



Bedienungsanleitung · User Manual · Manuel d'utilisation

ESTETIKA

Art.-Nr. / item no.: CM100022-00

ECM
MANUFACTURE

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

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

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

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

Die deutschsprachige Bedienungsanleitung beginnt ab Kapitel 1 „Über diese Bedienungsanleitung“ auf Seite 15.

Dear coffee enthusiasts,

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

Please read the instruction manual carefully before using your new machine.

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

The English instructions for use start with chapter 1 “About these operating instructions” on page 103.

Chers amateurs de café,

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

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

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

La version française du manuel d'utilisation commence au chapitre 1 « À propos du manuel d'utilisation » à la page 191.



ECM Espresso Coffee Machines

Manufacture GmbH

Industriestraße 57 - 61

69245 Bammmental/Heidelberg

Deutschland / Germany / Allemagne

Tel.: +49 (0) 6223 9255-0

E-Mail: info@ecm.com

Internet: www.ecm.com

Stempel des Fachhändlers /
dealers stamp /
cachet du revendeur

Inhalt

1 Über diese Bedienungsanleitung.....	15
1.1 Gestaltung von Sicherheits- und Warnhinweisen	15
1.2 Darstellungskonventionen	16
2 Sicherheit	17
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	17
2.2 Gefährdung durch hohe Temperaturen	18
2.2.1 Gefährdung durch heiße Medien	18
2.2.2 Gefährdung durch heiße Oberflächen	18
3 Kurzanleitung für den ersten Espresso.....	19
4 Bestimmungsgemäße Verwendung	21
5 Beschreibung der Maschine.....	22
5.1 Aufbau der Maschine	22
5.2 Bedienelemente und Displays	23
5.2.1 Ein-/Aus-Taste mit LED-Betriebsanzeige	23
5.2.2 Drehregler.....	24
5.2.3 Bezugstasten	24
5.2.4 Bedienhebel	26
6 Transport.....	28
6.1 Kennzeichnungen auf der Verpackung	28
6.2 Lieferumfang.....	29
6.3 Transportverpackung entfernen	30
6.4 Lieferumfang prüfen.....	30
6.5 Transportieren	31
7 Installation	32
7.1 Anforderungen an den Aufstellort	32
7.2 Anschluss an die Stromversorgung	32
7.3 Installation im Wassertankmodus.....	33
7.4 Installation mit Festwasseranschluss.....	33
7.4.1 Zusätzliche Anforderungen an den Aufstellort.....	33
7.4.2 Zusätzlich erforderliches Zubehör	34
7.4.3 Maschine an die Wasserversorgung anschließen.....	34
7.4.4 Ablaufwanne installieren.....	35
7.5 Zubehör installieren.....	36
7.5.1 Blindsieb und Wasserauffangschale installieren	36
7.5.2 Wasserfilter installieren.....	37
8 Erstinbetriebnahme	38
8.1 Erstinbetriebnahme im Wassertankmodus	39
8.1.1 Maschine anschließen und einschalten.....	39

8.1.2	Kessel mit Wasser füllen (Fill-Modus)	39
8.1.3	Maschine spülen	40
8.2	Erstinbetriebnahme mit Festwasseranschluss	40
8.2.1	Maschine anschließen und einschalten	40
8.2.2	Kessel mit Wasser füllen (Fill-Modus)	40
8.2.3	Maschine spülen	41
8.3	Nach der Inbetriebnahme	41
9	Bedienung	42
9.1	Betriebsarten	42
9.1.1	Betriebsbereitschaft	42
9.1.2	Dauerbetrieb	42
9.1.3	Standby-Modus der Displays	42
9.1.4	ECO-Modus	42
9.2	Maschine in Betrieb nehmen	43
9.2.1	Maschine ein- und ausschalten	43
9.2.2	Maschine in Betrieb nehmen	44
9.3	Shortcut-Funktionen	44
9.3.1	ECO-Modus einschalten	44
9.3.2	Automatische Reinigung starten	44
9.3.3	Preinfusion aktivieren oder deaktivieren	44
9.3.4	Dampfkessel ein- oder ausschalten	45
9.4	Wassertank mit Wasser füllen	46
9.5	Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen)	47
9.6	Silikonaufsätze und Siebe in Filterträger einsetzen	47
9.7	Filterträger in Brühgruppe einsetzen	48
9.8	Flush durchführen	50
9.8.1	Flush nach dem Aufheizen	50
9.8.2	Flush zum Spülen der Leitungen	51
9.9	Espresso zubereiten	51
9.10	Filterträger aus der Brühgruppe entfernen	55
9.11	Heißes Wasser entnehmen	55
9.12	Heißen Dampf entnehmen	56
10	Navigation und Einstellungen im Menü	57
10.1	Anzeigen in den Displays	57
10.1.1	Menüs für die grundlegenden Einstellungen (Basic Settings)	57
10.1.2	Menüs für die erweiterten Einstellungen (Advanced User Settings)	59
10.1.3	Weitere Anzeigen in den Displays	60
10.2	Navigation im Menü	62
10.2.1	Hauptmenü öffnen	62
10.2.2	Untermenü auswählen und öffnen	62
10.2.3	Einstellungen ändern	63

10.3 Grundlegende Menü-Einstellungen (Basic Settings).....	63
10.3.1 Brew Settings – Einstellung über das Menü.....	63
10.3.2 Brew Settings – Einstellung über die Bezugstasten	64
10.3.3 Observer Settings – Shot Observer und Observer Tolerance	66
10.3.4 Brew Temperature	68
10.3.5 Steam Enable.....	68
10.3.6 Steam Temperature.....	69
10.3.7 Preinfusion.....	69
10.3.8 Automated Cleaning.....	71
10.3.9 Schedule Set.....	71
10.3.10 Timer Enable.....	72
10.3.11 Cleaning Reminder	73
10.3.12 Filter Reminder.....	73
10.3.13 Reset Reminder	74
10.4 Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings)	75
10.4.1 Offset Correction	75
10.4.2 Enable Fast Heating	77
10.4.3 Clock Set.....	77
10.4.4 Temperature Unit	78
10.4.5 Eco Mode	78
10.4.6 Tank Mode	79
10.4.7 Dose Keys Light	80
10.4.8 Barista Lights.....	80
11 Reinigung	82
11.1 Filterträger, Silikonaufsätze und Siebe reinigen	82
11.2 Wasserauffangschale und Tropfblech	83
11.3 Dampf- und Heißwasserdüse reinigen.....	84
11.3.1 Dampf- und Heißwasserdüse nach dem Gebrauch reinigen	84
11.3.2 Verstopfte Dampfdüse reinigen.....	84
11.4 Gehäuse der Maschine reinigen	85
11.5 Wassertank reinigen.....	85
11.5.1 Ausrichtung des Wassertanks.....	85
11.5.2 Wassertank reinigen.....	85
11.6 Kessel entleeren	86
11.7 Brühgruppe reinigen	86
11.7.1 Vorbereitende Schritte für die automatische Reinigung	86
11.7.2 Automatische Reinigung der Brühgruppe starten.....	87
11.7.3 Nachspülen.....	88
12 Wartung.....	89
12.1 Ersatzteile und Zubehör	89
12.2 Wasserfilter austauschen	90

12.3 Dichtung der Brühgruppe austauschen	90
12.3.1 Erforderliches Werkzeug und Zubehör	90
12.3.2 Vor dem Austauschen	90
12.3.3 Dichtung austauschen	91
13 Störungsbehebung	93
13.1 Störungen an der Maschine	93
13.1.1 Maschine zurücksetzen	95
14 Technische Daten	96
15 Außerbetriebnahme, Demontage und Lagerung	97
15.1 Maschine außer Betrieb nehmen	97
15.2 Demontage der Maschine mit Festwasseranschluss	97
15.3 Demontage der Maschine im Tankmodus	97
15.4 Lagerung	98
16 Entsorgung	99
17 Empfehlungen für die optimale Zubereitung von Espresso	100
18 Notizen	102

Contents

1 About these operating instructions	103
1.1 Design of safety and warning notices	103
1.2 Stylistic conventions	103
2 Safety	105
2.1 General safety instructions	105
2.2 Hazard due to high temperatures	106
2.2.1 Hazard due to hot media	106
2.2.2 Hazard due to hot surfaces	106
3 Quick guide to your first espresso	107
4 Intended use	109
5 Description of the machine	110
5.1 Machine structure	110
5.2 Control elements and displays	111
5.2.1 On/off button with LED power indicator	111
5.2.2 Rotary knob	112
5.2.3 Brew buttons	112
5.2.4 Operating levers	114
6 Transport	116
6.1 Markings on the packaging	116
6.2 Scope of delivery	117
6.3 Removing the transport packaging	118
6.4 Checking the scope of delivery	118
6.5 Transportation	119
7 Installation	120
7.1 Requirements at the installation site	120
7.2 Connecting to the power supply	120
7.3 Installation in water tank mode	121
7.4 Installation with mains water connection	121
7.4.1 Additional requirements at the installation site	121
7.4.2 Additionally required accessories	122
7.4.3 Connecting the machine to the water supply	122
7.4.4 Installing the drain pan	123
7.5 Installing the accessories	124
7.5.1 Installing the blind filter and drip tray	124
7.5.2 Installing the water filter	125
8 Initial start-up	126
8.1 Initial start-up in water tank mode	127
8.1.1 Connecting and switching on the machine	127

8.1.2	Filling the boiler with water (fill mode)	127
8.1.3	Rinsing the machine	128
8.2	Initial start-up with mains water connection	128
8.2.1	Connecting and switching on the machine	128
8.2.2	Filling the boiler with water (fill mode)	128
8.2.3	Rinsing the machine	129
8.3	After initial start-up	129
9	Operation	130
9.1	Operating modes	130
9.1.1	Operational readiness	130
9.1.2	Continuous operation	130
9.1.3	Standby mode of the displays	130
9.1.4	ECO mode	130
9.2	Putting the machine into operation	131
9.2.1	Switching the machine on and off	131
9.2.2	Putting the machine into operation	132
9.3	Shortcut functions	132
9.3.1	Switching on ECO mode	132
9.3.2	Starting automatic cleaning	132
9.3.3	Activating or deactivating pre-infusion	132
9.3.4	Switching the steam boiler on or off	133
9.4	Filling the water tank with water	134
9.5	Pouring ground coffee into the portafilter and pressing (tamping)	135
9.6	Inserting the silicone attachments and filters in the portafilters	135
9.7	Inserting the portafilter in the brew group	136
9.8	Perform a flush	138
9.8.1	Flush after heating up	138
9.8.2	Flush for rinsing the lines	139
9.9	Preparing espressos	139
9.10	Removing the portafilter from the brew group	143
9.11	Drawing hot water	143
9.12	Drawing hot steam	144
10	Navigation and settings in the menu	145
10.1	Icons in the displays	145
10.1.1	Menus for basic settings	145
10.1.2	Menus for advanced user settings	147
10.1.3	Further icons in the displays	148
10.2	Navigation in the menu	150
10.2.1	Opening the main menu	150
10.2.2	Selecting and opening submenus	150
10.2.3	Changing settings	151

10.3 Basic menu settings.....	151
10.3.1 Brew settings – setting via the menu.....	151
10.3.2 Brew settings – setting via brew buttons	152
10.3.3 Observer Settings – Shot Observer and Observer Tolerance	154
10.3.4 Brew Temperature	156
10.3.5 Steam Enable.....	156
10.3.6 Steam Temperature.....	157
10.3.7 Pre-infusion.....	157
10.3.8 Automated Cleaning.....	158
10.3.9 Schedule Set.....	159
10.3.10 Timer Enable.....	160
10.3.11 Cleaning Reminder	161
10.3.12 Filter Reminder.....	161
10.3.13 Reset Reminder	162
10.4 Advanced menu (user) settings	163
10.4.1 Offset Correction	163
10.4.2 Enable Fast Heating	165
10.4.3 Clock Set.....	165
10.4.4 Temperature Unit.....	166
10.4.5 Eco Mode	166
10.4.6 Tank Mode	167
10.4.7 Dose Keys Light	168
10.4.8 Barista Lights.....	168
11 Cleaning	170
11.1 Cleaning the portafilter, silicone attachments, and filters	170
11.2 Drip tray and grid	171
11.3 Cleaning the steam and hot water nozzles.....	172
11.3.1 Cleaning the steam and hot water nozzles after use.....	172
11.3.2 Cleaning a blocked steam nozzle.....	172
11.4 Cleaning the machine housing	173
11.5 Cleaning the water tank	173
11.5.1 Orientation of the water tank.....	173
11.5.2 Cleaning the water tank	173
11.6 Emptying the boiler.....	174
11.7 Cleaning the brew group	174
11.7.1 Preparatory steps for automatic cleaning	174
11.7.2 Start automatic cleaning of the brew group	175
11.7.3 Post-rinsing.....	176
12 Servicing	177
12.1 Spare parts and accessories	177
12.2 Replacing the water filter	178

12.3 Replacing the brew group gasket	178
12.3.1 Required tools and accessories	178
12.3.2 Before replacement	178
12.3.3 Replacing the gasket	179
13 Troubleshooting	181
13.1 Machine faults	181
13.1.1 Resetting the machine	183
14 Technical data	184
15 Shutdown, dismantling, and storage	185
15.1 Shutting down the machine	185
15.2 Dismantling the machine with a mains water connection	185
15.3 Dismantling the machine in tank mode	185
15.4 Storage	186
16 Disposal	187
17 Recommendations for preparing the perfect espresso	188
18 Notes	190

Table des matières

1 À propos du manuel d'utilisation.....	191
1.1 Présentation des signaux de sécurité et d'avertissement.....	191
1.2 Conventions de présentation.....	192
2 Sécurité.....	193
2.1 Consignes générales de sécurité	193
2.2 Danger dû à des températures élevées.....	194
2.2.1 Danger dû à des fluides brûlants.....	194
2.2.2 Danger dû à des surfaces brûlantes	194
3 Guide d'introduction pour votre premier expresso.....	195
4 Utilisation conforme	197
5 Description de la machine.....	198
5.1 Structure de la machine	198
5.2 Éléments de commande et écrans d'affichage	199
5.2.1 Bouton marche/arrêt avec voyant de fonctionnement LED.....	199
5.2.2 Molette	200
5.2.3 Boutons de tirage	200
5.2.4 Leviers de commande.....	202
6 Transport.....	204
6.1 Marquages sur l'emballage.....	204
6.2 Étendue des fournitures.....	205
6.3 Enlèvement de l'emballage de transport.....	206
6.4 Vérification de l'étendue des fournitures	206
6.5 Transport.....	207
7 Installation	208
7.1 Exigences pour le lieu d'installation	208
7.2 Raccordement à l'alimentation électrique	208
7.3 Installation en mode réservoir d'eau	209
7.4 Installation avec raccordement d'eau permanent	209
7.4.1 Exigences supplémentaires concernant le lieu d'installation.....	210
7.4.2 Accessoires supplémentaires requis.....	210
7.4.3 Raccordement de la machine au réseau de distribution d'eau	210
7.4.4 Installation du bac de vidange.....	211
7.5 Installation des accessoires	212
7.5.1 Installation de la crépine aveugle et du plateau de collecte d'eau.....	212
7.5.2 Installation du filtre à eau.....	213
8 Première mise en service	214
8.1 Première mise en service en mode réservoir d'eau	215
8.1.1 Branchement et mise sous tension.....	215

8.1.2	Remplissage du chauffe-eau (mode Fill)	215
8.1.3	Rinçage de la machine	216
8.2	Première mise en service avec un raccordement d'eau permanent	216
8.2.1	Branchement et mise sous tension.....	216
8.2.2	Remplissage du chauffe-eau (mode Fill)	216
8.2.3	Rinçage de la machine	217
8.3	Après la mise en service	217
9	Utilisation	218
9.1	Modes de fonctionnement	218
9.1.1	Préparation au fonctionnement.....	218
9.1.2	Fonctionnement continu	218
9.1.3	Mode de veille des écrans d'affichage	218
9.1.4	Mode ECO	218
9.2	Mise en service de la machine	219
9.2.1	Mise en marche et arrêt de la machine.....	219
9.2.2	Mise en service de la machine	220
9.3	Fonctions de raccourci.....	220
9.3.1	Activation du mode ECO	220
9.3.2	Démarrage du nettoyage automatique	220
9.3.3	Activation ou désactivation de la pré-infusion	220
9.3.4	Mise en marche ou à l'arrêt du bouilleur	221
9.4	Remplissage du réservoir d'eau.....	222
9.5	Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu	223
9.6	Insertion des embouts en silicone et des crépines dans les porte-filtres	223
9.7	Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation.....	224
9.8	Rinçage (« Flush »)	226
9.8.1	Rinçage après une chauffe	226
9.8.2	Rinçage des conduites	227
9.9	Préparation d'un espresso	227
9.10	Enlèvement du porte-filtre sur le groupe de percolation	231
9.11	Prélèvement d'eau chaude	231
9.12	Production de vapeur chaude.....	232
10	Navigation et paramètres du menu	233
10.1	Indications sur les écrans d'affichage.....	233
10.1.1	Menus des paramètres de base (Basic Settings)	233
10.1.2	Menus des paramètres avancés (Advanced User Settings).....	235
10.1.3	Autres indications sur les affichages	236
10.2	Navigation dans le menu	238
10.2.1	Ouverture du menu principal.....	238
10.2.2	Sélection et ouverture d'un sous-menu.....	238
10.2.3	Réglage des paramètres	239

10.3 Paramètres du menu de base (Basic Settings)	239
10.3.1 Brew Settings – Réglage via le menu.....	239
10.3.2 Brew Settings – Réglage via les boutons de tirage.....	240
10.3.3 Observer Settings – Shot Observer et Observer Tolerance	242
10.3.4 Brew Temperature (Température de percolation)	244
10.3.5 Steam Enable (Activation de la vapeur).....	244
10.3.6 Steam Temperature (Température de la vapeur)	245
10.3.7 Preinfusion (Pré-infusion)	245
10.3.8 Automated Cleaning (Nettoyage automatique).....	246
10.3.9 Schedule Set (Programmation horaire).....	247
10.3.10 Timer Enable (Activation du programmeur)	248
10.3.11 Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage)	249
10.3.12 Filter Reminder (Rappel de filtre).....	249
10.3.13 Reset Reminder (Rappel de réinitialisation).....	250
10.4 Paramètres de menu avancés (Advanced User Settings)	251
10.4.1 Offset Correction (Correction de compensation).....	251
10.4.2 Enable Fast Heating (Chauffe rapide).....	253
10.4.3 Clock Set (Réglage de l'heure).....	254
10.4.4 Temperature Unit (Unité de température).....	254
10.4.5 Mode ECO	255
10.4.6 Tank Mode (Mode réservoir)	256
10.4.7 Dose Keys Light (Éclairage des boutons de tirage).....	256
10.4.8 Barista Lights (Éclairage barista)	257
11 Nettoyage.....	258
11.1 Nettoyage des porte-filtres, des embouts en silicone et des crépines	258
11.2 Plateau de collecte d'eau et plaque d'égouttage.....	259
11.3 Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude.....	260
11.3.1 Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude après utilisation.....	260
11.3.2 Nettoyage d'une buse de vapeur bouchée.....	260
11.4 Nettoyage du corps de la machine.....	261
11.5 Nettoyage du réservoir d'eau	261
11.5.1 Orientation du réservoir d'eau.....	261
11.5.2 Nettoyage du réservoir d'eau.....	261
11.6 Vidange du chauffe-eau	262
11.7 Nettoyage du groupe de percolation.....	262
11.7.1 Étapes préparatoires pour le nettoyage automatique.....	262
11.7.2 démarrage du nettoyage automatique du groupe de percolation.....	263
11.7.3 Rinçage.....	265
12 Entretien.....	266
12.1 Pièces de rechange et accessoires.....	266
12.2 Remplacement du filtre à eau.....	267

12.3 Remplacement du joint du groupe de percolation	267
12.3.1 Outils et accessoires requis.....	267
12.3.2 Avant le remplacement du joint.....	267
12.3.3 Remplacement du joint.....	268
13 Dépannage	270
13.1 Pannes de la machine.....	270
13.1.1 Réinitialisation de la machine.....	272
14 Données techniques	273
15 Mise hors service, démontage et stockage	274
15.1 Mise hors service de la machine.....	274
15.2 Démontage de la machine avec un raccordement d'eau permanent.....	274
15.3 Démontage de la machine en mode réservoir.....	274
15.4 Stockage	275
16 Élimination	276
17 Recommandations pour une préparation optimale de l'expresso	277
18 Notes	279

1 Über diese Bedienungsanleitung

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

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

1.1 Gestaltung von Sicherheits- und Warnhinweisen

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

Die folgenden Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



GEFAHR

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



WARNUNG

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



VORSICHT

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

HINWEIS

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

1.2 Darstellungskonventionen

Hervorhebungen im Text

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

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

Positions- und Abbildungsnummern

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

Beispiel:

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

Abbildungen

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

Verweise

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

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

2 Sicherheit

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

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

Autorisierte Service-Stellen finden Sie in unserer Händlersuche unter:

<https://www.ecm.de/haendlersuche>

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

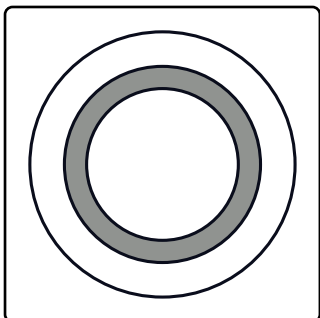
2.2.2 Gefährdung durch heiße Oberflächen

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:

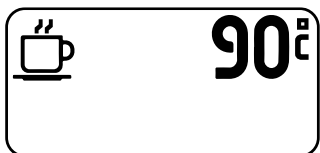
- Bereich der Ventile
- Dampfrohr und Dampfdüse
- Heißwasserrohr und Heißwasserdüse
- Brühgruppe und Abdeckung
- In der Brühgruppe installierter Filterträger
- Vorderseite, Oberseite und Seitenteile des Gehäuses

3 Kurzanleitung für den ersten Espresso

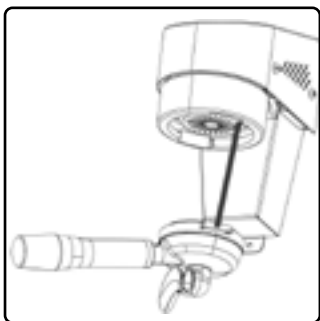
Bei der Zubereitung von Espresso müssen alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Sicherheits- und Warnhinweise beachtet werden. Vor der Zubereitung des ersten Espressos muss die Maschine ordnungsgemäß installiert (siehe Kapitel 7, „Installation“) und in Betrieb genommen werden (siehe Kapitel 8,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



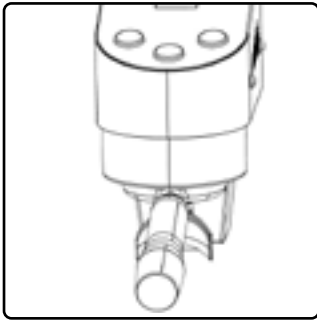
1. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.
 - Der LED-Ring leuchtet auf und der Brühkessel wird erhitzt.



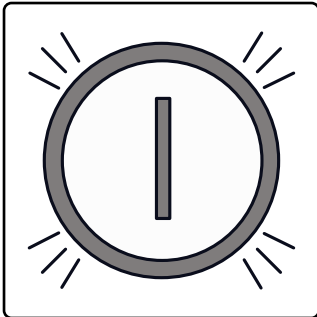
2. Warten, bis die Brühtemperatur erreicht ist.



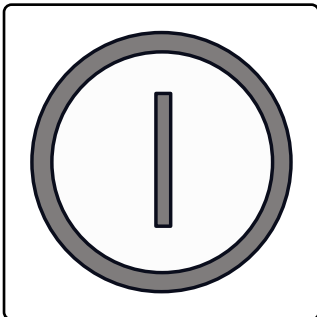
3. Gewünschten Filterträger mit Kaffeepulver füllen.
4. Filterträger in einem Winkel von ca. 45° unterhalb der Brühgruppe positionieren.
5. Filterträger in die Aufnahme der Brühgruppe drücken, bis die Flügel des Filterträgers in den Aussparungen an der Brühgruppe einrasten.



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 Menge 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 Estetika 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

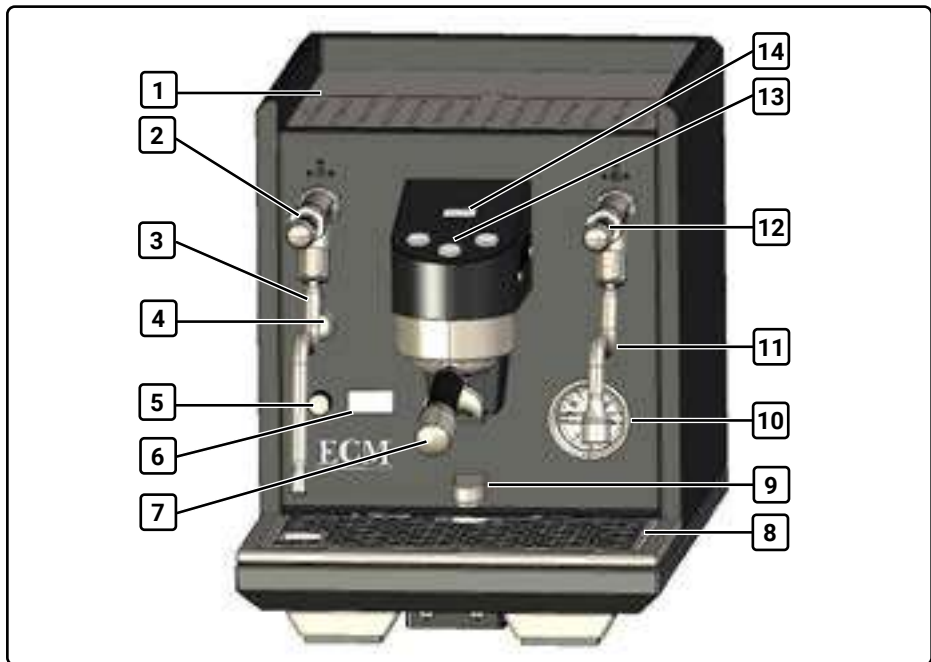


Abb. 1 Aufbau und Komponenten

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Oberseite mit Wassertankdeckel; darunter Wassertank mit Wasserfilteradapter zur Aufnahme einer Wasserfilterkartusche | 7 | Filterträger, hier mit zwei Ausläufen |
| 2 | Dampf-Kipphebel für den Bezug von heißem Wasserdampf | 8 | Wasserauffangschale mit Tropfblech |
| 3 | Dampfrohr mit Dampfdüse für den Austritt von heißem Dampf | 9 | Restwasserauslauf der Brühgruppe |
| 4 | Ein-/Aus-Taste mit Betriebsanzeige (LED-Ring) | 10 | Kessel- und Brühdruckmanometer |
| 5 | Drehregler | 11 | Wasserrohr mit Wasserdüse für den Austritt von heißem Wasser |
| 6 | Maschinen-Display | 12 | Wasser-Kipphebel für den Bezug von heißem Wasser |
| | | 13 | Bezugstasten, beleuchtet |
| | | 14 | Brühgruppen-Display |

5.2 Bedienelemente und Displays

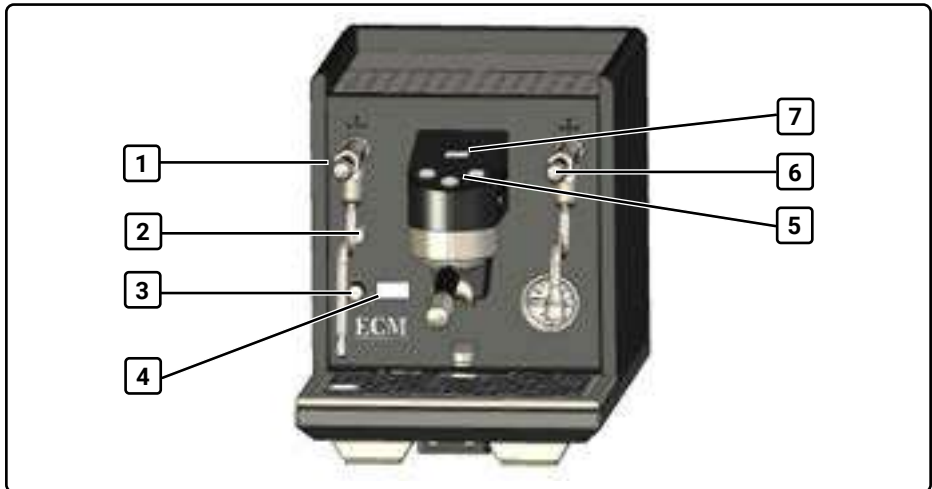
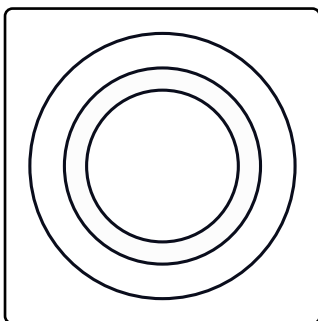


Abb. 2 Bedienelemente und Displays

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Dampf-Kipphebel | 5 | Bezugstasten (I, II, III), beleuchtet |
| 2 | Ein-/Aus-Taste mit LED-Ring | 6 | Heißwasser-Kipphebel |
| 3 | Drehregler | 7 | Brühgruppen-Display |
| 4 | Maschinen-Display | | |

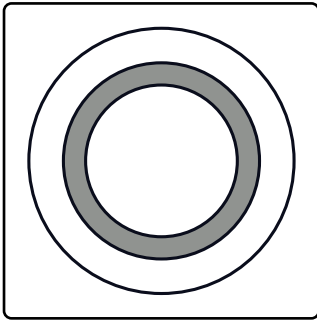
5.2.1 Ein-/Aus-Taste mit LED-Betriebsanzeige

Mit der Ein-/Aus-Taste 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 die Displays sind eingeschaltet, ist die Maschine betriebsbereit.
- Leuchtet der LED-Ring, aber die Displays und die Bezugstasten sind ausgeschaltet, befindet sich die Maschine im ECO-Modus (siehe Kapitel 9.1.4, „ECO-Modus“).

5.2.2 Drehregler

Mit dem Drehregler (3, Abb. 2) werden folgende Funktionen ausgeführt:

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

5.2.3 Bezugstasten

Mit den Bezugstasten (5, Abb. 2) werden folgende Funktionen ausgeführt:

- Espresso-Bezug starten oder beenden,
- Preinfusion aktivieren oder deaktivieren (siehe Kapitel 9.3.3, „Preinfusion aktivieren oder deaktivieren“).

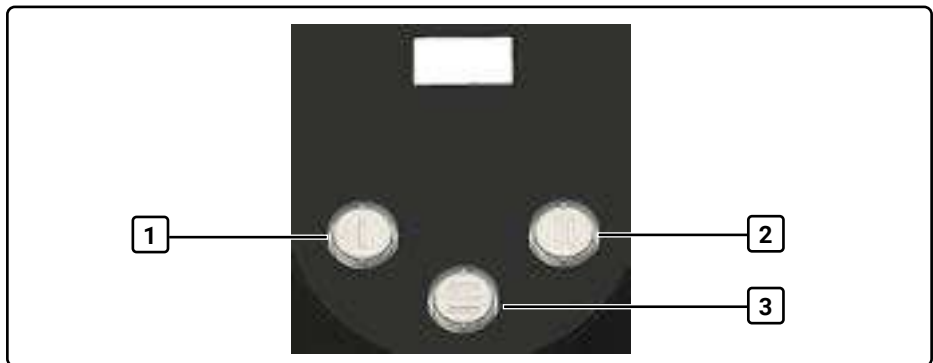
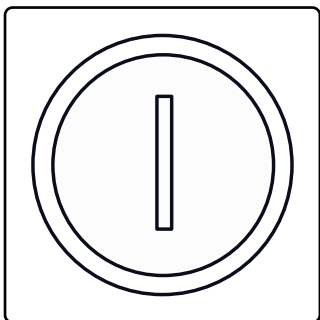


Abb. 3 Bezugstasten auf der Brühgruppe

1 Bezugstaste 1

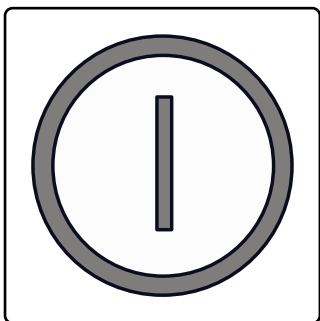
2 Bezugstaste 2

3 Bezugstaste 3



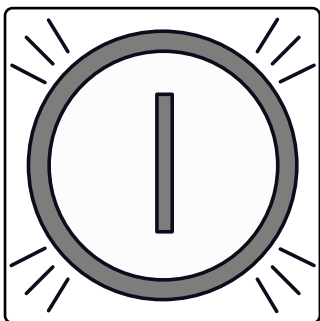
Aus

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



Ein

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



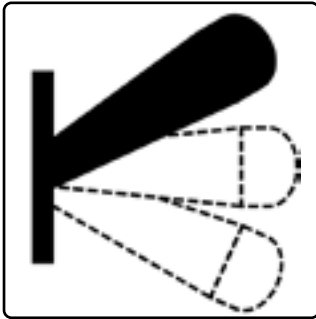
Blinken

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

5.2.4 Bedienhebel

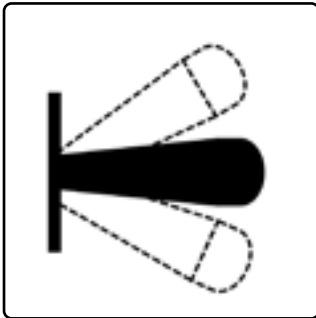
Dampf-Kipphebel

Mit dem Dampf-Kipphebel (1, Abb. 2) wird das Dampfrohr für den Bezug von heißem Dampf geöffnet bzw. geschlossen.



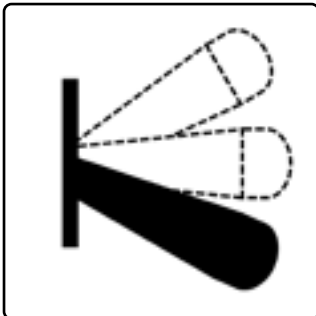
Obere Stellung

Das Dampfrohr wird geöffnet und heißer Dampf wird bezogen.



Mittelstellung

Das Dampfrohr ist geschlossen.

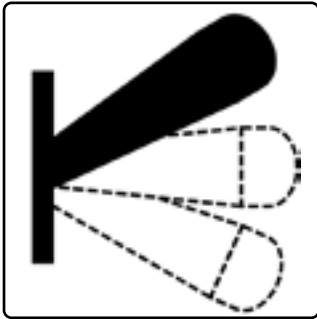


Untere Stellung

Das Dampfrohr wird geöffnet und heißer Dampf wird bezogen.

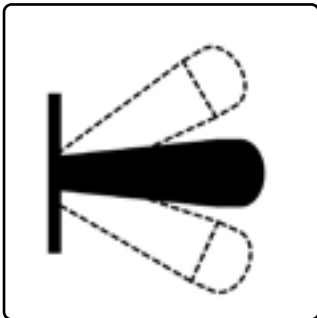
Heißwasser-Kipphebel

Mit dem Heißwasser-Kipphebel (6, Abb. 2) wird das Heißwasserrohr für den Bezug von heißem Wasser geöffnet bzw. geschlossen.



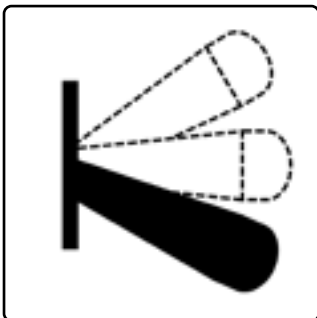
Obere Stellung

Das Heißwasserrohr wird geöffnet und heißes Wasser wird bezogen.



Mittelstellung

Das Heißwasserrohr ist geschlossen.



Untere Stellung

Das Heißwasserrohr wird geöffnet und heißes Wasser wird bezogen.

Pumpendruck manuell einstellen

Über eine Stellschraube in der Maschine kann der Brühdruck manuell eingestellt werden. Dafür muss die Seitenwand der Maschine entfernt werden. Diese Einstellung darf ausschließlich von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden!

6 Transport

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

6.1 Kennzeichnungen auf der Verpackung

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

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

6.2 Lieferumfang

Im Standardlieferumfang sind enthalten:

- Estetika Espresso-Siebträgermaschine
- Bedienungsanleitung
- Filterträger mit 2 Ausläufen
- Filterträger, bodenlos
- Silikonaufsatz, 2 Ausläufe, für bodenlosen Filterträger
- Silikonaufsatz, 1 Auslauf, für bodenlosen Filterträger
- Reinigungspinsel
- Metallschlauch Flex 3/8" FF 150 cm mit Rückschlagventil
- Eintassensieb
- Zweitassensieb
- Tassensieb, bodenlos
- Blindsieb
- Tamper, plan
- Ablaufwanne
- Wasserauffangschale mit Tropfblech

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. Schaumstoffpolsterung und Kunststoffhülle entfernen.
7. Originalverpackung an einem trockenen Ort aufbewahren.

6.4 Lieferumfang prüfen

Bei Erhalt der Maschine Folgendes prüfen:

- 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, „Kessel 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 deren Zubehör sein.
- Steckdose für den Anschluss des Netzsteckers muss vorhanden sein.

7.2 Anschluss an die Stromversorgung



GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrische Spannung

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

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

7.3 Installation im Wassertankmodus

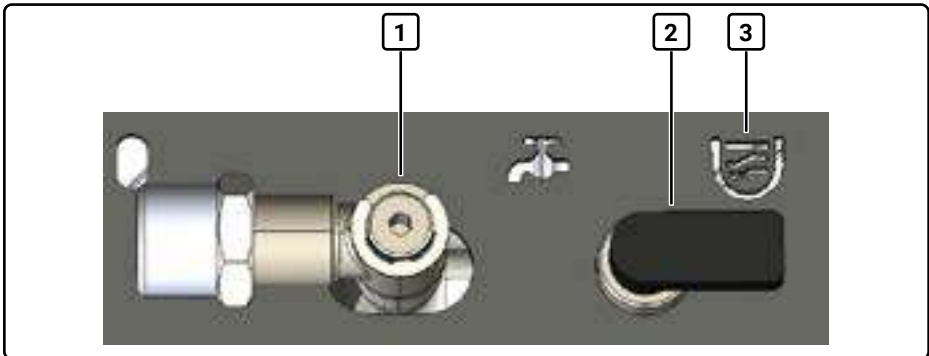


Abb. 4 Ansicht von unten: Drehventil in Wassertankmodus-Stellung

- | | | | |
|---|--|---|----------------------|
| 1 | Wasseranschlussstutzen | 3 | Wassertankmodus-Icon |
| 2 | Drehventil in Wassertankmodus-Stellung | | |

1. Drehventil (2, Abb. 4) in die Wassertankmodus-Stellung (3, Abb. 4) bringen. Das Ventil zeigt zur Außenseite der Maschine.
2. Über das Menü den Tankmodus aktivieren (siehe Kapitel 10.4.6, „Tank Mode“).

7.4 Installation mit Festwasseranschluss

VORSICHT

Beschädigung durch unsachgemäße Installation

Bei unsachgemäßem Anschluss an die Wasserversorgung können Schäden an den Wasserleitungen und an der Maschine auftreten.

- Bei Fragen die Installation durch Fachpersonal durchführen lassen.
- Wasserdruck von 2 bar nicht überschreiten.
- Nur den im Lieferumfang enthaltenen Wasseranschlusssschlauch verwenden. Alte Schläuche nicht wiederverwenden.

Für die Verwendung mit Festwasseranschluss muss die Maschine mit der Wasserversorgung verbunden werden. Der Anschluss an die Wasserversorgung muss gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung erfolgen. Bei der Installation sind geltende Gesetze und Vorschriften zu befolgen.

7.4.1 Zusätzliche Anforderungen an den Aufstellort

Am Aufstellort muss ein Trinkwasseranschluss mit einem Betriebsdruck von mindestens 1 bar und maximal 2 bar vorhanden sein.

7.4.2 Zusätzlich erforderliches Zubehör

- Druckminderer: Die Wasserversorgung erfolgt häufig nicht mit gleichbleibendem Druck. Falls eine zeitweise Überschreitung von 2 bar möglich ist, ist ein Druckminderer zu verwenden.
- Absperrventil: Mit einem Absperrventil kann die Wasserzufuhr jederzeit beendet werden. Das Absperrventil muss nach der Installation leicht zugänglich sein.
- Abwasserschlauch mit Gewinde, Innendurchmesser 1/2 Zoll, Außendurchmesser 3/4 Zoll
- Edelstahl-Schlauchklemme
- PVC-Gewindeanschluss, Innendurchmesser 1/2 – 3/4 Zoll, Außendurchmesser 3/4 – 1 Zoll

7.4.3 Maschine an die Wasserversorgung anschließen

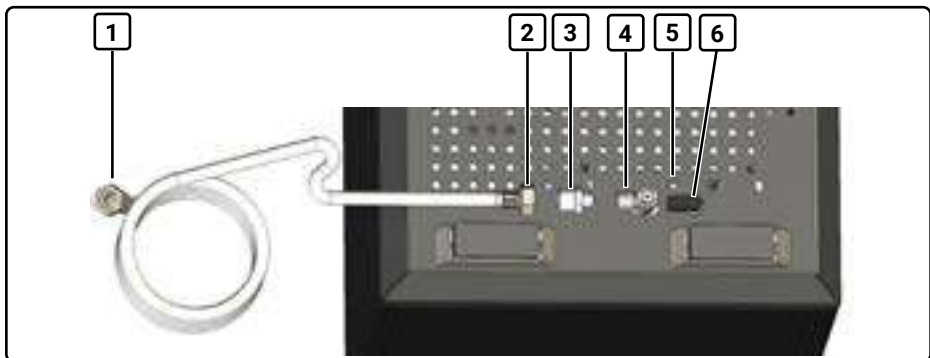


Abb. 5 Ansicht von unten: Drehventil in Festwasser-Stellung

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|-----------------------------------|
| 1 | Schlauchanschluss Wasserversorgung | 4 | Wasseranschlussstutzen |
| 2 | Schlauchanschluss Geräteseite | 5 | Festwasser-Icon |
| 3 | Adapter | 6 | Drehventil in Festwasser-Stellung |

1. Bestehenden Schlauch von Wasserversorgung trennen.
2. Im Lieferumfang enthaltenen Wasseranschlussschlauch (2, Abb. 5) an Wasseranschlussstutzen (4, Abb. 5) an der Unterseite der Maschine anschrauben. Dafür Adapter (3, Abb. 5) verwenden.
3. Druckminderer und Absperrventil (nicht im Lieferumfang enthalten) an Wasserversorgung installieren.
4. Wasseranschlussschlauch (1, Abb. 5) an Wasserversorgung anschließen.
5. Drehventil (6, Abb. 5) in die Festwasser-Stellung (5, Abb. 5) bringen. Das Ventil zeigt zum Wasseranschlussstutzen (4, Abb. 5).
6. Über das Menü den Festwasseranschluss aktivieren (siehe Kapitel 10.4.6, „Tank Mode“).

7.4.4 Ablaufwanne installieren

Falls erwünscht, kann die im Lieferumfang enthaltene Ablaufwanne mit der Maschine und dem Abwasseranschluss verbunden werden.

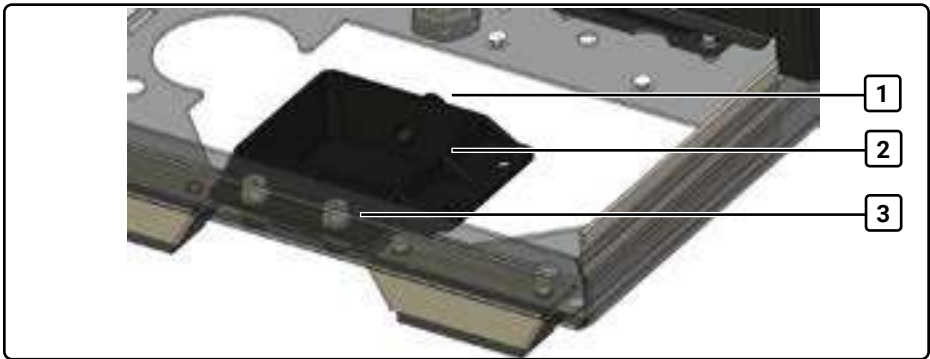


Abb. 6 Ablaufwanne, installiert

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|--|
| 1 | Anschluss für den Abwasserschlauch | 3 | Befestigungsschrauben und Unterlegscheiben |
| 2 | Ablaufwanne | | |
-
1. Ablaufwanne (2, Abb. 6) mit den Befestigungsschrauben und Unterlegscheiben (3, Abb. 6) an der Aufnahme der Auffangschale befestigen.
 2. Abwasserschlauch am Anschluss (1, Abb. 6) anstecken und mit der Schlauchklemme fixieren.
 3. Abwasserschlauch mit dem Abwasseranschluss verbinden.

7.5 Zubehör installieren



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten

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

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

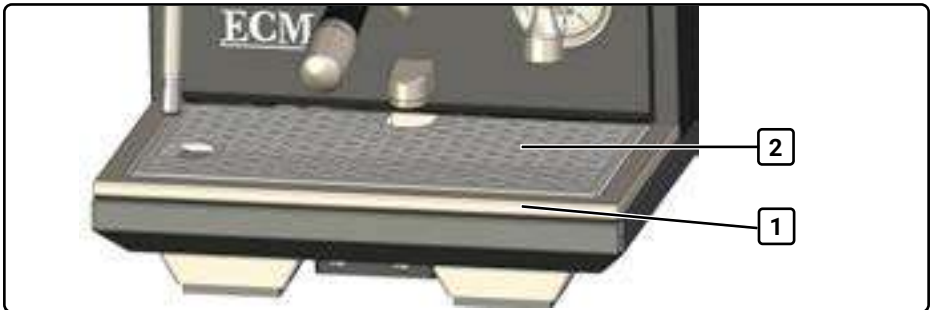
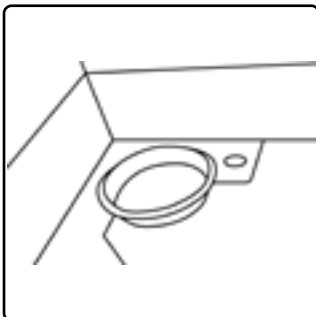


Abb. 7 Wasserauffangschale und Tropfblech

1 Wasserauffangschale

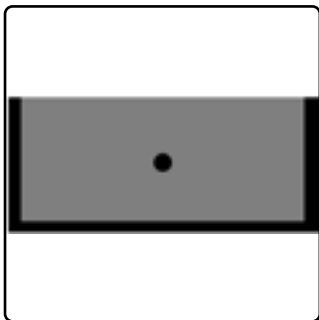
2 Tropfblech

7.5.1 Blindsieb und Wasserauffangschale installieren



Tipp

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



Den Blindstopfen gut aufbewahren

Ist die Ablaufwanne installiert, muss der Blindstopfen in der Mitte der Wasserauffangschale entfernt werden.

Ist die Ablaufwanne nicht installiert, ist der Gummistopfen wieder zu installieren.

1. Blindsieb einsetzen.
2. Falls die Ablaufwanne installiert wird (siehe Kapitel 7.4.4, „Ablaufwanne installieren“), in der Mitte der Wasserauffangschale den Gummistopfen entfernen.
3. Tropfblech (2, Abb. 7) in die Wasserauffangschale (1, Abb. 7) einsetzen.
4. Wasserauffangschale mit den Aussparungen an der Unterseite auf die Aufnahme an der Maschine setzen und hineinschieben, bis sie einrastet.

7.5.2 Wasserfilter installieren

Der Wasserfilter kann optional erworben werden (siehe Kapitel 12.1, „Ersatzteile und Zubehör“). Diesen wie folgt installieren:

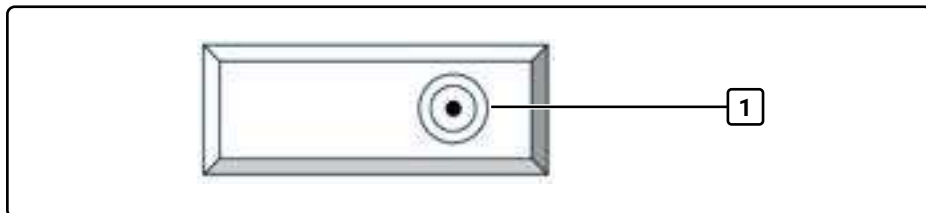


Abb. 8 Draufsicht Wassertank

1. Position Wasserfilteradapter
1. Filterkartusche gemäß den Herstellerangaben auspacken und vorbereiten.
2. Wassertankklappe an der Oberseite der Maschine öffnen.
3. Filterkartusche so in den Wasserfilteradapter (1, Abb. 8) im Wassertank einsetzen, dass sie einrastet.
4. Wassertankklappe schließen.

8 Erstinbetriebnahme

Vor der erstmaligen Inbetriebnahme sicherstellen, dass:

- die Maschine ordnungsgemäß installiert und der entsprechende Betriebsmodus aktiviert ist (siehe Kapitel 10.4.6, „Tank Mode“),
- der Netzstecker von der Stromversorgung getrennt ist,
- die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist (siehe Kapitel 7.5.1, „Blindsieb und Wasserauffangschale installieren“),
- die Dampf- und Heißwasser-Kipphebel geschlossen sind (siehe Kapitel 5.2.4, „Bedienhebel“).

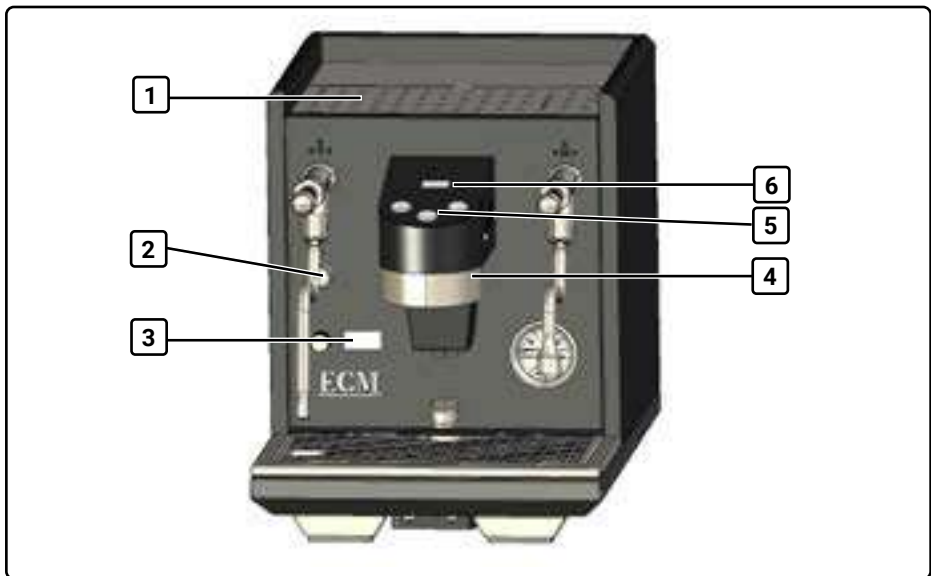


Abb. 9 Abbildung Vorderseite

- | | | | |
|---|--|---|---------------------|
| 1 | Oberseite mit Wassertankklappe;
darunter Wassertank | 4 | Brühgruppe |
| 2 | Ein-/Aus-Taste mit LED-Betriebsanzeige | 5 | Bezugstasten |
| 3 | Maschinen-Display | 6 | Brühgruppen-Display |

8.1 Erstinbetriebnahme im Wassertankmodus

8.1.1 Maschine anschließen und einschalten

1. Wassertankklappe (1, Abb. 9) öffnen und 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. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste (3, Abb. 9) einschalten.
- ✓ Der LED-Ring der Ein-/Aus-Taste leuchtet auf und im Brühgruppen-Display (6, Abb. 9) erscheint die Anzeige „Fill“.

8.1.2 Kessel mit Wasser füllen (Fill-Modus)

1. Gefäß unter die Brühgruppe (4, Abb. 9) stellen. Die Öffnung des Gefäßes sollte mindestens so groß sein wie die Brühgruppe.
2. Eine der Bezugstasten (5, Abb. 9) drücken (siehe Kapitel 5.2.3, „Bezugstasten“).
 - Die Pumpe beginnt, den Brühkessel zu füllen.
3. Mindestens 30 Sekunden beziehen.
 - Wenn Wasser aus der Brühgruppe austritt, ist der Brühkessel gefüllt.
4. Dieselbe Bezugstaste erneut drücken.
 - Die Anzeige „Fill“ verschwindet aus dem Brühgruppen-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 Brühgruppen-Display erscheint die Anzeige „Heating Up“. Nach dem Erhitzen der Kessel wird im Brühgruppen-Display die Brühtemperatur und im Maschinen-Display die Dampftemperatur 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 (3, Abb. 9) ausschalten.
 - Der LED-Ring erlischt.
2. Großen Behälter unter das Heißwasserrohr stellen.
3. Wasser über das Heißwasserrohr aus der Maschine ablassen (siehe Kapitel 11.6, „Kessel entleeren“).
4. Wassertank nachfüllen (siehe Kapitel 9.4, „Wassertank mit Wasser füllen“).
5. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.
 - Der LED-Ring leuchtet auf.
6. Warten, bis im Maschinen-Display (2, Abb. 9) die Dampftemperatur angezeigt wird.
7. Vorgang dreimal wiederholen.
8. Bei eingeschalteter Maschine die restliche Wassermenge über die Brühgruppe (4, Abb. 9) entnehmen.

8.2 Erstinbetriebnahme mit Festwasseranschluss

8.2.1 Maschine anschließen und einschalten

1. Netzstecker in die Steckdose stecken.
2. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste (3, Abb. 9) einschalten.
 - Der LED-Ring leuchtet auf und im Brühgruppen-Display erscheint die Anzeige „Fill“.

8.2.2 Kessel mit Wasser füllen (Fill-Modus)

1. Gefäß unter die Brühgruppe (4, Abb. 9) stellen. Die Öffnung des Gefäßes sollte mindestens so groß sein wie die Brühgruppe.
2. Eine der Bezugstasten (5, Abb. 9) drücken (siehe Kapitel 5.2.3, „Bezugstasten“).
 - Die Pumpe beginnt, den Brühkessel zu füllen.
3. Mindestens 30 Sekunden beziehen.
 - Wenn Wasser aus der Brühgruppe austritt, ist der Brühkessel gefüllt.
4. Dieselbe Bezugstaste erneut drücken.
 - Die Anzeige „Fill“ verschwindet aus dem Brühgruppen-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 Brühgruppen-Display erscheint die Anzeige „Heating Up“. Nach dem Erhitzen der Kessel wird im Brühgruppen-Display die

Brühtemperatur und im Maschinen-Display die Dampftemperatur angezeigt. Die Maschine ist betriebsbereit.

8.2.3 Maschine spülen

Vor der Zubereitung des ersten Espressos die Maschine mit 5–8 Liter Wasser 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, „Kessel entleeren“).
3. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.
 - Der LED-Ring leuchtet auf.
4. Maschine aufheizen lassen.
5. Vorgehensweise dreimal wiederholen.
6. Bei eingeschalteter Maschine die restliche Wassermenge über die Brühgruppe entnehmen.

8.3 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 Brühgruppen-Display wird die erreichte Brühtemperatur und, sofern aktiviert, im Maschinen-Display die Dampftemperatur angezeigt. Sobald 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 der Displays

Wenn die Maschine eingeschaltet ist, aber 10 Minuten keine Funktion ausgeführt wird, schaltet sich das Maschinen-Display aus. Im Brühgruppen-Display werden in einem Bildschirmschoner die Brühtemperatur und, sofern aktiviert, die Dampftemperatur angezeigt.

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 und die Displays ausgeschaltet werden. Die Maschine bleibt eingeschaltet (der LED-Ring der Ein-/Aus-Taste leuchtet). 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 10.4.5, „Eco Mode“).



Sleep-Icon

Kurz bevor die Maschine den ECO-Modus aktiviert, erscheint im Maschinen-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:

- Drehen oder Drücken des Drehreglers. Die Displays werden eingeschaltet und die Maschine beginnt zu heizen.
- Eine der Bezugstasten (5, Abb. 9) drücken (siehe Kapitel 5.2.3, „Bezugstasten“).
- Automatische Einschaltzeit programmieren (siehe Kapitel 10.3.9, „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. In den Displays erscheinen nacheinander folgende Anzeigen:

Maschinen-Display:

- die Willkommensanzeige „MAKE COFFEE YOURS“,
- die Software-Versionen,
- die bisher verbrauchte Litermenge, falls der Filter Reminder eingestellt ist (siehe Kapitel 10.3.12, „Filter Reminder“),
- die Dampftemperatur, falls aktiviert.

Brühgruppen-Display:

- die Software-Version,
- die Brühtemperatur,
- „HEATING UP“ während des Aufheizens.

Maschine ausschalten:

1. Die Ein-/Aus-Taste drücken.
- ✓ Der LED-Ring erlischt und die Displays werden ausgeschaltet.

9.2.2 Maschine in Betrieb nehmen

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.
 3. Wenn im Maschinen-Display die Anzeige „Flush“ erscheint, einen Flush durchführen (siehe Kapitel 9.8, „Flush durchführen“).
- ✓ Die Maschine wird aufgeheizt. Ist die Einstellung „Fast Heating“ aktiviert (siehe Kapitel 10.4.2, „Enable Fast Heating“), dauert das Aufheizen zwischen 5 und 9 Minuten. Die Maschine ist aufgeheizt, wenn im Brühgruppen-Display die über das Menü eingestellte Temperatur (siehe Kapitel 10.3.4, „Brew Temperature“) erscheint.

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 den Drehregler 3 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Maschine aktiviert den ECO-Modus.

9.3.2 Automatische Reinigung starten

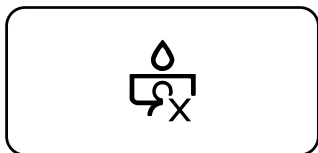
1. Während des Betriebs die Bezugstasten I und II gleichzeitig gedrückt halten.
- ✓ Die Maschine aktiviert die automatische Reinigung.

9.3.3 Preinfusion aktivieren oder deaktivieren

1. Während des Betriebs den Drehregler nach rechts drehen.
- Im Brühgruppen-Display erscheint das Preinfusion-Icon.
2. Den Drehregler zügig drücken, um die Preinfusion zu aktivieren oder zu deaktivieren.
- ✓ Je nach Einstellung wird das entsprechende Icon angezeigt.



Dieses Icon erscheint, wenn die Preinfusion aktiviert wurde.



Dieses Icon erscheint, wenn die Preinfusion deaktiviert wurde.

9.3.4 Dampfkessel ein- oder ausschalten

1. Während des Betriebs den Drehregler nach rechts drehen.
 - Im Maschinen-Display erscheint das Dampfkessel-Icon.
 2. Den Drehregler zügig abwechselnd drücken, um den Dampfkessel ein- oder auszuschalten.
- ✓ Je nach aktueller Einstellung wird das entsprechende Icon angezeigt.



Dampfkessel eingeschaltet:
Im Display werden das Dampfkessel-Icon und die Dampftemperatur angezeigt.



Dampfkessel ausgeschaltet:
Im Display werden das Dampfkessel-Icon und die Anzeige „OFF“ angezeigt.

9.4 Wassertank mit Wasser füllen

HINWEIS

Beschädigung durch überlaufendes Wasser

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

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

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

Die folgenden Anzeigen im Maschinen-Display 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.
Wasser nachfüllen.

Zum Nachfüllen wie folgt vorgehen:

1. Wassertankklappe an der Oberseite der Maschine öffnen.
2. Wassertank mit Wasser befüllen.
3. Wassertankklappe wieder schließen.

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 Silikonaufsätze und Siebe in Filterträger einsetzen

Im Lieferumfang der Maschine sind 1x Silikonaufsatz mit einem Auslauf, 1x Silikonaufsatz mit zwei Ausläufen, 1x Eintassensieb, 1x Zweitassensieb, 1x bodenloses Tassensieb und 1x Blindsieb mit folgenden Funktionen enthalten:

- Silikonaufsätze für den gesteuerten Auslauf von Espresso
- Tassensiebe für die Zubereitung von Espresso und Cappuccino
- Blindsieb für die Reinigung der Brühgruppe



Abb. 10 Filterträger mit Eintassensieb und Silikonaufsatz

- | | | | |
|---|----------------------------------|---|-------|
| 1 | Eintassensieb | 3 | Griff |
| 2 | Silikonaufsatz mit einem Auslauf | | |

Die Silikonaufsätze wie folgt installieren:

1. Filterträger am Griff (3, Abb. 10) nach oben gerichtet festhalten.
2. Mit beiden Händen den Silikonaufsatz (2, Abb. 10) von unten in den Filterträger drücken, bis er vollständig eingerastet ist.

Die Siebe wie folgt einsetzen:

- Mit einer Hand den Filterträger festhalten.
- Mit der anderen Hand das zugehörige Sieb (1, Abb. 10) in den Filterträger einsetzen.
- Mit beiden Daumen das Sieb hineindrücken, bis es einrastet.

9.7 Filterträger in Brühgruppe einsetzen

HINWEIS

Beschädigung durch zu festes Anziehen des Filterträgers

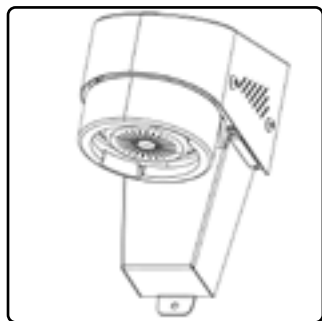
Beim Einsetzen des Filterträgers können der Filterträger oder die Maschine durch zu festes Anziehen beschädigt werden.

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

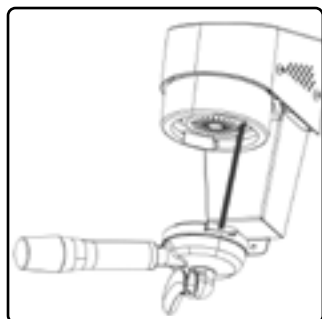
Es wird empfohlen, den Filterträger in der Brühgruppe eingespannt zu lassen, damit dieser nicht auskühlt. Sollte der Filterträger zu kalt sein, kann dieser mit einem Flush aufgewärmt werden. Dafür den Filterträger nicht mit Kaffeepulver befüllen.



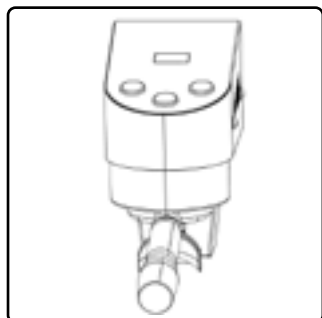
Abb. 11 Filterträger installiert, Griff nach vorn gerichtet



Ansicht der Brühgruppe von unten

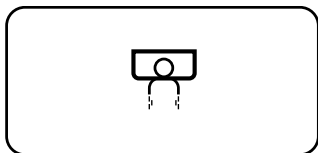


1. Filterträger mit einer Hand festhalten.
2. Filterträger so unter der Brühgruppe positionieren, dass der Griff des Filterträgers in einem Winkel von ca. 45° nach links ausgerichtet ist.
3. Filterträger in dieser Position nach oben in die Aufnahme der Brühgruppe drücken, bis die Flügel am Filterträger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



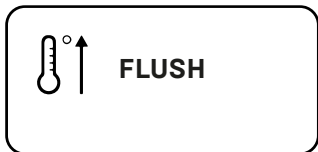
4. Griff des Filterträgers vorsichtig nach rechts drehen, bis ein Widerstand zu spüren ist.
- ✓ Der Filterträger ist in der Brühgruppe installiert.

9.8 Flush durchführen



Bezugsanzeige

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



Anzeige „FLUSH“

Weist darauf hin, dass ein Flush durchzuführen ist.

9.8.1 Flush nach dem Aufheizen

Nach dem Einschalten heizt die Maschine auf. Falls die Funktion „Enable Fast Heating“ aktiviert ist, wird die Maschine in kurzer Zeit erhitzt, um die Brühgruppe schneller zu erwärmen. Wenn die Maschine erhitzt ist, erscheint im Brühgruppen-Display die Anzeige „Flush“. Diese Anzeige weist darauf hin, innerhalb von 60 Sekunden einen Flush durchzuführen, um die Kesseltemperatur auf die eingestellte Normaltemperatur zu senken:

1. Leeres Gefäß unter die Brühgruppe stellen.
2. Mit einer der Bezugstasten (siehe Kapitel 5.2.3, „Bezugstasten“) den Bezug starten.
 - Im Brühgruppen-Display wird die Dauer in Sekunden angezeigt.
3. Nach 3 Sekunden wird der Bezug beendet.
 - ✓ 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 Brühgruppen-Display erscheinen abwechselnd die Anzeige „Flush“ und die aktuelle Brühtemperatur.

9.8.2 Flush zum Spülen der Leitungen

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. Eine der Bezugstasten (siehe Kapitel 5.2.3, „Bezugstasten“) drücken.
➤ Im Brühgruppen-Display erscheint die Bezugsanzeige und die Leitungen werden gespült.
 3. Sobald das Wasser klar und sauber aus der Brühgruppe tritt, dieselbe Bezugstaste erneut drücken.
- ✓ Die Brühgruppe ist gespült und bereit für die Zubereitung von Espresso.

9.9 Espresso zubereiten



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und herausspritzende, heiße Flüssigkeiten

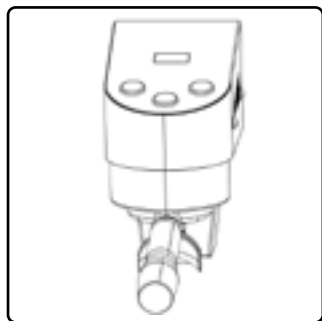
Bei der Extraktion können heiße Flüssigkeiten herausspritzen und Verletzungen oder Verbrühungen verursachen.

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

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

Je nach Anzahl der zu brühenden Tassen den entsprechenden Filterträger und Silikon Aufsatz und das entsprechende Sieb auswählen:

- Filterträger mit 2 Ausläufen: 2 Tassen
- Filterträger, bodenlos: 1 Tasse
- Silikon Aufsatz mit 1 Auslauf: 1 Tasse
- Silikon Aufsatz mit 2 Ausläufen: 2 Tassen



1. Sofern noch nicht installiert, das zugehörige Sieb und den entsprechenden Silikon Aufsatz in den Filterträger einsetzen (siehe Kapitel 9.6, „Silikon Aufsätze 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. Jeweils eine leere Tasse unter jeden Auslauf des verwendeten Filterträgers stellen.
6. Gewünschte Bezugstaste drücken (siehe Kapitel 5.2.3, „Bezugstasten“).

➤ Die LED der gedrückten Bezugstaste blinkt und die automatische Espresso-Zubereitung beginnt.



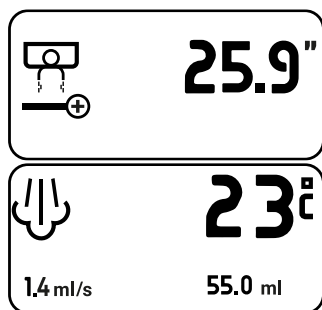
➤ Im oberen Display erscheint das Bezug-Icon und der Timer der Bezugsdauer startet.



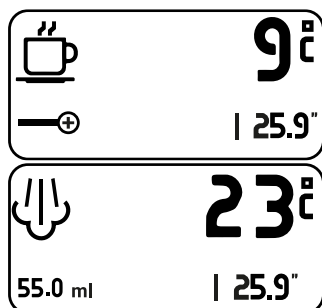
➤ Im unteren Display wird die Flussgeschwindigkeit in ml/s angezeigt und es erscheint ein Balken, der den aktuellen Fortschritt des Bezugs anzeigt. Sofern aktiviert, wird auch die Dampftemperatur angezeigt.

➤ Sofern für die Bezugstaste eine Preinfusion eingestellt und aktiviert wurde (siehe Kapitel 10.3.7, „Preinfusion“ und 10.3.4, „Brew Temperature“), wird der Timer nach Ablauf der aktiven Preinfusion unterbrochen und es erscheint die Anzeige „—“.

- ✓ Nach Ablauf der programmierten Bezugsmenge der gewählten Bezugstaste endet der Bezug automatisch. Alle Bezugstasten leuchten und aus dem Restwasserauslauf der Brühgruppe tritt Restwasser und Restdruck in die Auffangschale aus.
- ✓ Im oberen Display wird die Gesamtdauer des aktuellen Bezugs angezeigt.
- ✓ Im unteren Display werden die Geschwindigkeit in ml/s sowie die Gesamtmenge des Bezugs in ml angezeigt.



Nach dem Bezug



Anzeige

Nach einigen Sekunden werden im oberen Display die aktuelle Brühkessel-Temperatur sowie die Dauer des letzten Bezugs und die dafür verwendete Bezugstaste angezeigt.

Im unteren Display werden zusätzlich zur Dampftemperatur die Bezugsmenge sowie die Dauer des letzten Bezugs und die dafür verwendete Bezugstaste angezeigt.

Manueller Bezug

Falls 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 eine der beiden anderen Bezugstasten drücken.
- Im oberen 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 die Bezugstasten leuchten.

**Anzeige manueller Bezug**

Erscheint, wenn der automatische Bezug manuell verlängert wird.

Manuelles Beenden

Der Espresso-Bezug kann jederzeit durch Drücken der blinkenden Bezugstaste beendet werden.

Flowmeter

Das Flowmeter überwacht den Wasserdurchfluss und kann Abweichungen vom normalen Wasserdurchfluss als Durchflussstörungen erkennen. Wird eine Durchflussstörung erkannt, blinkt im Brühgruppen-Display das Flowmeter-Icon. In solch einem Fall wird empfohlen, den Bezug manuell zu beenden.

**Flowmeter-Icon**

Erscheint bei einer vom Flowmeter erkannten Durchflussstörung.

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

- Den Filterträger immer am schwarzen Kunststoffgriff 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 herausspritzendes heißes Wasser

Bei der Entnahme von Wasser kann heißes Wasser herausspritzen und Verletzungen oder Verbrühungen verursachen.

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

Um heißes Wasser entnehmen zu können, müssen der Dampfkessel aktiviert (siehe Kapitel 9.3.4, „Dampfkessel ein- oder ausschalten“) und die eingestellte Dampftemperatur (siehe Kapitel 10.3.6, „Steam Temperature“) erreicht sein .

1. Geeignetes Gefäß mit wärmeisoliertem Griff (z. B. Kanne oder Tasse) unter das Heißwasserrohr stellen.
2. Heißwasser-Kippventil öffnen (siehe Kapitel 5.2.4, „Bedienhebel“).
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 herausspritzende heiße Medien

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

- 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, müssen der Dampfkessel aktiviert (9.3, „Shortcut-Funktionen“) und die eingestellte Dampftemperatur (10.3.6, „Steam Temperature“) erreicht sein.

1. Leeres Gefäß unter die Dampfdüse stellen.
2. Dampf-Kippventil öffnen (siehe Kapitel 5.2.4, „Bedienhebel“).
 - Kondenswasser wird abgelassen.
3. Nach ca. 3 Sekunden, wenn kein Kondenswasser mehr austritt, Dampf-Kippventil schließen.
4. Gefäß mit der gewünschten Flüssigkeit unter die Dampfdüse stellen.
5. Dampfdüse vollständig unter die Flüssigkeit tauchen.
6. Dampf-Kippventil öffnen.
 - Die Flüssigkeit wird erwärmt bzw. aufgeschäumt.
7. Dampf-Kippventil schließen und das Gefäß von der Auffangschale nehmen.
8. Dampf-Kippventil kurz öffnen und wieder schließen.
 - Dampf wird in die Auffangschale abgelassen, um ein Verkleben der Düsen zu vermeiden.
9. Dampfdüse umgehend reinigen (siehe Kapitel 11.3, „Dampf- und Heißwasserdüse reinigen“).

10 Navigation und Einstellungen im Menü

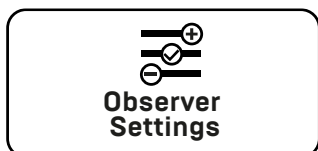
10.1 Anzeigen in den Displays

In den Displays werden alle Menüeinstellungen und Status der Maschine angezeigt.

10.1.1 Menüs für die grundlegenden Einstellungen (Basic Settings)



Menü „Brew Settings“: Für die Bezugstasten die Bezugsdauer einstellen sowie Einstellungen für die Preinfusion und den Shot Observer konfigurieren (siehe Kapitel 10.3.1, „Brew Settings – Einstellung über das Menü“ und Kapitel 10.3.2, „Brew Settings – Einstellung über die Bezugstasten“)



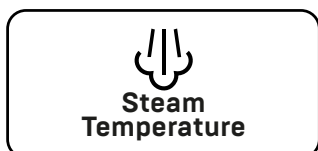
Menü „Observer Settings“: Analyse des Espresso- bezugs (siehe Kapitel 10.3.3, „Observer Settings – Shot Observer und Observer Tolerance“)



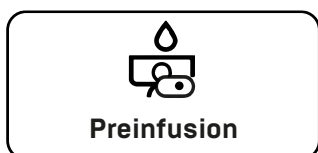
Menü „Brew Temperature“: Brühtemperatur einstellen (siehe Kapitel 10.3.4, „Brew Temperature“)



Menü „Steam Enable“: Dampfkessel ein- oder ausschalten (siehe Kapitel 10.3.5, „Steam Enable“)



Menü „Steam Temperature“: Dampftemperatur einstellen (siehe Kapitel 10.3.6, „Steam Temperature“)



Menü „Preinfusion“: Preinfusion ein- und ausschalten sowie Zeiten einstellen (siehe Kapitel 10.3.7, „Preinfusion“)



**Automated
Cleaning**

Menü „Automated Cleaning“: Automatische Reinigung der Brühgruppe starten (siehe Kapitel 10.3.8, „Automated Cleaning“)



**Timer
Enable**

Menü „Timer Enable“: Timer für das automatische Ein- oder Ausschalten der Maschine aktivieren bzw. deaktivieren (siehe Kapitel 10.3.10, „Timer Enable“)



**Schedule
Set**

Menü „Schedule Set“: Zeiten für das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine programmieren (siehe Kapitel 10.3.9, „Schedule Set“)



**Cleaning
Reminder**

Menü „Cleaning Reminder“: Erinnerung an die Reinigung der Brühgruppe einstellen (siehe Kapitel 10.3.11, „Cleaning Reminder“)



**Filter
Reminder**

Menü „Filter Reminder“: Erinnerung an den Filterwechsel einstellen (siehe Kapitel 10.3.12, „Filter Reminder“)



**Reset
Reminder**

Menü „Reset Reminder“: Erinnerungsfunktionen „Cleaning Reminder“ und „Filter Reminder“ zurücksetzen (siehe Kapitel 10.3.13, „Reset Reminder“)



**Advanced User
Settings**

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)



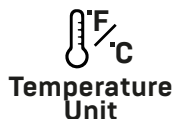
Menü „Offset Correction“: Offset-Wert zwischen Temperaturmesspunkt der Maschine und der ausgegebenen Temperatur einstellen (siehe Kapitel 10.4.1, „Offset Correction“)



Menü „Enable Fast Heating“: Schnelle Erhitzung der Maschine („Fast Heating“) aktivieren oder deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.2, „Enable Fast Heating“)



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



Menü „Temperature Unit“: Temperatureinheit °C oder °F einstellen (siehe Kapitel 10.4.4, „Temperature Unit“)



Menü „ECO Mode“: ECO-Modus ein- und ausschalten sowie Dauer für den ECO-Modus einstellen (siehe Kapitel 10.4.5, „Eco Mode“)



Menü „Tank Mode“: Betrieb im Wassertankmodus aktivieren oder deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.6, „Tank Mode“)



Menü „Dose Keys Light“: Beleuchtung der Bezugstasten einstellen und Farbe einstellen (siehe Kapitel 10.4.7, „Dose Keys Light“)



Menü „Barista Lights“: Beleuchtung an der Maschine einstellen (siehe Kapitel 10.4.8, „Barista Lights“)

10.1.3 Weitere Anzeigen in den Displays

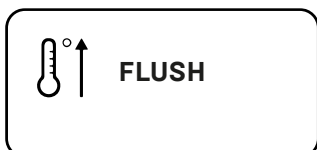
Neben den Menüs gibt es weitere Anzeigen, die während des Betriebs über einen bestimmten Status informieren oder zu einer Handlung auffordern.



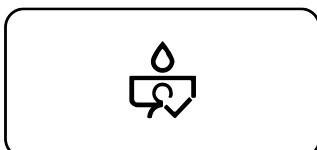
Fill-Modus (siehe Kapitel 8, „Erstinbetriebnahme“)



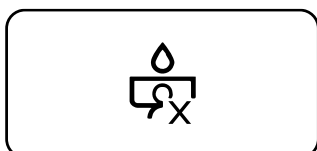
Die Maschine heizt auf (siehe Kapitel 8, „Erstinbetriebnahme“)



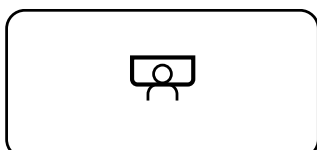
Aufforderung zum Spülen (Flush) (siehe Kapitel 9.8, „Flush durchführen“)



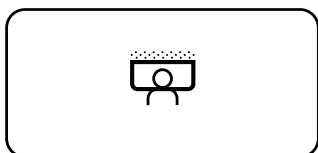
Preinfusion aktiviert (Kapitel 9.3.3, „Preinfusion aktivieren oder deaktivieren“)



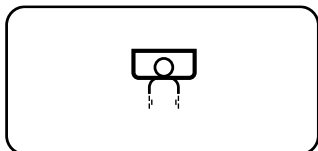
Preinfusion deaktiviert (Kapitel 9.3.3, „Preinfusion aktivieren oder deaktivieren“)



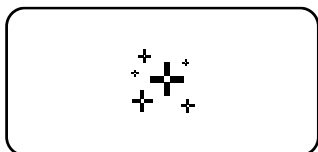
Passive Preinfusion im Gange (siehe Kapitel 10.3.7, „Preinfusion“)



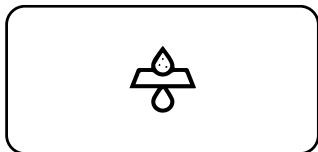
Aktive Preinfusion im Gange (siehe Kapitel 10.3.7, „Preinfusion“)



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



Erinnerung zum Reinigen der Maschine (siehe Kapitel 10.3.11, „Cleaning Reminder“)



Erinnerung zum Austauschen des Wasserfilters (siehe Kapitel 10.3.12, „Filter Reminder“)



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



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



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



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



Icon für das Flowmeter (siehe Kapitel 9.9, „Espresso zubereiten“)

10.2 Navigation im Menü

Die Navigation und die Änderung von Einstellungen erfolgt mit dem Drehregler.

10.2.1 Hauptmenü öffnen

1. Den Drehregler zweimal kurz hintereinander drücken.
- ✓ Das Hauptmenü wird geöffnet und im Maschinen-Display erscheint die Anzeige „Brew Settings“.

10.2.2 Untermenü auswählen und öffnen

1. Im Hauptmenü den Drehregler drehen, bis das gewünschte Untermenü angezeigt wird.
2. Den Drehregler drücken.
- ✓ Das ausgewählte Untermenü wird geöffnet und im Maschinen-Display werden die jeweiligen Einstellungen des Untermenüs angezeigt.

10.2.3 Einstellungen ändern

1. Im Untermenü den Drehregler drehen, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird.
2. Den Drehregler drücken, um die Einstellung zu bestätigen.
- ✓ Die ausgewählte Einstellung wird übernommen und das Maschinen-Display kehrt zur übergeordneten Menüebene zurück. Nach einigen Sekunden ohne Eingabe wird das Menü automatisch beendet. Im Brühgruppen-Display wird die aktuelle Brühtemperatur und im Maschinen-Display, falls aktiviert, die Dampftemperatur angezeigt.

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 Settings – Einstellung über das Menü

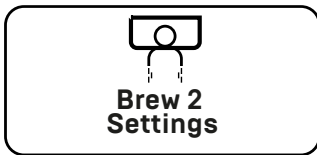
Über das Menü „Brew Settings“ können die folgenden Brühparameter eingestellt werden:

- **Brew 1 Settings:** Einstellung der Brühparameter für die **erste Bezugstaste (I)**.
- **Brew 2 Settings:** Einstellung der Brühparameter für die **zweite Bezugstaste (II)**.
- **Brew 3 Settings:** Einstellung der Brühparameter für die **dritte Bezugstaste (Ξ)**.
- **Volume:** Definiert die Bezugsmenge des zu extrahierenden Kaffees in ml.
- **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 alle Bezugstasten identisch:



1. Hauptmenü öffnen.



VOLUME	32 ml
PI PAUSE	ON
START	4.3"
TIME	5.7"

2. Untermenü „Brew 1 Settings“, „Brew 2 Settings“ oder „Brew 3 Settings“ auswählen und öffnen.
 - Im Maschinen-Display erscheinen die Brüheinstellungen.
3. Mit dem Drehregler die Option „Volume“ auswählen und bestätigen.
 - Im Maschinen-Display blinkt die aktuelle Einstellung.
4. Gewünschte Gesamtdauer für den Bezug einstellen und bestätigen.
5. Die verbleibenden Einstellungen auf die gleiche Weise programmieren.

10.3.2 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. Die Bezugstaste ein viertes Mal drücken, um den Bezug zu beenden und die Einstellung zu speichern.

Bezugsdauer mit 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.
3. Nach Ablauf der gewünschten Dauer die Bezugstaste ein letztes Mal drücken.
 - ✓ Die Bezugstaste wird mit der gewünschten Bezugsdauer programmiert.

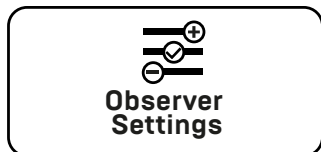
10.3.3 Observer Settings – Shot Observer und Observer Tolerance

Shot Observer

Der Shot Observer gibt nach einem Espresso Bezug an, ob der Kaffee gut extrahiert oder über- bzw. unterextrahiert wurde. Für diese Interpretation ist es erforderlich, eine Zielzeit in Sekunden zu definieren, innerhalb derer der Espresso Bezug erfolgen soll. Diese Einstellung kann für jede Taste individuell eingestellt oder deaktiviert werden. Standardmäßig ist der Shot Observer deaktiviert („OFF“). Die Einstellung ist für alle Bezugstasten identisch.



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Observer Settings“ auswählen und öffnen.
➤ Im Maschinen-Display erscheinen die verfügbaren Untermenüs.



3. Mit dem Drehregler das Untermenü „Observer Brew 1“, „Observer Brew 2“ oder „Observer Brew 3“ auswählen und öffnen.
➤ Im Maschinen-Display blinkt die aktuelle Einstellung.



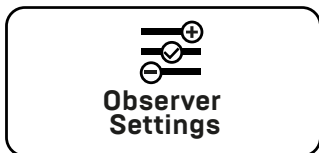
4. Die Option „OFF“ wählen oder die gewünschte Dauer einstellen und bestätigen.

Observer Tolerance - Abweichung einstellen

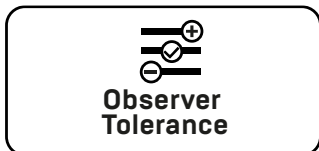
Es ist möglich, für den Shot Observer eine Abweichung nach oben oder unten einzustellen. Diese Toleranzspanne ist standardmäßig mit 2 Sekunden eingestellt. Der Wert kann innerhalb eines Bereichs von 0 bis 10 Sekunden programmiert werden:



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Observer Settings“ auswählen und öffnen.



3. Mit dem Drehregler das Untermenü „Observer Tolerance“ auswählen und öffnen.

➤ Im Maschinen-Display blinkt die aktuelle Einstellung.



4. Die gewünschte Dauer einstellen und bestätigen.

Interpretation

Wenn nach einem Bezug die programmierte Wassermenge durch den Durchflussmesser geflossen ist, wird die tatsächliche Bezugszeit mit der Einstellung des Shot Observers verglichen.



Kaffee unterextrahiert:

Programmierte Bezugsdauer minus Abweichung liegt unter der tatsächlichen Bezugsdauer.



Kaffee gut extrahiert:

Programmierte Bezugsdauer plus Abweichung entspricht der tatsächlichen Bezugsdauer.



Kaffee überextrahiert:

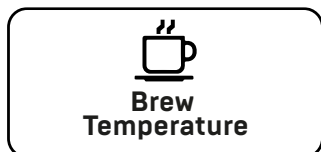
Programmierte Bezugsdauer plus Abweichung liegen über der tatsächlichen Bezugsdauer.

10.3.4 Brew Temperature

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



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Brew Temperature“ auswählen und öffnen.
➤ Im Maschinen-Display blinkt die aktuell eingestellte Brühtemperatur.



3. Mit dem Drehregler die gewünschte Brühtemperatur einstellen und bestätigen.

10.3.5 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. Werkseitig 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.
➤ Im Maschinen-Display blinkt die aktuelle Einstellung.



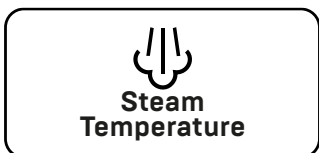
3. Einstellung „ON“ (Dampfkessel aktivieren) oder „OFF“ (Dampfkessel deaktivieren) auswählen.

10.3.6 Steam Temperature

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



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Steam Temperature“ auswählen und öffnen.
 - Im Maschinen-Display blinkt die aktuelle Einstellung.



3. Gewünschte Temperatur einstellen und bestätigen.

10.3.7 Preinfusion

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

Funktionsweise der Preinfusion

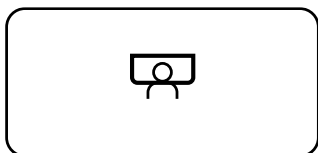
Zu Beginn des Espressobezugs baut die Pumpe für eine vordefinierte Zeit **aktiv** Druck auf. Bevor der Pumpendruck 9 bar erreicht, unterbricht die Pumpe die Aktivität für eine weitere, vordefinierte Zeit. Während dieser **passiven** Phase durchnässt das heiße Wasser das Kaffeepulver komplett. Nach Abschluss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

Beispiel

Aktive Preinfusion = 4 Sekunden, passive Preinfusion = 5 Sekunden:

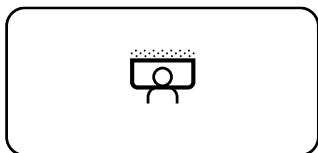
Nach Beginn des Espressobezugs startet die Pumpenaktivität für 4 Sekunden.

Nach Ablauf der 4 Sekunden wird für 5 Sekunden die Pumpenaktivität unterbrochen, um das Kaffeepulver zu durchfeuchten. Nach Ablauf der 5 Sekunden wird die Pumpenaktivität wieder aufgenommen und die Extraktion des Espressos mit 9 bar gestartet.



Passive Preinfusion

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



Aktive Preinfusion

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

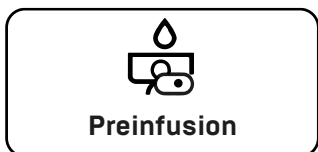
Aktive versus passive Preinfusion

Die aktive Preinfusion wird nur für den Betrieb der Maschine im Wassertankmodus empfohlen, da der Druck durch den Wassertank nicht ausreichend ist, um das Kaffeepulver vollständig zu durchnässen. Die ausschließlich passive Preinfusion empfiehlt sich für den Betrieb im Festwassermodus. Der Leitungsdruck ist ausreichend, um innerhalb der voreingestellten Zeit das Kaffeepulver zu durchfeuchten.

Preinfusion einstellen



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Preinfusion“ auswählen und öffnen.



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

10.3.8 Automated Cleaning

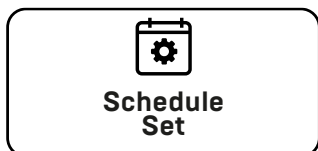
Die Maschine verfügt über eine automatische Reinigungsfunktion. An der Funktion selbst können keine Einstellungen vorgenommen werden. Die automatische Reinigung wird im Kapitel 10.3.8, „Automated Cleaning“ näher erläutert.

10.3.9 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.



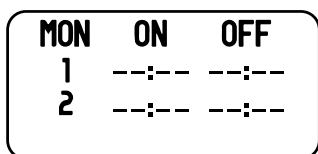
1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Schedule Set“ auswählen und öffnen. Das Untermenü ist nur verfügbar, falls die Funktion „Timer Enable“ aktiviert ist.



- Die Anzeige des Wochentags erscheint.
3. Mit dem Drehregler den gewünschten Wochentag einstellen und bestätigen.



- Die Anzeige mit den Ein- und Ausschaltzeiten erscheint.
4. Den Drehregler drücken.
- Die Stundenanzeige der ersten Einschaltzeit blinkt.
5. Mit dem Drehregler die Stunden einstellen und bestätigen.
- Die Minutenanzeige der ersten Einschaltzeit blinkt.
6. Mit dem Drehregler die Minuten einstellen.

- Die Stundenanzeige der ersten Ausschaltzeit blinkt.
- 7. Mit dem Drehregler die Stunden einstellen.
- Die Minutenanzeige der ersten Ausschaltzeit blinkt.
- 8. Mit dem Drehregler die Minuten einstellen.
- 9. Einstellung der zweiten Ein- und Ausschaltzeit analog vornehmen.

10.3.10 Timer Enable

Um Ein- und Ausschaltzeiten der Funktion „Schedule Set“ einstellen und 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.

10.3.11 Cleaning Reminder

Über das Menü kann eine Erinnerung für die nächste Reinigung der Brühgruppe eingestellt werden. Werkseitig 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.

Werkseitig 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.

10.3.12 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 7.5.2, „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.

10.3.13 Reset Reminder

Die Maschine unterstützt zwei Erinnerungsfunktionen:

- Cleaning Reminder: Erinnerung für die nächste Reinigung der Brühgruppe (siehe Kapitel 10.3.11, „Cleaning Reminder“)
- Filter Reminder: Erinnerung für den nächsten Austausch des Wasserfilters (siehe Kapitel 10.3.12, „Filter Reminder“)

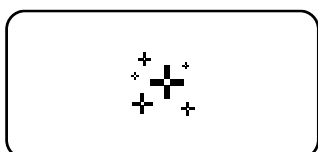
Nach der Reinigung der Brühgruppe bzw. nach dem Wechsel des Wasserfilters müssen diese Erinnerungsfunktionen wie folgt zurückgesetzt werden:



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Reset Reminder“ auswählen und öffnen.



3. Mit dem Drehregler die Einstellung „Cleaning Reminder“ oder „Filter Reminder“ auswählen.

✓ Im Display erscheint die Anzeige „—“ und weist darauf hin, dass die ausgewählte Erinnerungsfunktion zurückgesetzt wurde.

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

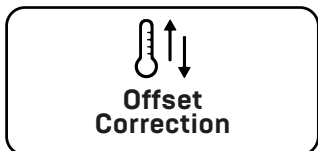
10.4.1 Offset Correction

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, jeweils einen Offset für den Brühkessel („Coffee Offset“) und die Brühgruppenheizung („Brewing Head Offset“) mit einem Wert zwischen -10 °C und +10 °C einzustellen. Werkseitig ist die Einstellung +5 °C aktiviert. Eine Anpassung des Offsets verändert die Temperaturperformance der Maschine.

Coffee Offset



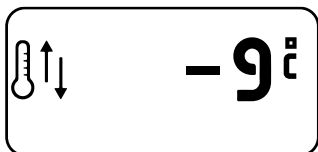
1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Offset Correction“ auswählen und öffnen.



3. Untermenü „Coffee Offset“ auswählen und öffnen.

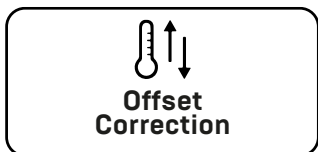


4. Einstellung auswählen.

Brewing Head Offset



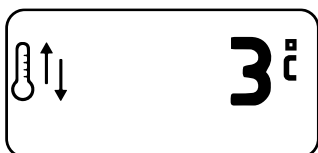
1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Offset Correction“ auswählen und öffnen.



3. Untermenü „Brewing Head Offset“ auswählen und öffnen.



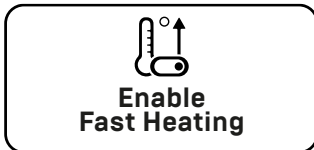
4. Einstellung auswählen.

10.4.2 Enable Fast Heating

Nach dem Einschalten der Maschine heizt diese bis auf die voreingestellte Brühtemperatur auf. Dies kann je nach Umgebungstemperatur 15 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.

10.4.3 Clock Set

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

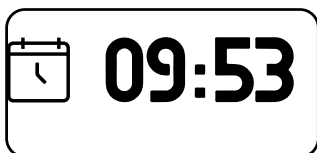
Die Einstellungen werden durch Drehen und Drücken des Drehreglers geändert. Für einen schnellen Suchlauf, zum Beispiel beim Einstellen der Uhrzeit, können die Tasten auch länger gedrückt werden, bis der gewünschte Wert im Maschinen-Display erscheint.



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.



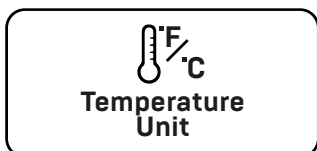
- Der Wochentag blinkt.
- 5. Wochentag einstellen.

10.4.4 Temperature Unit

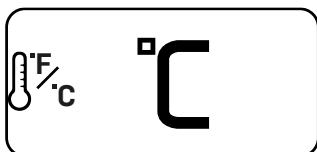
Die Temperatur kann in °C oder °F angezeigt werden. Werkseitig verwendet die Maschine die Einheit °C.



- 1. Hauptmenü öffnen.



- 2. Untermenü „Temperature Unit“ auswählen und öffnen.



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

10.4.5 Eco Mode

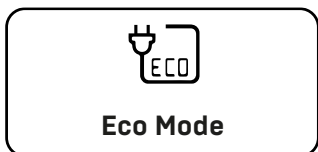
Folgende Einstellungen des Eco-Modus sind standardmäßig eingestellt:

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

Die Funktion kann eingeschaltet („ON“) oder ausgeschaltet („OFF“) werden. Der Countdown kann in Schritten von 10 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.

10.4.6 Tank Mode

Die Maschine kann im Festwasser- oder Wassertankbetrieb verwendet werden. Um den entsprechenden Betriebsmodus einzustellen, muss über das Menü der Tankmodus aktiviert oder deaktiviert werden.

- Tankmodus aktiviert („ON“): Die Maschine läuft im Wassertankbetrieb.
- Tankmodus deaktiviert („OFF“): Die Maschine läuft im Festwasserbetrieb.



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Tank Mode“ auswählen und öffnen.



3. Einstellung „ON“ oder „OFF“ auswählen.

10.4.7 Dose Keys Light

Über dieses Menü kann die Beleuchtung der Bezugstasten eingestellt werden. Die Option „IDLE“ ermöglicht das Einschalten („ON“) und Ausschalten („OFF“) der Beleuchtung. Über die Option „COLOR“ kann die Farbe der Beleuchtung ausgewählt werden (0 - aus, 1 - rot, 2 - grün, 3 - blau, 4 - weiß).



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Dose Keys Light“ auswählen und öffnen.



- Die Einstellung der Option „IDLE“ blinkt.
3. Gewünschte Einstellung auswählen und bestätigen.
 - Die Einstellung der Option „COLOR“ blinkt.
 4. Gewünschte Einstellung auswählen und bestätigen.

10.4.8 Barista Lights

An der Unterseite der Brühgruppe 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.

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, Silikonaufsätze und Siebe reinigen

Filterträger, Silikonaufsätze und Siebe täglich reinigen. Die Filterträger dürfen 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.

Siebe, Silikonaufsätze und Filterträger reinigen

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

11.2 Wasserauffangschale und Tropfblech



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

11.3.1 Dampf- und Heißwasserdüse nach dem Gebrauch reinigen

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

1. Düsen mit einem angefeuchteten Mikrofasertuch abwischen.
2. Sicherstellen, dass keine Rückstände auf den Düsen vorhanden sind.

11.3.2 Verstopfte Dampfdüse reinigen

HINWEIS

Beschädigungen an der Maschine

Bei unsachgemäßer Reinigung der Dampfdüse kann diese beschädigt werden.

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

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

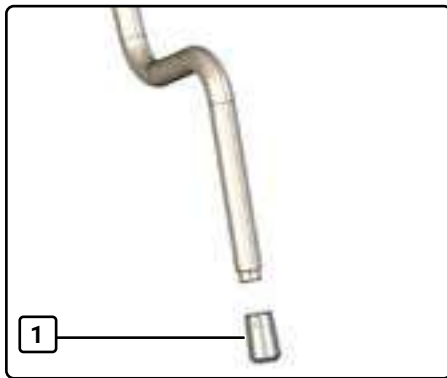


Abb. 12 Düse des Dampfrohrs, demontiert

1. Düse des Dampfrohrs
1. Maschine ausschalten und abkühlen lassen.
2. Düse (1, Abb. 12) des Dampfrohrs mit der Hand abschrauben und zur Seite legen.
3. Löcher der Dampfdüse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
4. Düse 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

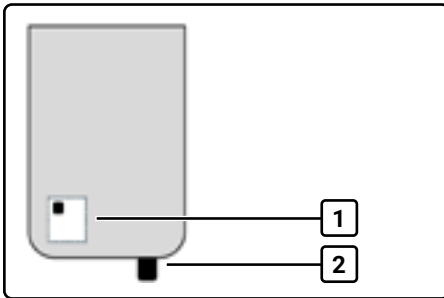


Abb. 13 Ausrichtung des Wassertanks

- | | | | |
|---|---------------------------|---|--------|
| 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. Wassertankklappe an der Oberseite der Maschine öffnen.
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. Wassertankklappe wieder schließen.

11.6 Kessel 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 jeweiligen Display angezeigt werden.
2. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten.
 - Der LED-Ring erlischt.
3. Großen Behälter unter das Heißwasserrohr stellen.
4. Heißwasser-Kippventil öffnen (siehe Kapitel 5.2.4, „Bedienhebel“).
 - Das Kesselwasser wird über das Heißwasserrohr entleert.
5. Heißwasser-Kippventil schließen.
6. Kessel mit frischem Wasser spülen (siehe Kapitel 8.1.3 und 8.2.3, „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 10.3.11, „Cleaning Reminder“). Falls diese Funktion aktiviert ist, blinkt nach einer voreingestellten Anzahl von Bezügen im Brühgruppen-Display ein Icon als Erinnerung zum Reinigen der Brühgruppe. 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, Silikonaufsätze und Siebe reinigen“).
3. Blindsieb in den Filterträger einsetzen (siehe Kapitel 9.6, „Silikonaufsätze 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 Brühgruppen-Display angezeigt. Die Reinigung kann per Shortcut (siehe Kapitel 9.3, „Shortcut-Funktionen“) oder wie folgt über das Menü gestartet werden:



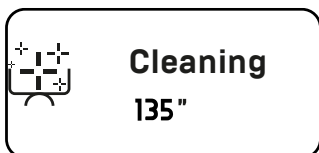
1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Automated Cleaning“ auswählen und öffnen.



3. Die Option „Start“ auswählen und bestätigen.



- Der Counter startet 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. Falls im Brühgruppen-Display noch das Icon für die Erinnerungsfunktion „Cleaning Reminder“ erscheint, diese zurücksetzen (siehe Kapitel 10.3.13, „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:

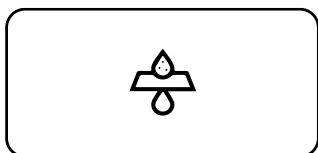
<https://www.ecm.de/haendlersuche>

Ersatzteil	Artikelnummer
Gran Crema Sieb	ZB100011-00
Duschensieb IMS	AC100080-00
IMS Präzisionssieb 10-12 g	ZB100013-00
IMS Präzisionssieb 18-20 g	ZB100014-00
Blindsieb	ZB100010-00
Haltefeder Filterträger	DV100057-00
Reinigungspinsel	ZB100034-00
Dampfdüsen-Set ECM Dampfdüse 3-Loch, 4-Loch, 5-Loch	AC100030-00
Zubehörteil	Artikelnummer
Wasserfilter	AC100027-00
Filterträger, bodenlos	AC100018-00
Tamperstation	AC100020-00
Tamper Pad	AC100013-00
Sudschublade, Edelstahl	AC100075-00
Milchkännchen, 360 ml	AC100033-00
Milchkännchen, 600 ml	AC100034-00

Zubehörteil	Artikelnummer
Barista Tuch	AC100031-00
2x Espresso-Tassen	AC100003-00
1x Cappuccino-Tasse	AC100004-00

12.2 Wasserfilter austauschen

Werkseitig 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 „Water Filter 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

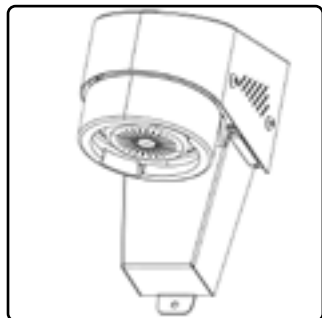
12.3.1 Erforderliches Werkzeug und Zubehör

- Reinigungspinsel
- Ein Filterträger ohne Sieb
- Neues Duschensieb
- Neue Dichtung
- Flachsraubendreher oder Teelöffel (nicht im Lieferumfang enthalten)

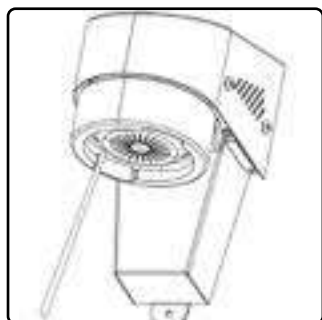
12.3.2 Vor dem Austauschen

1. Maschine ausschalten und Netzstecker vom Netzstrom trennen.
2. Maschine abkühlen lassen.
3. Ersatzteile auspacken und bereitlegen.

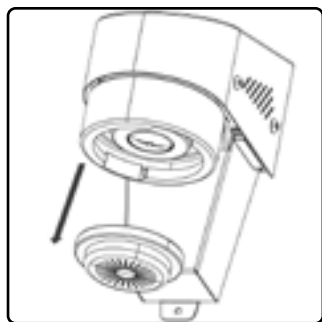
12.3.3 Dichtung austauschen



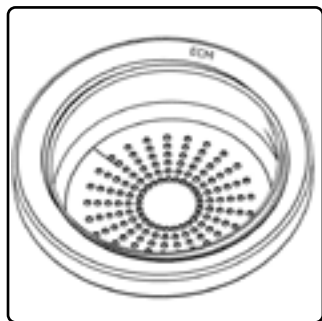
Ansicht der Brühgruppe von unten



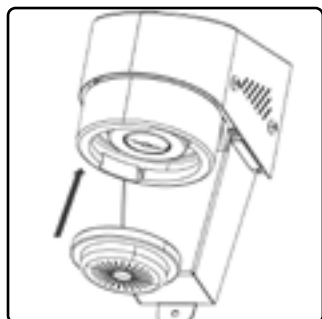
1. Flatschraubenzieher oder Teelöffel am Duschensieb ansetzen.
2. Mit dem Flatschraubenzieher das Duschensieb einschließlich Dichtung heraushebeln.



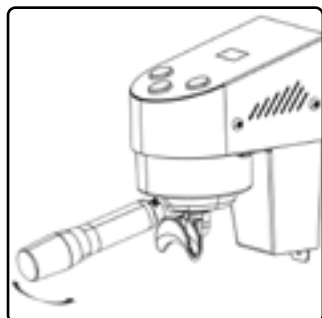
3. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen.
4. Brühgruppe mit dem Reinigungspinsel reinigen.



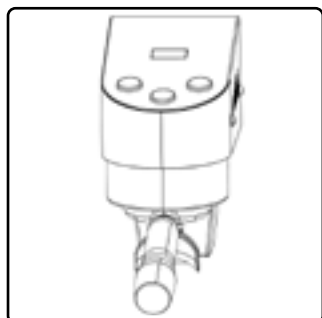
5. Neues Duschensieb in die neue Dichtung einsetzen. Dabei die Dichtung so ausrichten, dass das ECM Logo nach oben zeigt.



6. Mit der Hand das Duschensieb einschließlich Dichtung in die Brühgruppe einsetzen und andrücken.



7. Filterträger ohne Sieb ansetzen und in einer Bewegung einhebeln, um das Duschensieb festzuziehen. Dabei mit der anderen Hand von oben auf die Brühgruppe Gegendruck ausüben.



8. Filterträger aus der Brühgruppe entfernen.
 9. Blindsieb in den Filterträger einsetzen.
 10. Filterträger einschließlich Blindsieb in die Filtergruppe einsetzen und mit einer Bewegung das Duschensieb festziehen.
- ✓ 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 mit Wassertank 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.
	Wenn nach Ablauf von 50 Sekunden immer noch kein Wasser austritt, ist das System komplett trocken und die Pumpe kann das Wasser nicht fördern.	Maschine an die Festwasserversorgung anschließen (siehe Kapitel 7.4, „Installation mit Festwasseranschluss“) und Erstinbetriebnahme mit Festwasseranschluss (siehe Kapitel 8.2, „Erstinbetriebnahme mit Festwasseranschluss“) durchführen. Danach wieder Tankmodus aktivieren (siehe Kapitel 10.4.6, „Tank Mode“).
Während der Erstinbetriebnahme 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“).
	Maschine an Festwasserversorgung angeschlossen, aber der Wassertankmodus ist aktiviert.	Wassertankmodus deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.6, „Tank Mode“).
	Wasserfilterkartusche ist trocken.	Wasserfilterkartusche ausreichend reinigen. Dafür die Herstellerangaben des verwendeten Filters befolgen.
Maschine ist eingeschaltet und zieht Luft.	Wassertankbetrieb aktiviert, Maschine ist aber mit der Festwasserversorgung verbunden.	Wassertankmodus aktivieren (siehe Kapitel 10.4.6, „Tank Mode“).

Störung	Ursache	Abhilfe
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 10.3.10, „Timer Enable“) und den Fachhändler kontaktieren.
Wasser läuft zwischen Filterträger und Brühgruppe heraus.	Filterträger nicht richtig installiert.	Filterträger richtig installieren (siehe Kapitel 9.7, „Filterträger in Brühgruppe einsetzen“).
	Dichtung verschlissen.	Dichtung austauschen (siehe Kapitel 12.3, „Dichtung der Brühgruppe austauschen“).
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 und 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 10.3.6, „Steam Temperature“) erreicht ist.
	Dampfkessel deaktiviert.	Dampfkessel aktivieren (siehe Kapitel 10.3.5, „Steam Enable“).
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. Maschine mit dem Ein-/Aus-Taste einschalten.
3. Alle drei Bezugstasten gleichzeitig gedrückt halten.
4. Warten, bis im Maschinen-Display die Anzeige „Reset Done“ erscheint.
5. Maschine ausschalten.
- ✓ Die Maschine ist zurückgesetzt.

14 Technische Daten

Spezifikation	Wert
Abmessungen Maschine (B x T x H)	336 x 487 x 408 mm
Abmessungen mit Filterträger (B x T x H)	336 x 585 x 408 mm
Gewicht	28 kg
Kapazität Wassertank	ca. 2,8 l
Stromversorgung	Wert
EU, UK, CN, AU	230 V~, 50/60 Hz
US, JP	110 V~, 50/60 Hz
Leistung	Wert
EU, UK, CN, AU	2800 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 mit Festwasseranschluss

1. Maschine leeren (siehe Kapitel 11.6, „Kessel entleeren“).
2. Maschine außer Betrieb nehmen.
3. Festwasserabsperrhahn schließen.
4. Maschine vollständig abkühlen lassen.
5. Wasseranschlussschlauch von der Wasserversorgung und vom Wasseranschlusssutzen der Maschine trennen.
6. Tropfblech von der Wasserauffangschale entfernen.
7. Wasserauffangschale aus der Maschine ziehen.
8. Blindsieb aus der Aufnahme der Wasserauffangschale entfernen.
9. Ablaufwanne vom Abwasseranschluss von der Maschine trennen.
10. Wasserfilter aus dem Wassertank entfernen.

15.3 Demontage der Maschine im Tankmodus

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

15.4 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 außer Betrieb nehmen.
2. Maschine demontieren.
3. Maschine leeren (siehe Kapitel 11.6, „Kessel entleeren“) und reinigen (siehe Kapitel 11, „Reinigung“).
4. Maschine und Zubehör in Originalverpackung verpacken.
5. An dem gewünschten Ort lagern.

16 Entsorgung



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

Produkt wie folgt entsorgen:

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

17 Empfehlungen für die optimale Zubereitung von Espresso

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

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

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

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

18 Notizen

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

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

1 About these operating instructions

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

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

1.1 Design of safety and warning notices

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

The following warnings are used in these operating instructions.



DANGER

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



WARNING

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



CAUTION

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

NOTICE

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

1.2 Stylistic conventions

Highlighting in the text

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

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

Item and figure numbers

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

Example:

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

Figures

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

References

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

Example: Follow the safety instructions (see Chapter 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.ecm.de/en/dealers.html>

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.

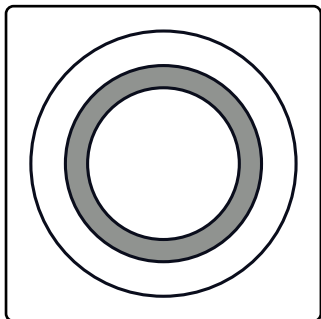
2.2.2 Hazard due to hot surfaces

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.

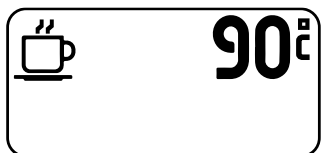
- Valve region
- Steam wand and steam nozzle
- Hot water wand and hot water nozzle
- Brew group and cover
- Portafilter installed in the brew group
- Front, top, and sides of the housing

3 Quick guide to your first espresso

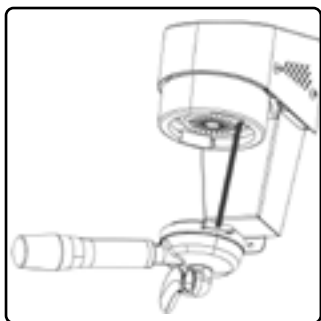
When preparing an espresso, please adhere to all safety instructions and warnings contained in these operating instructions. Before preparing your first espresso, the machine must have been installed (see Chapter 7, "Installation") and started up (see Chapter 8, "Initial start-up") correctly.



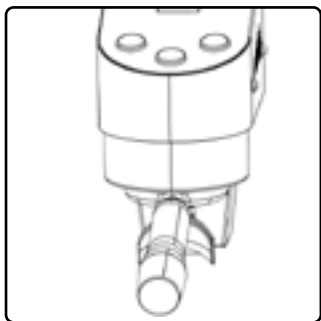
1. Switch on the machine using the on/off button.
➤ The LED ring will light up and the brew boiler will start to heat up.



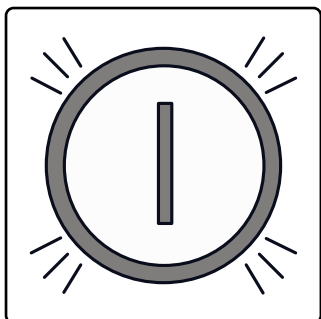
2. Wait until the brew temperature has been reached.



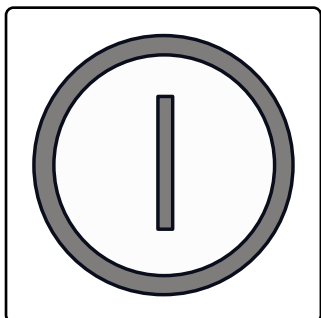
3. Fill the desired portafilter with ground coffee.
4. Position the portafilter at an angle of approx. 45° below the brew group.
5. Push the portafilter into the holder of the brew group until the wings on the portafilter engage with the recesses on the brew group.



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



7.



8. Wait until this process has automatically ended after the preset amount of coffee has been brewed or press the brew button to manually end the process once you have got the desired amount.
 - ✓ 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 Estetika 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

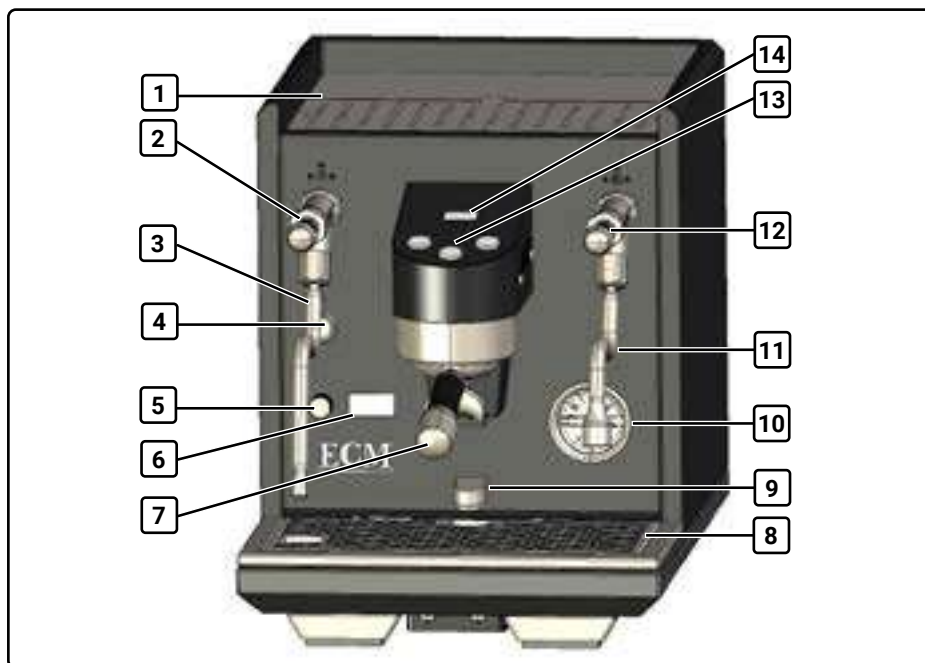


Fig. 1 Structure and components

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Top with water tank lid; water tank below with water filter adapter for receiving a water filter cartridge | 7 | Portafilter, here with two spouts |
| 2 | Steam tilt lever for drawing hot steam | 8 | Drip tray and grid |
| 3 | Steam wand with steam nozzle for dispensing hot steam | 9 | Residual water outlet of brew group |
| 4 | On/off button with power indicator (LED ring) | 10 | Boiler and brew pressure gauge |
| 5 | Rotary knob | 11 | Water wand with water nozzle for dispensing hot water |
| 6 | Machine display | 12 | Water tilt lever for drawing hot water |
| | | 13 | Brew buttons, illuminated |
| | | 14 | Brew group display |

5.2 Control elements and displays

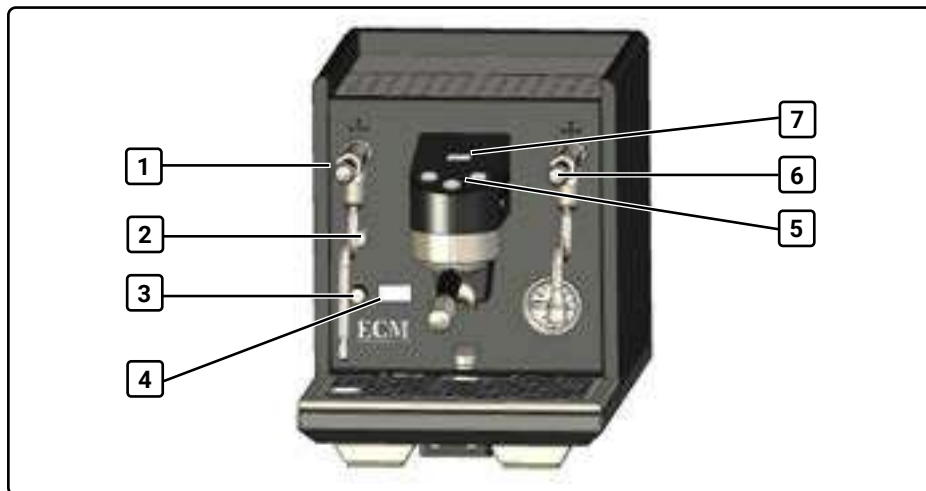
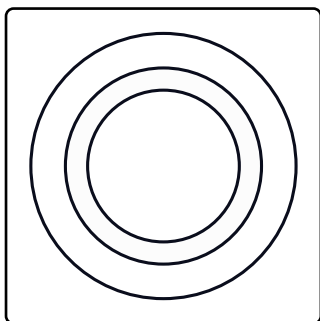


Fig. 2 Control elements and displays

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|--|
| 1 | Steam tilt lever | 5 | Brew buttons (I, II, III), illuminated |
| 2 | On/off button with LED ring | 6 | Hot water tilt lever |
| 3 | Rotary knob | 7 | Brew group display |
| 4 | Machine display | | |

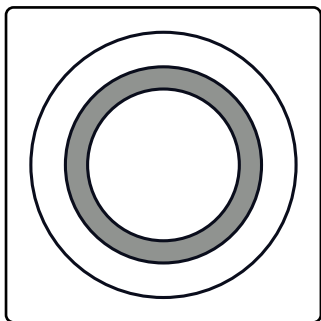
5.2.1 On/off button with LED power indicator

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

5.2.2 Rotary knob

The following functions are performed using the rotary knob (3, Fig. 2):

- Open the main menu (see Chapter 10.2.1, "Opening the main menu")
- Select and open the submenus (see Chapter 10.2.2, "Selecting and opening submenus")
- Change settings in the submenus (see Chapter 10.2.3, "Changing 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 (5, Fig. 2):

- Start or stop espresso brewing process,
- Activate or deactivate pre-infusion (see Chapter 9.3.3, "Activating or deactivating pre-infusion").

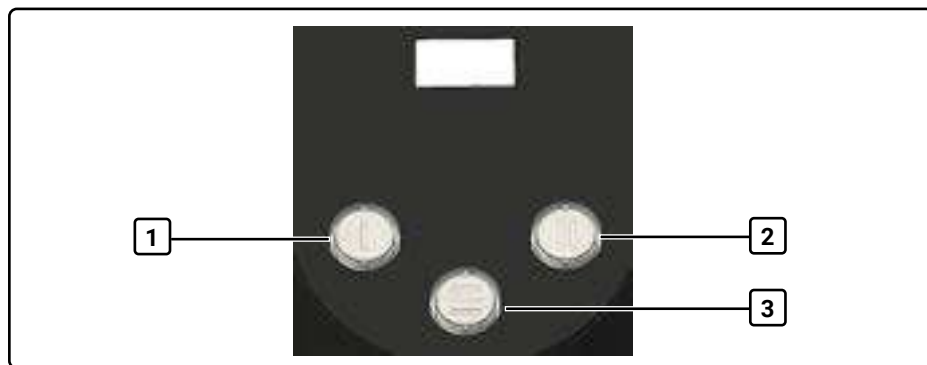
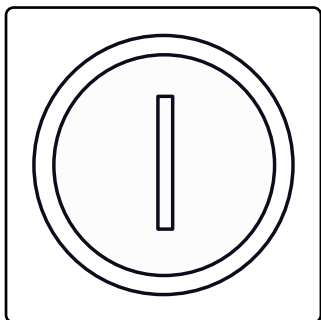


Fig. 3 Brew buttons on the brew group

1 Brew button 1

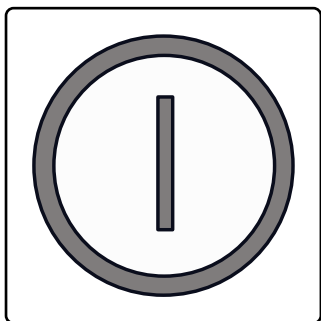
2 Brew button 2

3 Brew button 3



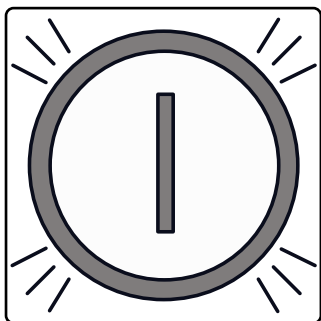
Off

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



On

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



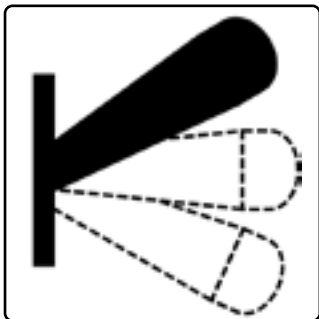
Flashing

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

5.2.4 Operating levers

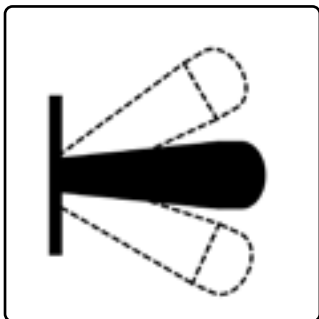
Steam tilt lever

The steam tilt lever (1, Fig. 2) is used to open and close the steam wand for drawing hot steam.



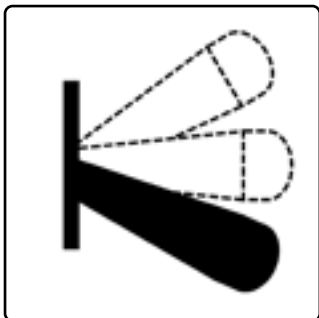
Top position

The steam wand is open and hot steam is drawn.



Middle position

The steam wand is closed.

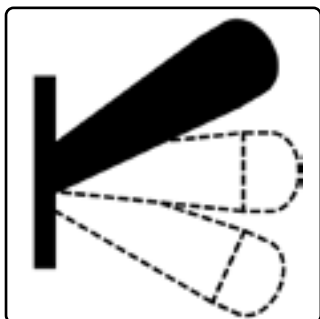


Bottom position

The steam wand is open and hot steam is drawn.

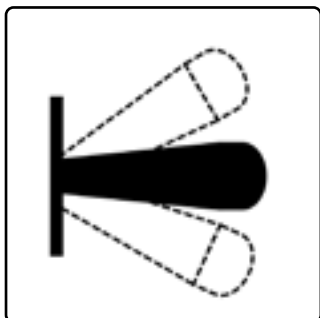
Hot water tilt lever

The hot water tilt lever (6, Fig. 2) is used to open and close the hot water wand for drawing hot water.



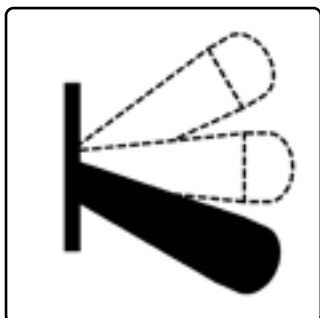
Top position

The hot water wand is open and hot water is drawn.



Middle position

The hot water wand is closed.



Bottom position

The hot water wand is open and hot water is drawn.

Manually setting the pump pressure

The brewing pressure can be manually set using an adjusting screw in the machine. The side wall of the machine must be removed for this. This setting may only be made by qualified service personnel!

6 Transport

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

6.1 Markings on the packaging

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

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

6.2 Scope of delivery

The standard scope of delivery includes:

- Estetika espresso portafilter machine
- Operating instructions
- Portafilter with 2 spouts
- Portafilter, bottomless
- Silicone attachment, 2 spouts, for bottomless portafilter
- Silicone attachment, 1 spout, for bottomless portafilter
- Cleaning brush
- Flex metal tube 3/8" FF 150 cm with non-return valve
- One-cup filter
- Two-cup filter
- Cup filter, bottomless
- Blind filter
- Tamper, flat
- Drain pan
- Drip tray and grid

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

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

6.3 Removing the transport packaging



CAUTION

Risk of injury due to packaging material

Children could injure themselves if they play with packaging material.

- Keep packaging material out of the reach of children.

The machine is 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 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 Installation in water tank mode

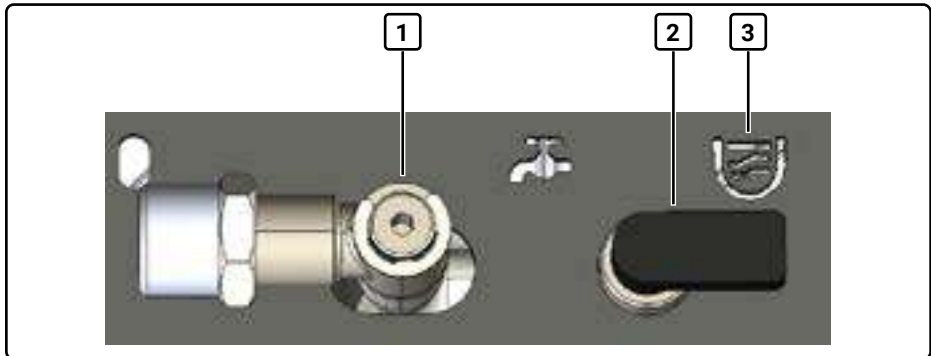


Fig. 4 View from below: Rotary valve in water tank mode position

- | | | | |
|---|--|---|----------------------|
| 1 | Water connection nozzle | 3 | Water tank mode icon |
| 2 | Rotary valve in water tank mode position | | |

1. Move the rotary valve (2, Fig. 4) into the water tank mode position (3, Fig. 4). The valve points towards the outside of the machine.
2. Activate the tank mode via the menu (see Chapter 10.4.6, "Tank Mode").

7.4 Installation with mains water connection

CAUTION

Damage due to improper installation

If the machine is not connected up properly to the water supply, this could damage the water lines and the machine.

- In case of any doubt, have a specialist install the machine.
- The water pressure must not exceed 2 bar.
- Only use the water connection hose included in the scope of delivery. Do not re-use old hoses.

For use with the mains water connection, the machine must be connected up to the water supply. The machine must be connected up to the water supply as per the instructions in these operating instructions. Applicable laws and regulations must be observed when installing the machine.

7.4.1 Additional requirements at the installation site

There must be a drinking water connection with an operating pressure of at least 1 bar and at most 2 bar at the installation site.

7.4.2 Additionally required accessories

- Pressure reducer: The water supply often does not remain at a consistent pressure. If it is possible that the pressure will temporarily exceed 2 bar, a pressure reducer must be used.
- Shut-off valve: The water supply can be shut off at any time using a shut-off valve. The shut-off valve must be easily accessible after installation.
- Wastewater hose with thread, inner diameter 1/2 inch, outer diameter 3/4 inch
- Stainless steel hose clamp
- PVC threaded connection, inner diameter 1/2 – 3/4 inch, outer diameter 3/4 – 1 inch

7.4.3 Connecting the machine to the water supply

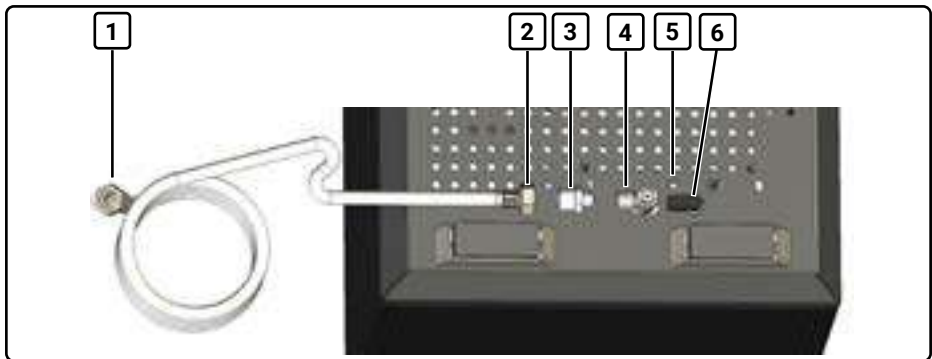


Fig. 5 View from below: Rotary valve in mains water position

- | | | | |
|---|------------------------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Water supply hose connection | 4 | Water connection nozzle |
| 2 | Device-side hose connection | 5 | Mains water icon |
| 3 | Adapter | 6 | Rotary valve in mains water position |

1. Disconnect the existing hose from the water supply.
2. Screw the water connection hose (2, Fig. 5) included in the scope of delivery to the water connection nozzle (4, Fig. 5) on the underside of the machine. Use the adapter (3, Fig. 5) for this.
3. Install the pressure reducer and shut-off valve (not included in scope of delivery) at the water supply.
4. Connect the water connection hose (1, Fig. 5) to the water supply.
5. Move the rotary valve (6, Fig. 5) into the mains water position (5, Fig. 5). The valve points towards the water connection nozzle (4, Fig. 5).
6. Activate the mains water mode via the menu (see Chapter 10.4.6, "Tank Mode").

7.4.4 Installing the drain pan

If desired, the drain pan included in the scope of delivery can be connected to the machine and wastewater connection.

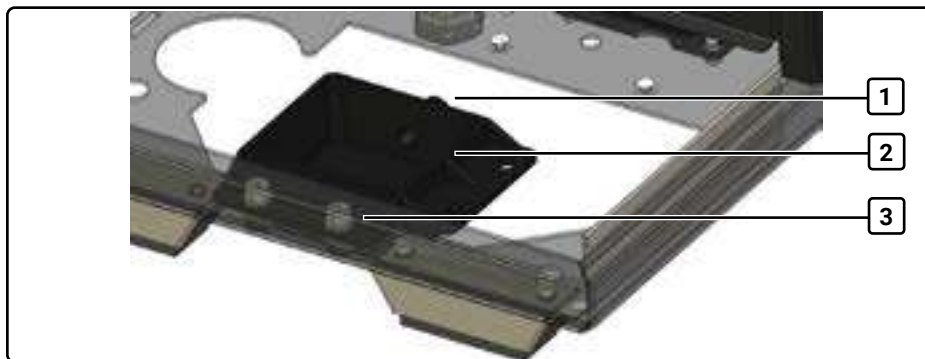


Fig. 6 Drain pan, installed

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Connection for wastewater hose | 3 | Fastening screws and washers |
| 2 | Drain pan | | |

1. Fasten the drain pan (2, Fig. 6) to the holder on the drip tray using the fastening screws and washers (3, Fig. 6).
2. Connect the wastewater hose to the connection (1, Fig. 6) and secure with the hose clamp.
3. Connect the wastewater hose to the wastewater connection.

7.5 Installing the accessories

CAUTION

Risk of injury due to sharp edges

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

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

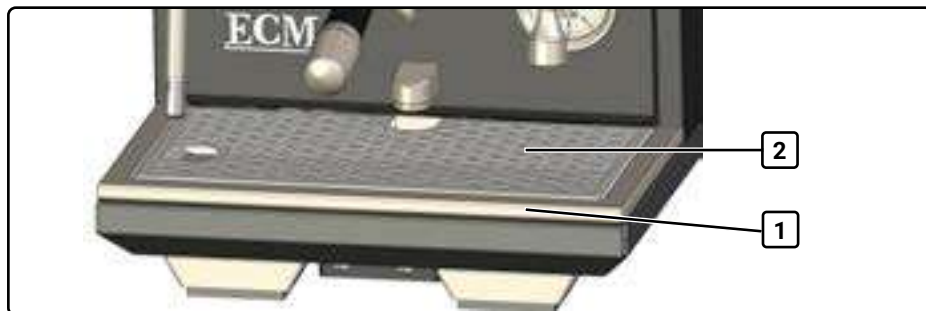
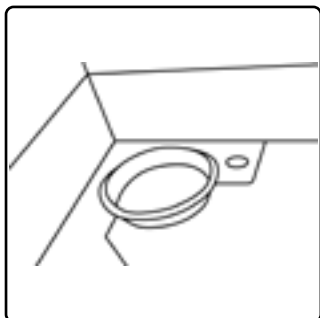


Fig. 7 Drip tray and grid

1 Drip tray

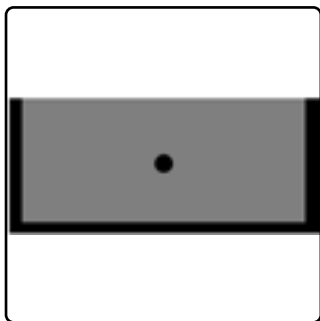
2 Grid

7.5.1 Installing the blind filter and drip tray



Tip

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



Store the blind plug in a safe place

If the drain pan is installed, the blind plug in the middle of the drip tray must be removed.

If the drain pan is not installed, the rubber stopper must be put back.

1. Insert the blind filter.
2. If the drain pan is installed (see Chapter 7.4.4, “Installing the drain pan”), remove the rubber stopper in the middle of the drip tray.
3. Insert the grid (2, Fig. 7) in the drip tray (1, Fig. 7).
4. 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.

7.5.2 Installing the water filter

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

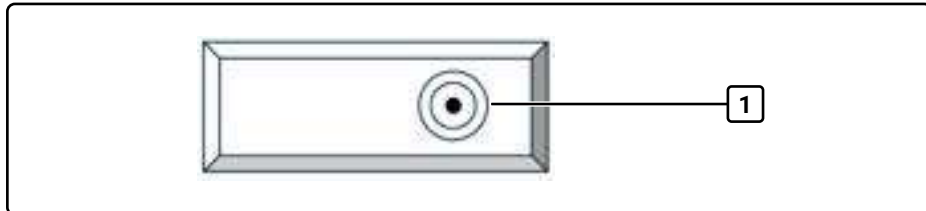


Fig. 8 Plan view of water tank

1. Position of water filter adapter
1. Unpack and prepare the filter cartridge according to the manufacturer's specifications.
 2. Open the water tank flap on the top of the machine.
 3. Insert the filter cartridge into the water filter adapter (1, Fig. 8) in the water tank so that it latches in place.
 4. Close the water tank flap.

8 Initial start-up

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

- the machine has been installed correctly and the corresponding operating mode is activated (see Chapter 10.4.6, "Tank Mode"),
- the mains plug has been disconnected from the power supply,
- the drip tray has been inserted correctly (see Chapter 7.5.1, "Installing the blind filter and drip tray"),
- the steam and hot water tilt levers are closed (see Chapter 5.2.4, "Operating levers").

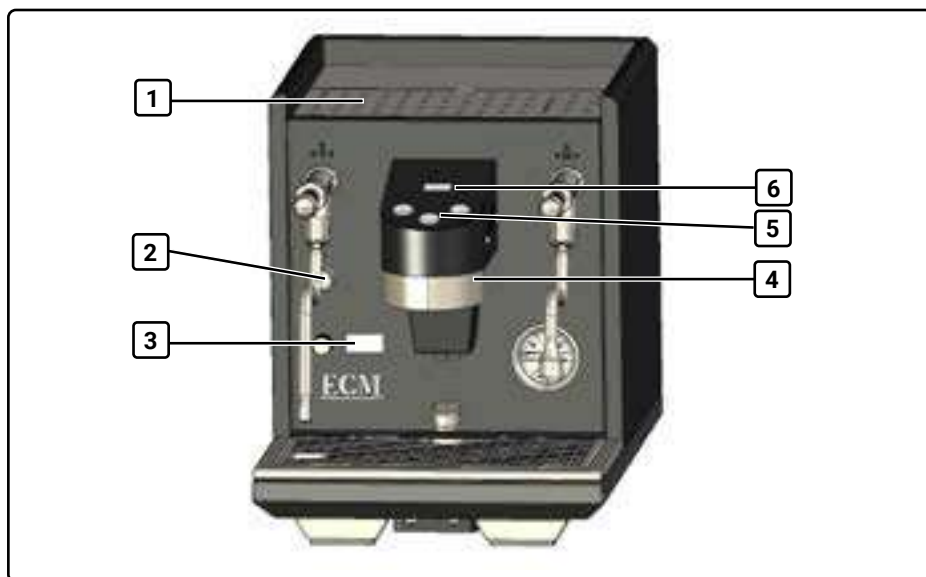


Fig. 9 Front view

- | | | | |
|---|--|---|--------------------|
| 1 | Top with water tank flap; water tank below | 4 | Brew group |
| 2 | On/off button with LED power indicator | 5 | Brew buttons |
| 3 | Machine display | 6 | Brew group display |

8.1 Initial start-up in water tank mode

8.1.1 Connecting and switching on the machine

1. Open the water tank flap (1, Fig. 9) and 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. Switch on the machine using the on/off button (3, Fig. 9).
- ✓ The LED ring of the on/off button lights up and the "Fill" icon appears on the brew group display (6, Fig. 9).

8.1.2 Filling the boiler with water (fill mode)

1. Place a receptacle under the brew group (4, Fig. 9). The opening of the receptacle should be at least as big as the brew group.
2. Press one of the brew buttons (5, Fig. 9) (see Chapter 5.2.3, "Brew buttons").
 - 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. Press the same brew button again.
 - The "Fill" icon disappears from the brew group 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 brew group display. After the boilers have heated up, the brew temperature is shown on the brew group display and the steam temperature is shown on the machine 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 (3, Fig. 9).
 - The LED ring goes out.
2. Place a large container underneath the hot water wand.
3. Drain water out of the machine via the hot water wand (see Chapter 11.6, “Emptying the boiler”).
4. Refill the water tank (see Chapter 9.4, “Filling the water tank with water”).
5. Switch on the machine using the on/off button.
 - The LED ring lights up.
6. Wait until the brew temperature is shown on the machine display (2, Fig. 9).
7. Repeat this procedure three times.
8. With the machine switched on, empty the remaining quantity of water via the brew group (4, Fig. 9).

8.2 Initial start-up with mains water connection

8.2.1 Connecting and switching on the machine

1. Plug the mains plug into the socket.
2. Switch on the machine using the on/off button (3, Fig. 9).
 - The LED ring lights up and the “Fill” icon appears on the brew group display.

8.2.2 Filling the boiler with water (fill mode)

1. Place a receptacle under the brew group (4, Fig. 9). The opening of the receptacle should be at least as big as the brew group.
2. Press one of the brew buttons (5, Fig. 9) (see Chapter 5.2.3, “Brew buttons”).
 - 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. Press the same brew button again.
 - The “Fill” icon disappears from the brew group 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 brew group display. After the boilers have heated up, the brew temperature is shown on the brew group

display and the steam temperature is shown on the machine display. The machine is ready to use.

8.2.3 Rinsing the machine

Rinse the machine with 5–8 liters of water 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 boiler”).
3. Switch on the machine using the on/off button.
 - The LED ring lights up.
4. Allow the machine to heat up.
5. Repeat this procedure three times.
6. With the machine switched on, empty the remaining quantity of water via the brew group.

8.3 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 brew temperature reached is shown on the brew group display and, if activated, the steam temperature is shown on the machine display. As soon as the set temperature values are shown, 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 displays

If the machine is switched on but no function is performed for 10 minutes, the machine display will switch off. The brew temperature and, if activated, the steam temperature are shown in a screensaver on the brew group display.

9.1.4 ECO mode

ECO mode makes it possible to program the machine so that the heating function is deactivated and the displays are switched off after a certain period of time has elapsed. 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 10.4.5, “Eco Mode”).



Sleep icon

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

ECO mode can be ended as follows:

- Turn or press the rotary knob. The displays are switched on and the machine starts to heat up.
- Press one of the brew buttons (5, Fig. 9) (see Chapter 5.2.3, "Brew buttons").
- Program an automatic switch-on time (see Chapter 10.3.9, "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. The following messages appear one after the other on the displays:

Machine display:

- The welcome message "MAKE COFFEE YOURS"
- The software versions
- The quantity of liters used so far, if the filter reminder is set (see Chapter 10.3.12, "Filter Reminder")
- The steam temperature, if activated.

Brew group display:

- The software version
- The brew temperature
- "HEATING UP" during the heat-up process.

Switching off the machine:

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

9.2.2 Putting the machine into operation

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.
3. If the "Flush" icon appears on the machine display, perform a flush (see Chapter 9.8, "Perform a flush").
 - ✓ The machine heats up. If the setting "Fast Heating" is activated (see Chapter 10.4.2, "Enable Fast Heating"), the heat-up time is between 5 and 9 minutes. The machine has finished heating up when the temperature set via the menu (see Chapter 10.3.4, "Brew Temperature") appears on the brew group display.

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

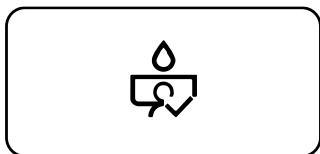
1. Press and hold the rotary knob for 3 seconds during operation.
 - ✓ The machine activates ECO mode.

9.3.2 Starting automatic cleaning

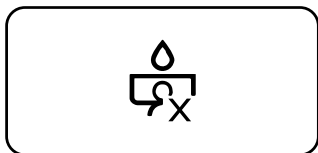
1. Press and hold the brew buttons I and II at the same time during operation.
 - ✓ The machine activates automatic cleaning.

9.3.3 Activating or deactivating pre-infusion

1. Turn the rotary knob to the right during operation.
 - The pre-infusion icon appears on the brew group display.
2. Quickly press the rotary knob to activate or deactivate the pre-infusion process.
 - ✓ The icon corresponding to the relevant setting is displayed.



This icon appears when pre-infusion has been activated.



This icon appears when pre-infusion has been deactivated.

9.3.4 Switching the steam boiler on or off

1. Turn the rotary knob to the right during operation.
 - The steam boiler icon appears on the machine display.
2. Quickly press the rotary knob alternately to switch the steam boiler on or off.
 - ✓ The icon corresponding to the current setting is displayed.



Steam boiler switched on:
The steam boiler icon and the steam temperature are shown on the display.



Steam boiler switched off:
The steam boiler icon and the message "OFF" are shown on the display.

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 on the machine display indicate that the water needs to be topped up:



Tank is almost empty

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



Tank is empty

The pumping process is ended and no more water
can be drawn.
Top up with water.

Proceed as follows to refill the tank:

1. Open the water tank flap on the top of the machine.
2. Fill the water tank with water.
3. Close the water tank flap again.

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 attachments and filters in the portafilters

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

- Silicone attachments for the controlled dispensing of espresso
- Cup filters for preparing espresso and cappuccino
- Blind filter for cleaning the brew group



Fig. 10 Portafilter with one-cup filter and silicone attachment

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|--------|
| 1 | One-cup filter | 3 | Handle |
| 2 | Silicone attachment with one spout | | |

Install the silicone attachments as follows:

1. Hold the portafilter facing up by the handle (3, Fig. 10).
2. Use both hands to press the silicone attachment (2, Fig. 10) into the portafilter from below until it has fully latched in place.

Insert the filters as follows:

- Hold the portafilter in one hand.
- Use the other hand to insert the relevant filter (1, Fig. 10) into the portafilter.
- 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

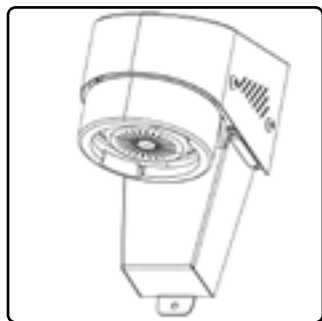
When inserting the portafilter, the portafilter or machine may become damaged if overtightened.

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

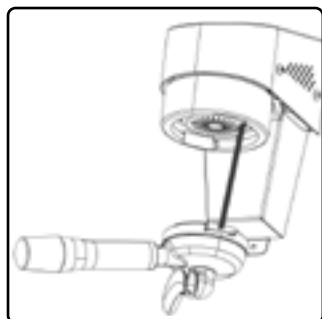
It is recommended to leave the portafilter clamped in the brew group so that it does not cool down. If the portafilter becomes too cold, it can be warmed up with a flush. Do not fill the portafilter with ground coffee when doing this.



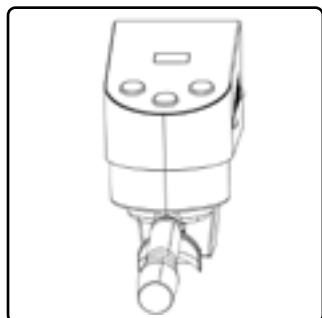
Fig. 11 Portafilter installed, handle pointing to the front



View of brew group from below

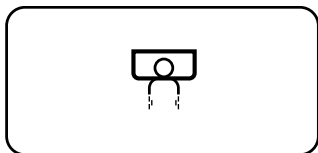


1. Hold the portafilter with one hand.
2. Position the portafilter under the brew group so that the handle of the portafilter is at an angle of approx. 45° to the left.
3. In this position, push the portafilter upwards into the holder of the brew group until the latches on the portafilter engage in the recesses on the brew group.



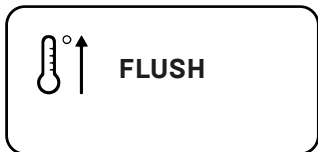
4. Carefully turn the portafilter handle to the right until you feel some resistance.
- ✓ The portafilter is now installed in the brew group.

9.8 Perform a flush



Brewing icon

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



"FLUSH" icon

Indicates that a flush should be performed.

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 in order to heat up the brew group faster. When the machine has heated up, the "Flush" icon appears on the brew group display. This icon indicates that a flush needs to be performed within 60 seconds in order to lower the boiler temperature to the set normal temperature:

1. Place an empty receptacle under the brew group.
2. Start the brewing process using one of the brew buttons (see Chapter 5.2.3, "Brew buttons").
 - The duration in seconds is shown on the brew group display.
3. The brewing process is stopped after 3 seconds.
 - ✓ 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 brew group display.

9.8.2 Flush for rinsing the lines

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. Press one of the brew buttons (see Chapter 5.2.3, "Brew buttons").
 - The brewing icon appears on the brew group display and the lines are flushed.
 3. Once the water coming out of the brew group is clean and clear, press the same brew button again.
- ✓ 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

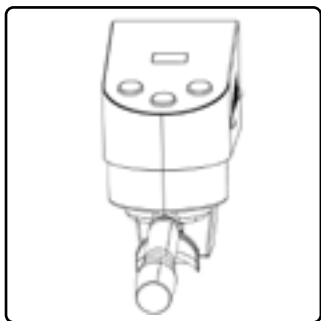
During the extraction process, hot liquids may spray out and cause injuries or scalding.

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

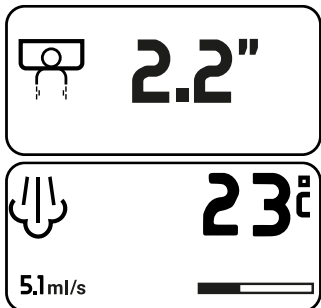
- Only operate the brew group via the brew buttons.
- Keep your face, hands, and other body parts away from the brew group.

Select the portafilter, silicone attachment, and filter depending on the number of cups to be brewed:

- Portafilter with 2 spouts: 2 cups
- Portafilter, bottomless: 1 cup
- Silicone attachment with 1 spout: 1 cup
- Silicone attachment with 2 spouts: 2 cups

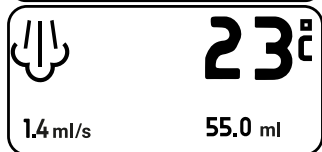


1. If not yet installed, insert the relevant filter and the corresponding silicone attachment into the portafilter (see Chapter 9.6, "Inserting the silicone attachments and filters in the portafilters").
2. Fill the filter with the desired quantity of ground coffee.
3. Press and compact the ground coffee 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 an empty cup underneath each spout of the portafilter used.
6. Press the desired brew button (siehe Kapitel 5.2.3, "Brew buttons").



- The LED of the brew button that was pressed will start to flash and the automatic espresso preparation process will begin.
- The brewing icon will appear on the top display and the timer for the brewing time will start.
- The flow speed in ml/s and a bar indicating the current progress of the brewing process will appear on the bottom display. If activated, the steam temperature will also be displayed.
- If pre-infusion has been set and activated for the brew button (see Chapters 10.3.7, "Pre-infusion" and 10.3.4, "Brew Temperature"), the timer is interrupted after the active pre-infusion time has elapsed and "—" appears.

- ✓ After the programmed quantity of liquid for the selected brew button has been drawn, the brewing process stops automatically. All brew buttons light up and residual water is drained into the drip tray and residual pressure released via the residual water outlet of the brew group.



- ✓ The total duration of the current brewing process is shown on the top display.
- ✓ The speed in ml/s and the total amount of liquid drawn is shown on the bottom display.

After brewing



Information displayed

After a few seconds, the current brew boiler temperature as well as the duration of the last brewing process and the brew button used for this are shown on the top display.

The steam temperature, the amount of liquid drawn as well as the duration of the last brewing process and the brew button used for this are shown on the bottom display.

Manual brewing

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

1. Press one of the other two brew buttons during the automatic brewing process.
 - The icon for manual brewing appears on the top 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 the brew buttons will light up.



Manual brewing icon

Appears if the automatic brewing process is manually extended.

Ending the process manually

The espresso brewing process can be ended at any time by pressing the flashing brew button.

Flowmeter

The flowmeter monitors the water flow and can detect deviations from normal water flow as flow disturbances. If a flow disturbance is detected, the flowmeter icon appears on the brew group display. In this case, it is recommended to manually end the brewing process.



Flowmeter icon

Appears when the flowmeter detects a flow disturbance.

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

- Always operate the portafilter by the black plastic 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 water spraying out

When water is being drawn, hot water may spray out and cause injuries or scalding.

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

To be able to draw hot water, the steam boiler must be activated (see Chapter 9.3.4, “Switching the steam boiler on or off”) and the set steam temperature (see Chapter 10.3.6, “Steam Temperature”) 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 5.2.4, “Operating levers”),
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 media spraying out

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

- 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 steam boiler must be activated (see Chapter 9.3, "Shortcut functions") and the set steam temperature (see Chapter 10.3.6, „Steam Temperature“) must have been reached.

1. Place an empty receptacle under the steam nozzle.
2. Open the steam tilt valve (see Chapter 5.2.4, "Operating levers").
 - Condensation is drained.
3. Close the steam tilt valve after approx. 3 seconds, when no more condensation comes out.
4. Place the receptacle with the desired liquid under the steam nozzle.
5. Immerse the steam nozzle fully under the surface of the liquid.
6. Open the steam tilt valve.
 - The liquid is heated or foamed.
7. Close the steam tilt valve and remove the receptacle from the drip tray.
8. Briefly open the steam tilt valve and close it again.
 - Steam is let out into the drip tray to prevent the nozzle from becoming clogged.
9. Clean the steam nozzle immediately (see Chapter 11.3, "Cleaning the steam and hot water nozzles").

10 Navigation and settings in the menu

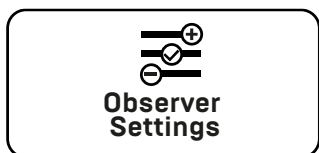
10.1 Icons in the displays

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

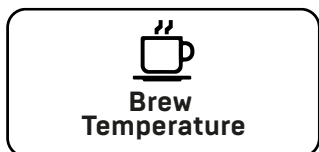
10.1.1 Menus for basic settings



“Brew Settings” menu: Set the brewing time for the brew buttons and configure the settings for the pre-infusion and Shot Observer (see Chapter 10.3.1, “Brew settings – setting via the menu” and Chapter 10.3.2, “Brew settings – setting via brew buttons”)



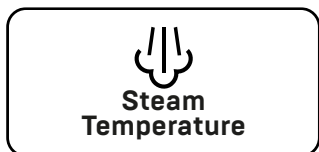
“Observer Settings” menu: Analysis of the espresso brewing process (see Chapter 10.3.3, “Observer Settings – Shot Observer und Observer Tolerance”)



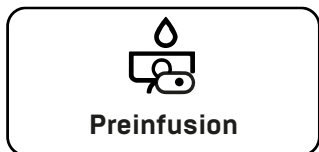
“Brew Temperature” menu: Set the brew temperature (see Chapter 10.3.4, “Brew Temperature”)



“Steam Enable” menu: Switch the steam boiler on or off (see Chapter 10.3.5, “Steam Enable”)



“Steam Temperature” menu: Set the steam temperature (see Chapter 10.3.6, “Steam Temperature”)



“Pre-infusion” menu: Switch the pre-infusion on and off and set the times (see Chapter 10.3.7, “Pre-infusion”)



**Automated
Cleaning**

"Automated Cleaning" menu: Start the automatic cleaning of the brew group (see Chapter 10.3.8, "Automated Cleaning")



**Timer
Enable**

"Timer Enable" menu: Activate or deactivate the timer for automatically switching the machine on or off (see Chapter 10.3.10, "Timer Enable")



**Schedule
Set**

"Schedule Set" menu: Program times for automatically switching the machine on and off (see Chapter 10.3.9, "Schedule Set")



**Cleaning
Reminder**

"Cleaning Reminder" menu: Set reminder for cleaning the brew group (see Chapter 10.3.11, "Cleaning Reminder")



**Filter
Reminder**

"Filter Reminder" menu: Set reminder for changing the filter (see Chapter 10.3.12, "Filter Reminder")



**Reset
Reminder**

"Reset Reminder" menu: Reset the reminder functions "Cleaning Reminder" and "Filter Reminder" (see Chapter 10.3.13, "Reset Reminder")



**Advanced User
Settings**

"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



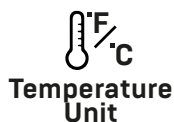
"Offset Correction" menu: Set the offset value between the machine temperature measuring point and the output temperature (see Chapter 10.4.1, "Offset Correction")



"Enable Fast Heating" menu: Activate or deactivate fast machine heat-up ("Fast Heating") (see Chapter 10.4.2, "Enable Fast Heating")



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



"Temperature Unit" menu: Set the unit of temperature °C or °F (see Chapter 10.4.4, "Temperature Unit")



"ECO Mode" menu: Switch ECO mode on and off and set the duration for ECO mode (see Chapter 10.4.5, "Eco Mode")



"Tank Mode" menu: Activate or deactivate operation in water tank mode (see Chapter 10.4.6, "Tank Mode")



"Dose Keys Light" menu: Set the lighting for the brew buttons and set the color (see Chapter 10.4.7, "Dose Keys Light")



"Barista Lights" menu: Set the lights on the machine (see Chapter 10.4.8, "Barista Lights")

10.1.3 Further icons in the displays

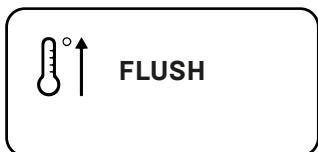
In addition to the menus, there are more icons that indicate a particular status or prompt user action during operation.



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



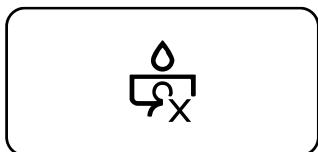
The machine heats up (see Chapter 8, "Initial start-up")



Request to flush (see Chapter 9.8, "Perform a flush")



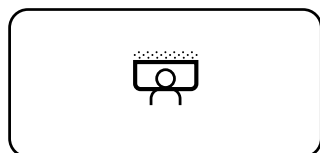
Pre-infusion activated (see Chapter 9.3.3, "Activating or deactivating pre-infusion")



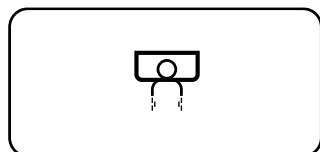
Pre-infusion deactivated (see Chapter 9.3.3, "Activating or deactivating pre-infusion")



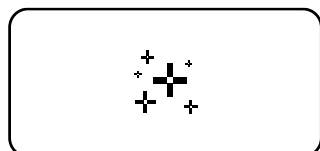
Passive pre-infusion in progress (see Chapter 10.3.7, "Pre-infusion")



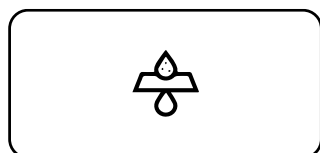
Active pre-infusion in progress (see Chapter 10.3.7 "Pre-infusion" on page 157)



Brewing process (extraction) (see Chapter 9.9, "Preparing espressos")



Reminder to clean the machine (see Chapter 10.3.11, "Cleaning Reminder")



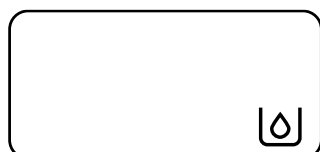
Reminder to replace the water filter (see Chapter 10.3.12, "Filter Reminder")



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



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



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



Icon for manual brewing (see Chapter 9.9, "Preparing espressos")



Icon for the flowmeter (see Chapter 9.9, "Preparing espressos")

10.2 Navigation in the menu

It is possible to navigate and change settings using the rotary knob.

10.2.1 Opening the main menu

1. Press the rotary knob twice in quick succession.
- ✓ The main menu opens and the "Brew Settings" icon appears on the machine display.

10.2.2 Selecting and opening submenus

1. In the main menu, turn the rotary knob until the desired submenu is displayed.
2. Press the rotary knob.
- ✓ The selected submenu opens and the corresponding submenu settings are shown on the machine display.

10.2.3 Changing settings

1. In the submenu, turn the rotary knob until the desired setting is displayed.
 2. Press the rotary knob to confirm the setting.
- ✓ The selected setting is applied and the machine display returns to the higher menu level. If no input is made after a few seconds, the menu is automatically closed. The current brew temperature is shown on the brew group display and, if activated, the steam temperature is shown on the machine display.

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 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 **first brew button (I)**.
- **Brew 2 Settings:** Setting the brew parameters for the **second brew button (II)**.
- **Brew 3 Settings:** Setting the brew parameters for the **third brew button (Ξ)**.
- **Volume:** Defines the amount of liquid drawn in ml for the coffee to be extracted
- **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 all brew buttons:



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Brew 1 Settings", "Brew 2 Settings", or "Brew 3 Settings" submenu.
 - The brew settings will appear on the machine display.

VOLUME	32ml
PI PAUSE	ON
START	4.3"
TIME	5.7"

3. Select and confirm the "Volume" option using the rotary knob.
 - The current setting will flash on the machine display.
4. Set and confirm the desired total duration for the brewing process.
5. Program the remaining settings in the same way.

10.3.2 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 brewing time with activated pre-infusion

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

1. Briefly press the same brew button.
 - The LED of the brew button flashes and the timer 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 brewing time resumes on the display.
4. Press the brew button a fourth time to end the brewing process and save the setting.

Setting the brewing time with deactivated pre-infusion

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

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

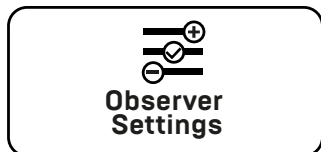
10.3.3 Observer Settings – Shot Observer and Observer Tolerance

Shot Observer

After an espresso has been brewed, the Shot Observer indicates whether the coffee has been extracted well or whether it has been under- or overextracted. In order for this to happen, a target time in seconds within which the espresso brewing process is to take place must be defined. This setting can be made or deactivated individually for each button. By default, the Shot Observer is deactivated ("OFF"). The setting procedure is identical for all brew buttons.



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Observer Settings" submenu.
 - The available submenus will appear on the machine display.



3. Select and open the "Observer Brew 1", "Observer Brew 2", or "Observer Brew 3" submenu using the rotary knob.
 - The current setting will flash on the machine display.



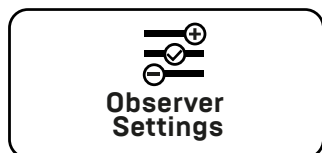
4. Select the "OFF" option or set and confirm the desired time.

Observer Tolerance – setting the deviation

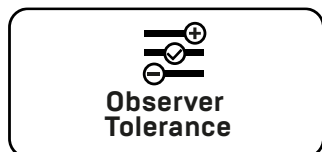
An upward or downward deviation can be set for the Shot Observer. By default, this tolerance range is set to 2 seconds. The value can be programmed within a range of from 0 to 10 seconds:



1. Open the main menu.



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



3. Select and open the "Observer Tolerance" submenu using the rotary knob.
 - The current setting will flash on the machine display.
4. Set and confirm the desired time.



Interpretation

Once the programmed quantity of water has flowed through the flowmeter after a brewing process, the actual brewing time is compared with the Shot Observer setting.



Coffee underextracted:

Programmed brewing time minus deviation is under the actual brewing time.



Coffee well extracted:

Programmed brewing time plus deviation matches the actual brewing time.



Overextracted coffee:

Programmed brewing time plus deviation is above the actual brewing time.

10.3.4 Brew Temperature

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



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Brew Temperature" submenu.
 - The currently set brew temperature flashes on the machine display.



3. Set and confirm the desired brew temperature using the rotary knob.

10.3.5 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.
 - The current setting will flash on the machine display.



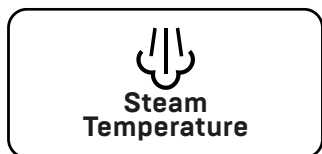
3. Select the setting "ON" (activate steam boiler) or "OFF" (deactivate steam boiler).

10.3.6 Steam Temperature

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



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Steam Temperature" submenu.
 - The current setting will flash on the machine display.



3. Set and confirm the desired temperature.

10.3.7 Pre-infusion

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

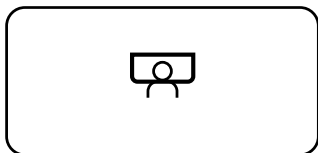
How pre-infusion works

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

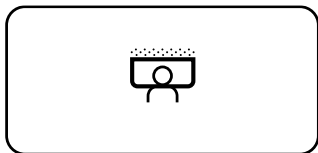
Active pre-infusion = 4 seconds, passive pre-infusion = 5 seconds:

Pump activity starts for 4 seconds after the start of the espresso brewing process. After these 4 seconds have elapsed, the pump activity is interrupted for 5 seconds in order to moisten the ground coffee. After these 5 seconds have elapsed, the pump starts up again and the espresso extraction is started at 9 bar.



Passive pre-infusion

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



Active pre-infusion

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

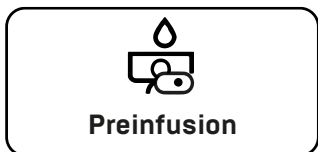
Active versus passive pre-infusion

Active pre-infusion is recommended only when operating the machine in water tank mode, as the pressure from the water tank is not sufficient for completely soaking the ground coffee. Exclusively passive pre-infusion is recommended for operation in mains water mode. The line pressure is sufficient for moistening the ground coffee within a preset time.

Setting pre-infusion



1. Open the main menu.



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



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

10.3.8 Automated Cleaning

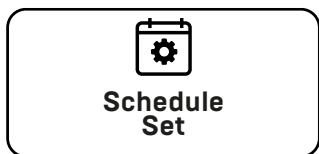
The machine has an automatic cleaning function. No settings can be made to the function itself. Automatic cleaning is explained in more detail in Chapter 10.3.8, „Automated Cleaning“.

10.3.9 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 "--:--".



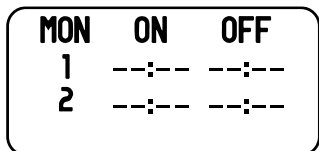
1. Open the main menu.



2. Select and open the "Schedule Set" submenu. The submenu is only available if the function "Timer Enable" is active.



- The display for the day of the week appears.
3. Set and confirm the desired day of the week using the rotary knob.



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

10.3.10 Timer Enable

In order to be able to set and use switch-on and switch-off times of the “Schedule Set” function, 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).

10.3.11 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.

10.3.12 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 7.5.2, "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.

10.3.13 Reset Reminder

The machine supports two reminder functions:

- Cleaning Reminder: Reminder for the next brew group clean (see Chapter 10.3.11, "Cleaning Reminder")
- Filter Reminder: Reminder for the next water filter replacement (see Chapter 10.3.12, "Filter Reminder")

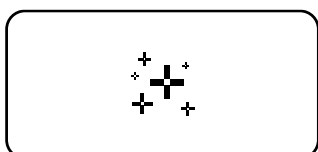
After cleaning the brew group or changing the water filter, these reminder functions must be reset as follows:



1. Open the main menu.



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



3. Select the "Cleaning Reminder" or "Filter Reminder" setting using the rotary knob.
 - ✓ The icon "—" will appear on the display, indicating that the selected reminder function has been reset.

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 the setting “ON” (show) or “OFF” (hide).
- ✓ The setting is applied and the advanced settings are shown in the main menu.

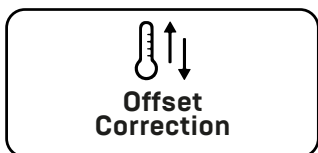
10.4.1 Offset Correction

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, there is the option of setting an offset for the brew boiler (“Coffee Offset”) and for the brew group heater (“Brewing Head Offset”) to a value of between -10°C and +10°C. The setting +5°C is activated by default. Changing the offset changes the temperature performance of the machine.

Coffee Offset



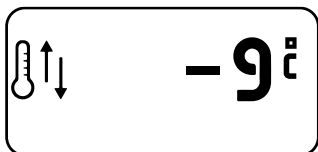
1. Open the main menu.



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



3. Select and open the "Coffee Offset" submenu.

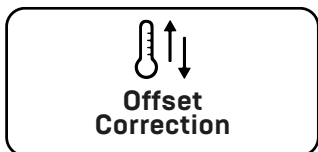


4. Select the setting.

Brewing Head Offset



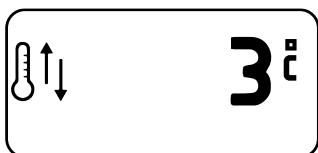
1. Open the main menu.



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



3. Select and open the "Brewing Head Offset" submenu.



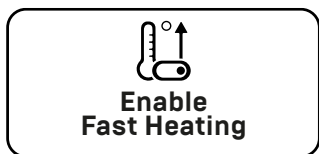
4. Select the setting.

10.4.2 Enable Fast Heating

After the machine is switched on, it heats up to the preset brew temperature. This can take 15 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 the setting “ON” (activate) or “OFF” (deactivate).

10.4.3 Clock Set

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

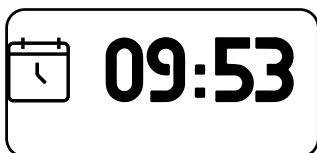
The settings are changed by turning and pressing the rotary knob. For a quick search, for example when setting the time, the buttons can also be pressed for longer until the desired value appears on the machine display.



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.



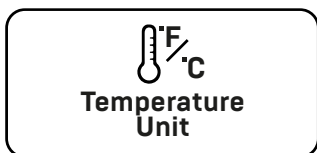
- The day of the week flashes.
- 5. Set the day of the week.

10.4.4 Temperature Unit

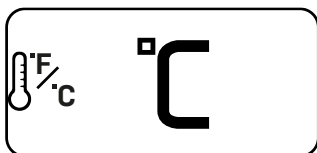
The temperature can be displayed in °C or °F. By default, the machine uses the unit °C.



- 1. Open the main menu.



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



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

10.4.5 Eco Mode

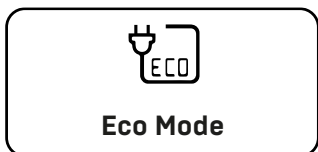
The following eco mode settings are set by default:

- "ON": Function switched on
- "30": Countdown of 30 minutes until activation of ECO mode

The function can be switched on ("ON") or off ("OFF"). The countdown can be set to a maximum of 600 minutes in steps of 10 minutes. Proceed as follows:



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Eco Mode" submenu.



3. Select the desired setting.

10.4.6 Tank Mode

The machine can be used in mains water or water tank mode. To set the corresponding operating mode, tank mode must be activated or deactivated via the menu.

- Tank mode activated ("ON"): The machine runs in water tank mode.
- Tank mode deactivated ("OFF"): The machine runs in mains water mode.



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Tank Mode" submenu.



3. Select the setting "ON" or "OFF".

10.4.7 Dose Keys Light

The lighting for the brew buttons can be set via this menu. The option "IDLE" makes it possible to switch the lighting on ("ON") and off ("OFF"). The option "COLOR" can be used to set the color of the lighting (0 - off, 1 - red, 2 - green, 3 - blue, 4 - white).



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Dose Keys Light" submenu.



- The setting for the "IDLE" option will be flashing.
3. Select and confirm the desired setting.
 - The setting for the "COLOR" option will be flashing.
 4. Select and confirm the desired setting.

10.4.8 Barista Lights

The machine lights are located on the underside of the brew group. 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.

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 attachments, and filters

Clean the portafilter, silicone attachments, and filters daily. Do not put the portafilters 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 filters, silicone attachments, and portafilter

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

11.2 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

11.3.1 Cleaning the steam and hot water nozzles after use

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

1. Wipe the nozzles with a moistened microfiber cloth.
2. Make sure that there are no residues on the nozzles.

11.3.2 Cleaning a blocked steam nozzle

NOTICE

Damage to the machine

Not cleaning the steam nozzle properly could damage it.

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

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

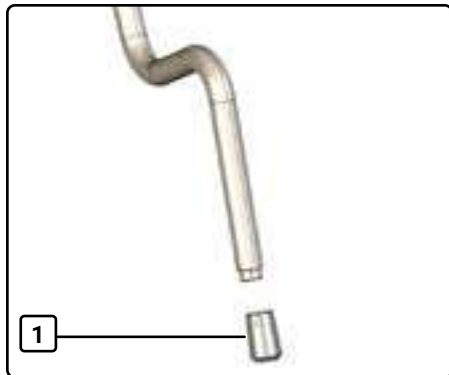


Fig. 12 Steam wand nozzle, removed

- 1 Steam wand nozzle
1. Switch off the machine and let it cool down.
2. Unscrew the nozzle (1, Fig. 12) of the steam wand by hand and place it to the side.
3. Carefully clean the holes of the nozzle with a needle or paper clip.
4. Screw the nozzle back on.

11.4 Cleaning the machine housing

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

11.5 Cleaning the water tank

11.5.1 Orientation of the water tank

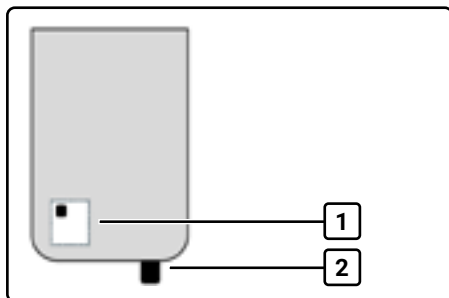


Fig. 13 Orientation of the water tank

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. Open the water tank flap on 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. Close the water tank flap again.

11.6 Emptying the 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 heat up until the set brew temperature and steam temperature are shown on the display.
2. Switch off the machine using the on/off button.
 - The LED ring goes out.
3. Place a large container underneath the hot water wand.
4. Open the hot water tilt valve (see Chapter 5.2.4, “Operating levers”),
 - The boiler water is emptied via the hot water wand.
5. Close the hot water tilt valve.
6. Rinse the boiler with fresh water (see Chapters 8.1.3 and 8.2.3, “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 10.3.11, “Cleaning Reminder”). If this function is activated, an icon will appear on the brew group display as a reminder to clean the brew group after a preset number of brewing processes. 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 attachments, and filters”).
3. Insert the blind filter in the portafilter (see Chapter 9.6, “Inserting the silicone attachments and filters in the portafilters”).
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 Start automatic cleaning of the brew group

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



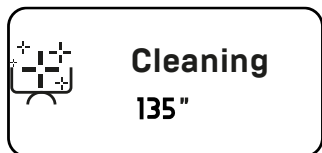
1. Open the main menu.



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 brew group display, reset it (see Chapter 10.3.13, "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.ecm.de/en/dealers.html>

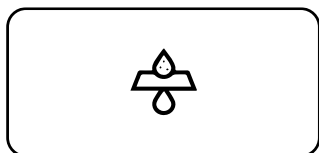
Spare part	Item number
Gran Crema filter	ZB100011-00
Shower screen IMS	AC100080-00
IMS precision filter 10-12 g	ZB100013-00
IMS precision filter 18-20 g	ZB100014-00
Blind filter	ZB100010-00
Portafilter retaining spring	DV100057-00
Cleaning brush	ZB100034-00
ECM steam nozzle set: 3-hole, 4-hole, and 5-hole steam nozzle	AC100030-00

Accessory	Item number
Water filter	AC100027-00
Portafilter, bottomless	AC100018-00
Tamper station	AC100020-00
Tamper pad	AC100013-00
Coffee grounds drawer, stainless steel	AC100075-00
Milk jug, 360 ml	AC100033-00
Milk jug, 600 ml	AC100034-00
Barista cloth	AC100031-00
2x espresso cups	AC100003-00

Accessory	Item number
1x cappuccino cup	AC100004-00

12.2 Replacing the water filter

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



“Water Filter 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

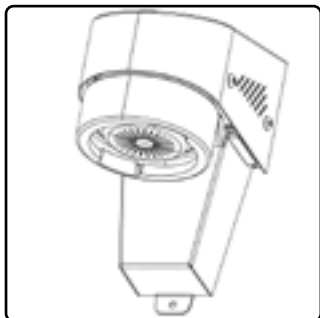
12.3.1 Required tools and accessories

- Cleaning brush
- Portafilter without filter
- New shower screen
- New gasket
- Flathead screwdriver or teaspoon (not included in scope of delivery)

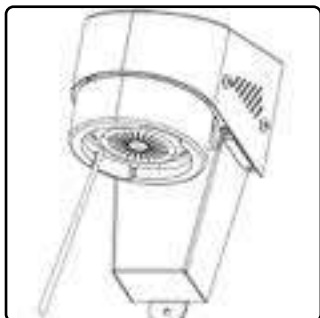
12.3.2 Before replacement

1. Switch off the machine and disconnect the mains plug from the mains.
2. Allow the machine to cool down.
3. Unpack the spare parts and lay them out ready.

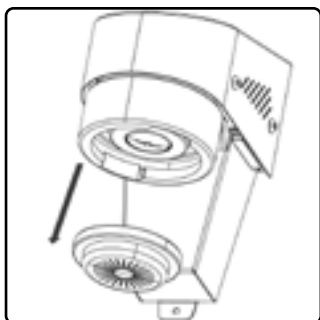
12.3.3 Replacing the gasket



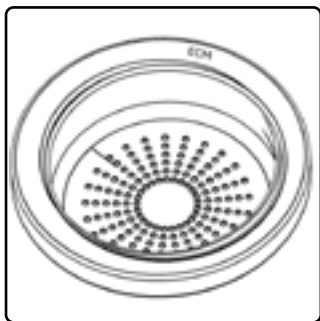
View of brew group from below



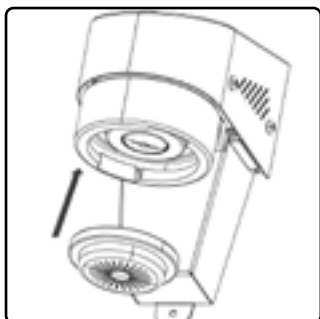
1. Place the flathead screwdriver or teaspoon against the shower screen.
2. Lever the shower screen with gasket out using the flathead screwdriver.



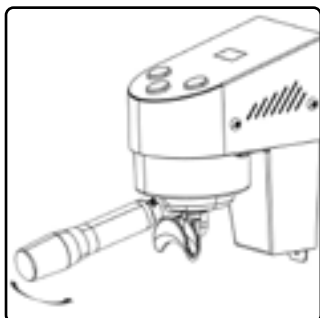
3. Take the shower screen and gasket out of the brew group.
4. Clean the brew group using the cleaning brush.



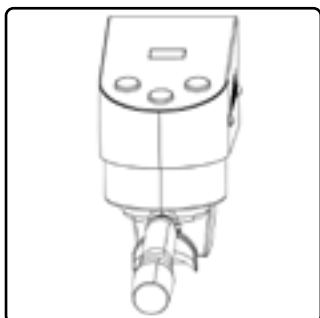
5. Insert a new shower screen into a new gasket. When doing so, orient the gasket so that the ECM logo is pointing up.



6. Insert the shower screen with gasket into the brew group using your hand and press it in.



7. Place a portafilter without a filter against the shower screen and lever it in in one movement to tighten the shower screen. With the other hand, apply counter-pressure to the brew group from above.



8. Remove the portafilter from the brew group.
 9. Insert the blind filter in the portafilter.
 10. Insert the portafilter with blind filter in the filter group and tighten the shower screen in one movement.
- ✓ 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 with the water tank, the pump is activated when a 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.
	If there is still no water coming out after 50 seconds, the system is completely dry and the pump cannot pump the water.	Connect the machine to the mains water supply (see Chapter 7.4, "Installation with mains water connection") and carry out initial start-up with the mains water connection (see Chapter 8.2, "Initial start-up with mains water connection"). Then reactivate tank mode (see Chapter 10.4.6, "Tank Mode").
The machine does not heat up during initial start-up.	The boiler overflow 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.	Insert the water tank correctly (see Chapter 11.5.1, "Orientation of the water tank").
	The machine is connected to the mains water supply but water tank mode is activated.	Deactivate water tank mode (see Chapter 10.4.6, "Tank Mode").
	The water filter cartridge is dry.	Clean the water filter cartridge properly. Follow the manufacturer's specifications for the filter used.
The machine is switched on and draws air.	Water tank mode is activated, but the machine is connected to the mains water supply.	Activate water tank mode (see Chapter 10.4.6, "Tank Mode").

Fault	Cause	Solution
The machine will not heat up again after water has been drawn from the hot water wand.	The boiler overflow 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 10.3.10, "Timer Enable") and contact the dealer.
Water is coming out between the portafilter and the brew group.	The portafilter has not been installed correctly.	Install the portafilter correctly (see Chapter 9.7, "Inserting the portafilter in the brew group").
	The gasket is worn.	Replace the gasket (see Chapter 12.3, "Replacing the brew group gasket").
The water tank cannot be fully inserted.	The water tank is in the wrong orientation.	Orient the water tank correctly and try again (see Chapter 11.5.1, "Orientation of the water tank").
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 10.3.6, "Steam Temperature") has been reached.
	Steam boiler deactivated.	Activate the steam boiler (see Chapter 10.3.5, "Steam Enable").
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. Switch on the machine using the on/off button.
3. Press and hold all three brew buttons at the same time.
4. Wait until the “Reset Done” icon appears on the machine display.
5. Switch off the machine.
- ✓ The machine has been reset.

14 Technical data

Specification	Value
Machine dimensions (W x D x H)	336 x 487 x 408 mm
Dimensions with portafilter (W x D x H)	336 x 585 x 408 mm
Weight	28 kg
Water tank capacity	approx. 2.8 l

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

Power	Value
EU, UK, CN, AU	2800 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 with a mains water connection

1. Empty the machine (see Chapter 11.6, “Emptying the boiler”).
2. Shut down the machine.
3. Close the mains water shut-off valve.
4. Allow the machine to cool down completely.
5. Disconnect the water connection hose from the water supply and from the water connection nozzle on the machine.
6. Remove the grid from the drip tray.
7. Pull the drip tray out of the machine.
8. Remove the blind filter from the drip tray holder.
9. Disconnect the drain pan from the wastewater connection on the machine.
10. Remove the water filter from the water tank.

15.3 Dismantling the machine in tank mode

1. Empty the machine (see Chapter 11.6, “Emptying the 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 machine.
6. Remove the blind filter from the drip tray holder.
7. Drain water from the water tank.

15.4 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. Shut down the machine.
2. Dismantle the machine.
3. Empty (see Chapter 11.6, “Emptying the boiler”) and clean (see Chapter 11, “Cleaning”) the machine.
4. Pack the machine and accessories in their original packaging.
5. Store at the desired location.

16 Disposal



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

Dispose of the product as follows:

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

17 Recommendations for preparing the perfect espresso

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

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

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

1 À propos du manuel d'utilisation

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

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

1.1 Présentation des signaux de sécurité et d'avertissement

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

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



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

REMARQUE

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

1.2 Conventions de présentation

Accentuations dans le texte

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

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

Numéros de position et de figure

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

Exemple :

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

Figures

Les figures contenues dans le présent manuel d'utilisation sont des représentations schématiques et sont uniquement destinées à des fins de démonstration. Les figures peuvent différer de l'état de livraison réel.

Références

Les références aux passages de texte du présent manuel d'utilisation sont indiquées entre parenthèses et la rubrique ciblée figure entre guillemets.

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

2 Sécurité

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

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

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

<https://www.ecm.de/en/dealers.html>

2.1 Consignes générales de sécurité

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

- Ne plongez pas la machine dans l'eau, ne la rincez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas avec des mains mouillées.
- La fiche d'alimentation de la machine et la prise de courant doivent rester sèches.
- N'utilisez pas la machine à l'extérieur et ne l'exposez ni aux intempéries, ni au gel.
- Ne faites pas fonctionner la machine sans eau.

2.2 Danger dû à des températures élevées

2.2.1 Danger dû à des fluides brûlants

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

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

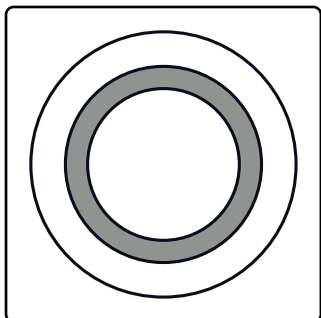
2.2.2 Danger dû à des surfaces brûlantes

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

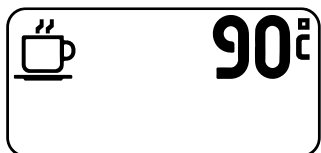
- Zone des vannes
- Tuyau de vapeur et buse de vapeur
- Tuyau d'eau chaude et buse d'eau chaude
- Groupe de percolation et corps de l'appareil
- Porte-filtre installé dans le groupe de percolation
- Parties avant, supérieure et latérales du corps de la machine

3 Guide d'introduction pour votre premier expresso

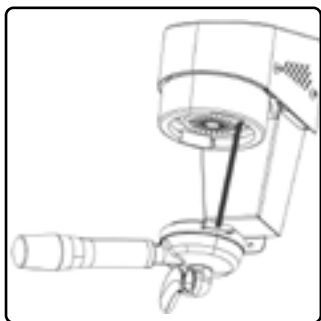
Lors de la préparation d'un expresso, toutes les instructions de sécurité et d'avertissement du présent manuel d'utilisation doivent être respectées. Avant de préparer le premier expresso, la machine doit être correctement installée (voir chapitre 7, « Installation ») et mise en service (voir chapitre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



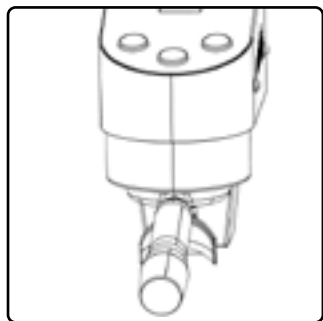
1. Allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
➤ L'anneau LED s'allume et le chauffe-eau se met en marche.



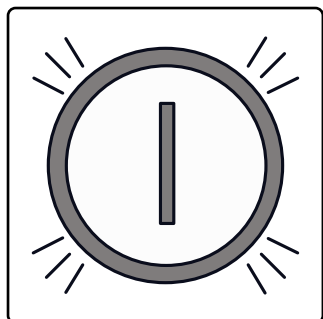
2. Attendez que la température de percolation soit atteinte.



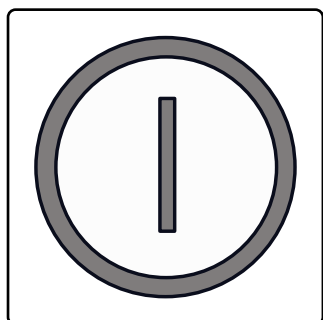
3. Remplissez le porte-filtre souhaité avec du café moulu.
4. Positionnez le porte-filtre à un angle d'environ 45° sous le groupe de percolation.
5. Enfoncez le porte-filtre dans le logement du groupe de percolation jusqu'à ce que les ailes du porte-filtre s'enclenchent dans les évidements du groupe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



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



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



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

4 Utilisation conforme

La machine expresso à porte-filtre Estetika ne peut être utilisée que pour préparer un expresso, pour servir de l'eau chaude et pour produire de la vapeur. Cette machine est destinée à un usage domestique et dans les domaines suivants :

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

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

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

Utilisations incorrectes prévisibles

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

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

5 Description de la machine

5.1 Structure de la machine

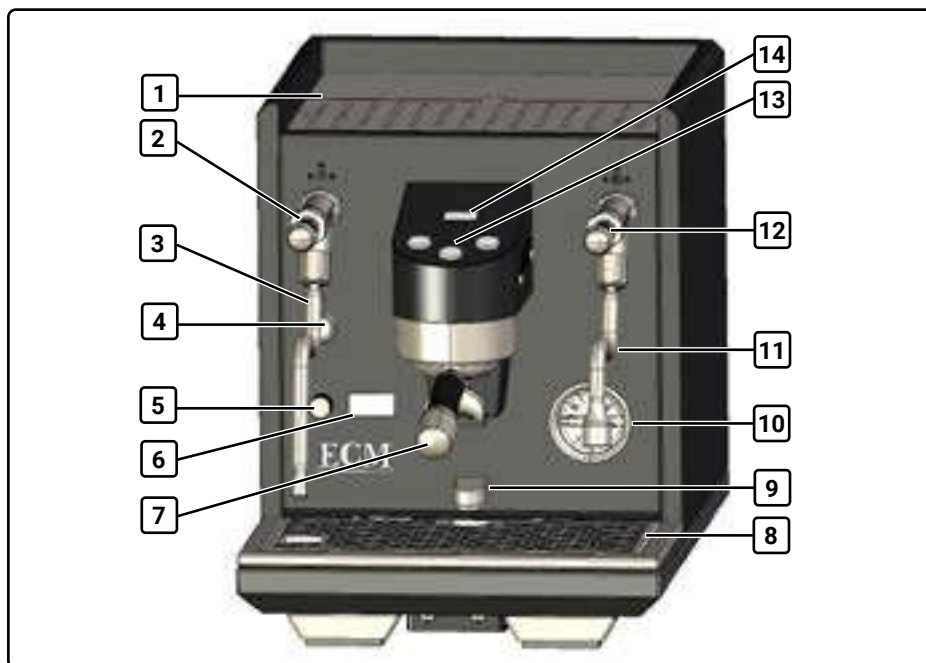


Fig. 1 Structure et composants

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Dessus avec couvercle du réservoir d'eau ; en dessous, réservoir d'eau avec adaptateur de filtre à eau pour recevoir une cartouche de filtre à eau | 7 | Porte-filtre, ici avec deux sorties |
| 2 | Levier de vapeur basculant pour tirer de la vapeur chaude | 8 | Plateau de collecte d'eau avec plaque d'égouttage |
| 3 | Tuyau de vapeur avec buse de vapeur pour la sortie de vapeur chaude | 9 | Sortie d'eau résiduelle du groupe de percolation |
| 4 | Bouton marche/arrêt avec indicateur de fonctionnement (anneau LED) | 10 | Manomètre de pression de chauffe-eau et de percolation |
| 5 | Molette | 11 | Tuyau d'eau avec buse de sortie d'eau chaude |
| 6 | Écran d'affichage de la machine | 12 | Levier d'eau basculant pour tirer de l'eau chaude |
| | | 13 | Boutons de tirage éclairés |
| | | 14 | Affichage du groupe de percolation |

5.2 Éléments de commande et écrans d'affichage

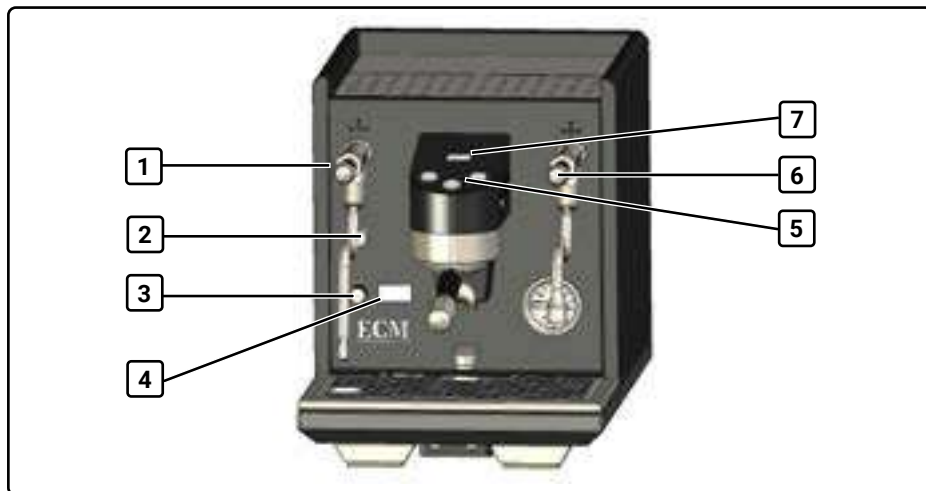
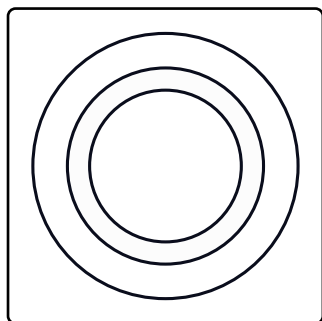


Fig. 2 Éléments de commande et écrans d'affichage

- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|---|
| 1 | Levier de vapeur basculant | 5 | Boutons de tirage (I, II, Ξ), éclairés |
| 2 | Bouton marche/arrêt avec anneau LED | 6 | Levier d'eau chaude basculant |
| 3 | Molette | 7 | Affichage du groupe de percolation |
| 4 | Écran d'affichage de la machine | | |

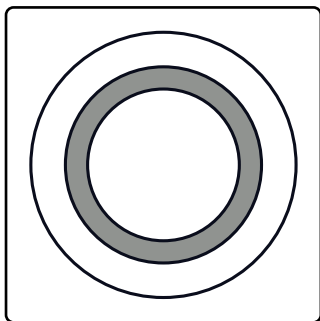
5.2.1 Bouton marche/arrêt avec voyant de fonctionnement LED

La machine est mise en marche et arrêtée à l'aide du bouton marche/arrêt. L'anneau LED du bouton indique les états suivants :



Éteint

- La machine est à l'arrêt.



Allumé

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

5.2.2 Molette

Les fonctions suivantes sont exécutées à l'aide de la molette (3, Fig. 2) :

- Ouverture du menu principal (voir chapitre 10.2.1, « Ouverture du menu principal »),
- Sélection et ouverture des sous-menus (voir chapitre 10.2.2, « Sélection et ouverture d'un sous-menu »),
- Modification des paramètres dans les sous-menus (voir chapitre 10.2.3, « Réglage des paramètres »),
- Fonctions de raccourci (voir chapitre 9.3, « Fonctions de raccourci ») lorsque la machine est prête à fonctionner.

5.2.3 Boutons de tirage

Les fonctions suivantes sont exécutées à l'aide des boutons de tirage (5, Fig. 2) :

- Démarrer ou arrêter le tirage d'expresso,
- Activer ou désactiver la pré-infusion (voir chapitre 9.3.3, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »).

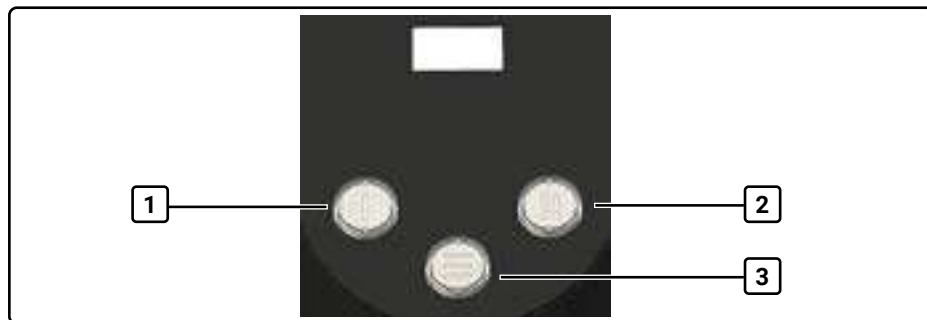
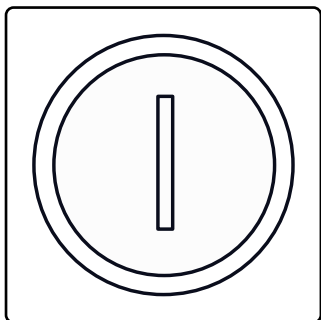


Fig. 3 Boutons de tirage sur le groupe de percolation

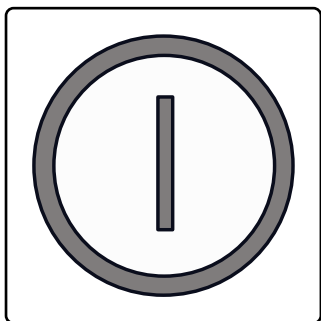
- 1 Bouton de tirage 1
2 Bouton de tirage 2

- 3 Bouton de tirage 3



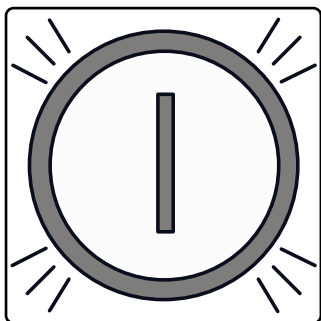
Éteint

- La machine est à l'arrêt.
- Le mode ECO est activé ; l'anneau LED du bouton marche/arrêt est allumé et les écrans d'affichage sont éteints.
- Le nettoyage automatique a été activé ; l'anneau LED du bouton marche/arrêt est allumé et les écrans d'affichage sont allumés.



Allumé

- Lorsque la machine est sous tension et prête à l'emploi, les boutons de tirage sont allumés en continu.
- Lors du réglage des paramètres de percolation, le bouton de tirage pour lequel les paramètres de percolation sont programmés s'allume.



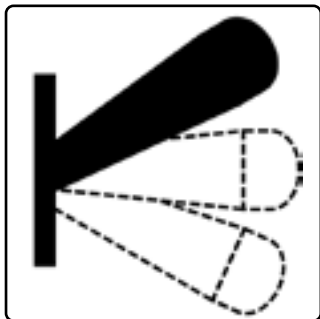
Clignotant

- Pendant le tirage, le bouton de tirage qui a été actionné clignote.
- Les boutons clignotent lentement dans un menu, sauf dans « Brew Settings » (Paramètres de percolation).
- Si le réservoir d'eau est vide ou mal installé, les boutons de tirage clignotent rapidement et l'icône du réservoir d'eau apparaît sur l'écran d'affichage de la machine.

5.2.4 Leviers de commande

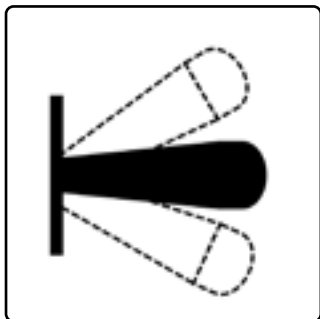
Levier de vapeur basculant

Le levier de vapeur basculant (1, Fig. 2) sert à ouvrir et à fermer le tuyau de vapeur afin de produire de la vapeur chaude.



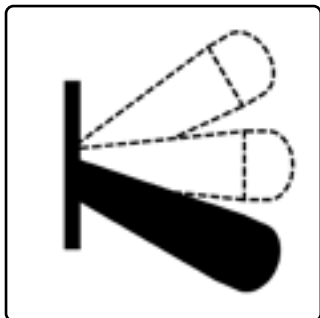
Position haute

Le tuyau de vapeur est ouvert et de la vapeur chaude est produite.



Position médiane

Le tuyau de vapeur est fermé.

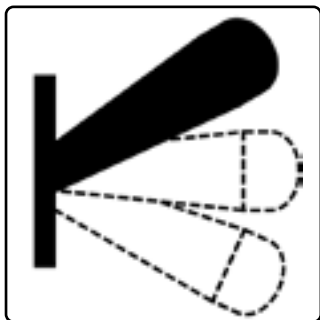


Position basse

Le tuyau de vapeur est ouvert et de la vapeur chaude est produite.

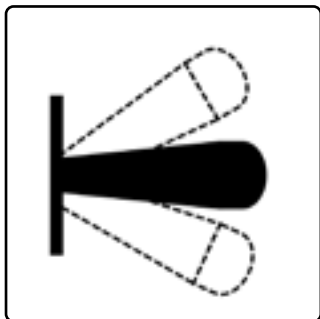
Levier d'eau chaude basculant

Le levier d'eau chaude basculant (6, Fig. 2) sert à ouvrir ou fermer le tuyau d'eau chaude afin de prélever de l'eau chaude.



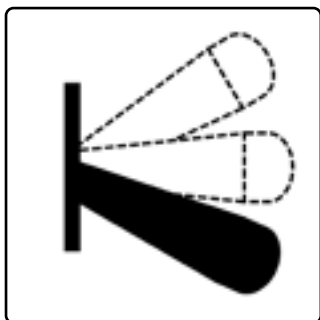
Position haute

Le tuyau d'eau chaude est ouvert et de l'eau chaude en sort.



Position médiane

Le tuyau d'eau chaude est fermé.



Position basse

Le tuyau d'eau chaude est ouvert et de l'eau chaude en sort.

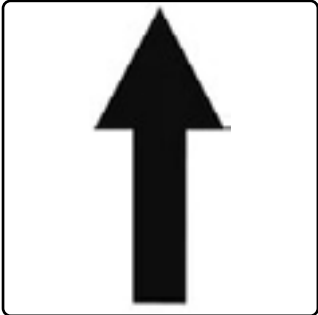
Réglage manuel de la pression de la pompe

La pression de percolation peut être réglée manuellement à l'aide d'une vis de réglage sur la machine. Pour ce faire, le panneau latéral de la machine doit être retiré. Ce réglage ne peut être effectué que par un technicien d'entretien qualifié !

6 Transport

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

6.1 Marquages sur l'emballage

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

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

6.2 Étendue des fournitures

L'étendue des fournitures standard comprend :

- La machine expresso à porte-filtre Estetika
- Un manuel d'utilisation
- Un porte-filtre à 2 sorties
- Un porte-filtre sans fond
- Un embout en silicone à 2 sorties, pour porte-filtre sans fond
- Un embout en silicone à 1 sortie, pour porte-filtre sans fond
- Brosse de nettoyage
- Un tuyau flexible en métal 3/8" FF 150 cm avec clapet anti-retour
- Une crépine monotasse
- Une crépine pour deux tasses
- Une crépine pour tasse, sans fond
- Crépine aveugle
- Un tasseur, plat
- Bac de vidange
- Plateau de collecte d'eau avec plaque d'égouttage

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

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

6.3 Enlèvement de l'emballage de transport



ATTENTION

Risque de blessures dues aux matériaux d'emballage

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

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

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

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

6.4 Vérification de l'étendue des fournitures

À la réception de la machine, vérifiez les points suivants :

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

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

6.5 Transport

REMARQUE

Domage causé par un transport incorrect

Un transport incorrect peut endommager la machine.

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

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

1. Éteignez la machine (voir chapitre 9.2.1, « Mise en marche et arrêt de la machine ») et débranchez la fiche d'alimentation du secteur.
2. Vidangez complètement l'eau de la machine (voir chapitre 11.6, « Vidange du chauffe-eau »).
3. Laissez la machine refroidir.
4. Videz le réservoir d'eau.
5. Nettoyez la machine et les accessoires (voir chapitre 11, « Nettoyage ») et laissez-les sécher.
6. Insérez les accessoires dans leurs logements correspondants des inserts en mousse d'origine.
7. Emballez la machine dans la housse en plastique d'origine.
8. Soulevez la machine par le bas avec les deux mains et emballez-la dans la boîte d'origine.
9. Transportez la machine à l'endroit souhaité.

7 Installation

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

7.1 Exigences pour le lieu d'installation

Le lieu d'installation doit satisfaire aux conditions suivantes :

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

7.2 Raccordement à l'alimentation électrique



DANGER

Danger de mort dû à la tension électrique

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

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

7.3 Installation en mode réservoir d'eau

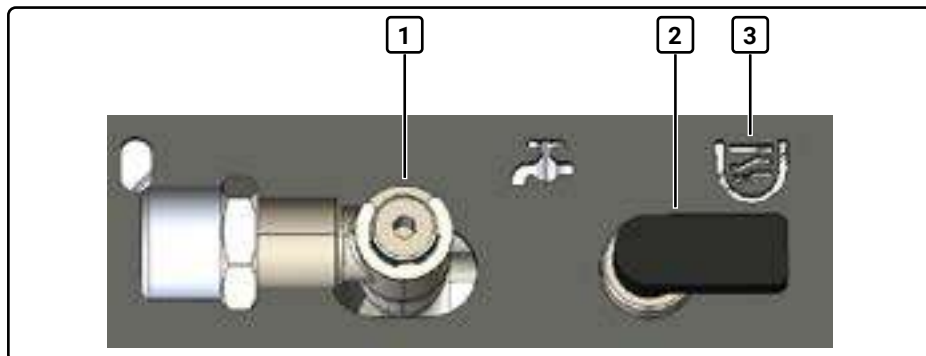


Fig. 4 Vue de dessous : Vanne rotative en position mode réservoir d'eau

- | | | | |
|---|---|---|-------------------------------|
| 1 | Pièce de raccordement d'eau | 3 | Icône du mode réservoir d'eau |
| 2 | Vanne rotative en position mode réservoir d'eau | | |

1. Tournez la vanne rotative (2, Fig. 4) dans la position du mode réservoir d'eau (3, Fig. 4). La vanne est tournée vers l'extérieur de la machine.
2. Activez le mode réservoir via le menu (voir chapitre 10.4.6, « Tank Mode (Mode réservoir) »).

7.4 Installation avec raccordement d'eau permanent

ATTENTION

Domage causé par une installation incorrecte

Un raccordement incorrect au réseau de distribution d'eau peut endommager les conduites d'eau et la machine.

- Si vous avez des doutes, faites effectuer l'installation par un personnel qualifié.
- La pression de l'eau ne doit pas dépasser 2 bars.
- Utilisez uniquement le tuyau de raccordement d'eau inclus dans la livraison. Ne réutilisez pas de vieux tuyaux.

Pour une utilisation avec un raccordement d'eau permanent, la machine doit être raccordée au réseau de distribution d'eau. Le raccordement au réseau de distribution d'eau doit être effectué conformément aux instructions du présent manuel d'utilisation. L'installation doit être réalisée dans le respect des lois et réglementations applicables.

7.4.1 Exigences supplémentaires concernant le lieu d'installation

Le lieu d'installation doit comporter un raccordement au réseau d'eau potable avec une pression de service comprise entre minimum 1 bar et maximum 2 bars.

7.4.2 Accessoires supplémentaires requis

- Réducteur de pression : La pression du réseau de distribution d'eau est souvent variable. Si elle risque de dépasser ponctuellement 2 bars, un réducteur de pression doit être utilisé.
- Vanne d'arrêt : L'alimentation en eau peut être arrêtée à tout moment à l'aide d'une vanne d'arrêt. La vanne d'arrêt doit rester facilement accessible après l'installation.
- Tuyau d'eaux usées fileté, diamètre interne 1/2", diamètre externe 3/4"
- Collier de serrage en acier inoxydable
- Raccord fileté en PVC, diamètre interne 1/2" à 3/4", diamètre externe 3/4" à 1"

7.4.3 Raccordement de la machine au réseau de distribution d'eau

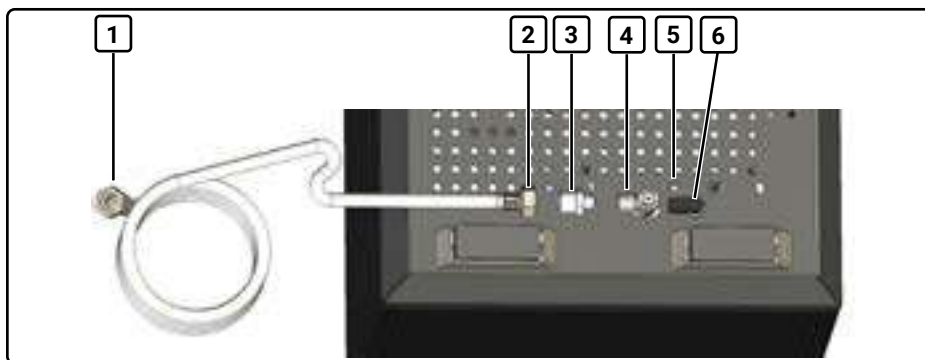


Fig. 5 Vue de dessous : Vanne rotative en position de raccordement d'eau permanent

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Raccord du tuyau côté réseau de distribution d'eau | 4 | Pièce de raccordement d'eau |
| 2 | Raccord du tuyau côté appareil | 5 | Icône de raccordement d'eau permanent |
| 3 | Adaptateur | 6 | Vanne rotative en position de raccordement d'eau permanent |

1. Débranchez le tuyau existant du réseau de distribution d'eau.
2. Vissez le tuyau de raccordement d'eau (2, Fig. 5) fourni à la pièce de raccordement d'eau (4, Fig. 5) située sous la machine. Utilisez à cet effet l'adaptateur (3, Fig. 5).
3. Installez un réducteur de pression et une vanne d'arrêt (non inclus dans la livraison) sur l'alimentation d'eau.

4. Raccordez le tuyau de raccordement d'eau (1, Fig. 5) à l'alimentation d'eau.
5. Tournez la vanne rotative (6, Fig. 5) dans la position du raccordement d'eau permanent (5, Fig. 5). La vanne pointe vers la pièce de raccordement d'eau (4, Fig. 5).
6. Activez le raccordement d'eau permanent via le menu (voir chapitre 10.4.6, « Tank Mode (Mode réservoir) »).

7.4.4 Installation du bac de vidange

Si vous le souhaitez, le bac de vidange inclus dans la livraison peut être installé sur la machine et raccordé aux eaux usées.

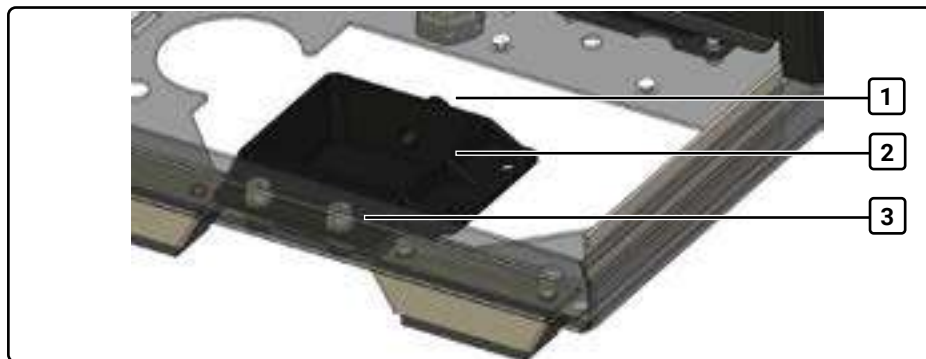


Fig. 6 Bac de vidange installé

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Raccord pour le tuyau d'eaux usées | 3 | Vis et rondelles de montage |
| 2 | Bac de vidange | | |
1. Fixez le bac de vidange (2, Fig. 6) au support du plateau de collecte à l'aide des vis de fixation et des rondelles (3, Fig. 6).
 2. Branchez le tuyau d'eaux usées au raccord (1, Fig. 6) et fixez-le avec le collier de serrage.
 3. Branchez le tuyau d'eaux usées au raccord d'eaux usées.

7.5 Installation des accessoires



ATTENTION

Risque de blessures dues aux arêtes vives

Les bords du plateau de collecte d'eau et de la plaque d'égouttage sont tranchants et peuvent provoquer des blessures.

- Manipulez toujours les bords avec précaution.
- Évitez d'appliquer une pression trop ferme sur les bords.

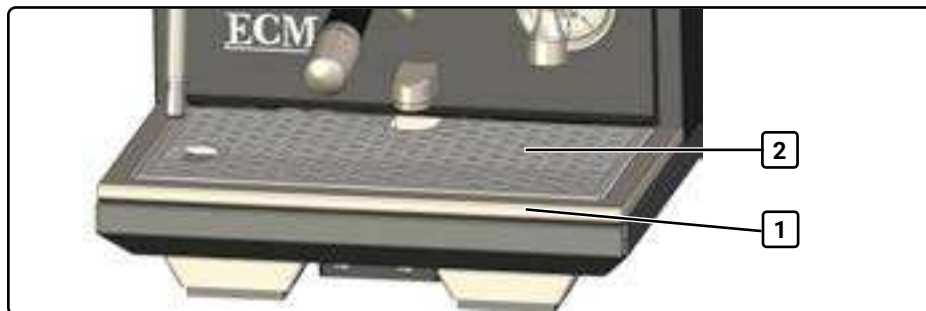
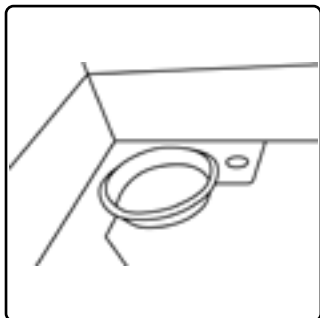


Fig. 7 Plateau de collecte d'eau et plaque d'égouttage

1 Plateau de collecte d'eau

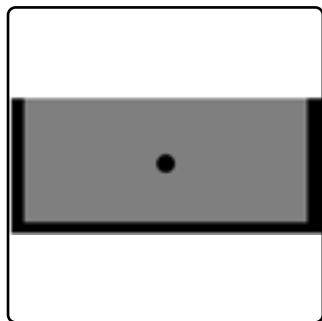
2 Plaque d'égouttage

7.5.1 Installation de la crépine aveugle et du plateau de collecte d'eau



Conseil

La crépine aveugle peut être rangée sous le plateau de collecte d'eau. Un logement correspondant est prévu dans le support du plateau de collecte d'eau.



Conservez soigneusement le bouchon obturateur

Si le bac de vidange est installé, le bouchon obturateur qui se trouve au centre du plateau de collecte d'eau doit être retiré.

Si le bac de vidange n'est pas installé, le bouchon en caoutchouc doit être remis en place.

1. Insérez la crépine aveugle.
2. Si le bac de vidange est installé (voir chapitre 7.4.4, « Installation du bac de vidange »), retirez le bouchon en caoutchouc se trouvant au centre du plateau de collecte d'eau.
3. Insérez la plaque d'égouttage (2, Fig. 7) dans le plateau de collecte d'eau (1, Fig. 7).
4. Placez le plateau de collecte d'eau avec les évidements du fond sur le support de la machine et poussez-le jusqu'à ce qu'il soit emboîté.

7.5.2 Installation du filtre à eau

Le filtre à eau peut être acheté en option (voir chapitre 12.1, « Pièces de rechange et accessoires »). Installez-le comme suit :

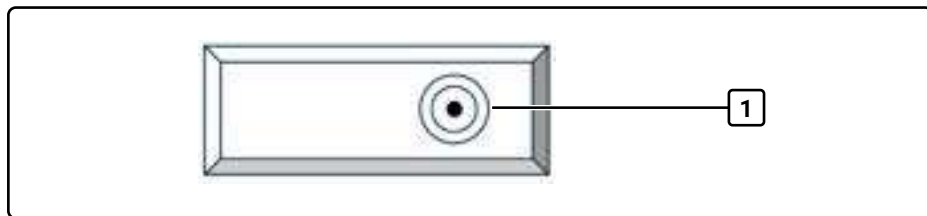


Fig. 8 Vue de dessus du réservoir d'eau

- 1 Position de l'adaptateur de filtre à eau
1. Déballiez et préparez la cartouche filtrante conformément aux instructions du fabricant.
 2. Ouvrez la vanne du réservoir d'eau en haut de la machine.
 3. Insérez la cartouche filtrante dans l'adaptateur de filtre à eau (1, Fig. 8) sur le réservoir d'eau de manière à ce qu'elle soit emboîtée.
 4. Fermez le clapet du réservoir d'eau.

8 Première mise en service

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

- la machine est correctement installée et le mode de fonctionnement correspondant est activé (voir chapitre 10.4.6, « Tank Mode (Mode réservoir) »),
- la fiche d'alimentation est débranchée de l'alimentation électrique,
- le plateau de collecte d'eau est correctement inséré (voir chapitre 7.5.1, « Installation de la crépine aveugle et du plateau de collecte d'eau »),
- les leviers basculants de vapeur et d'eau chaude sont fermés (voir chapitre 5.2.4, « Leviers de commande »).

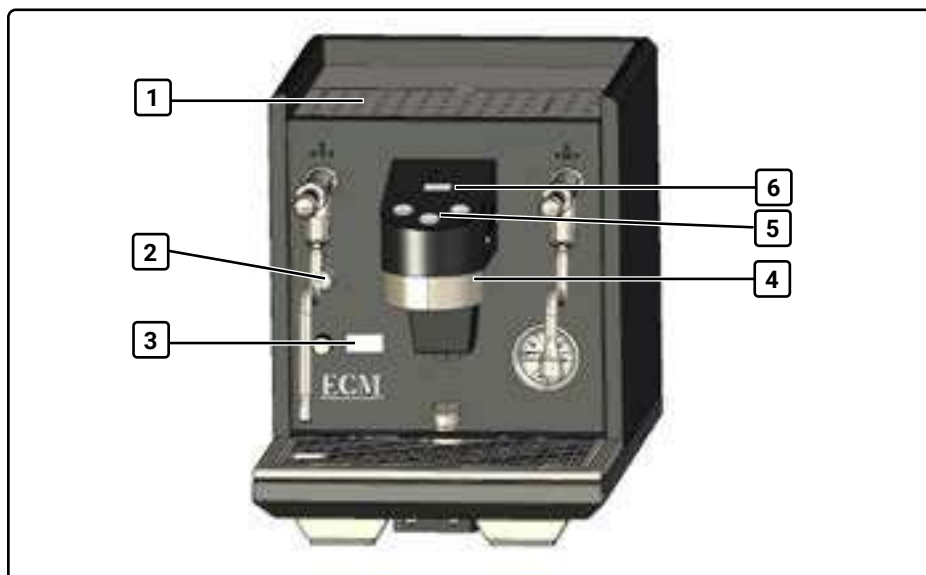


Fig. 9 Illustration de la face avant

- | | | | |
|---|---|---|------------------------------------|
| 1 | Dessus avec clapet du réservoir d'eau ; en dessous du clapet, réservoir d'eau | 4 | Groupe de percolation |
| 2 | Bouton marche/arrêt avec voyant de fonctionnement LED | 5 | Boutons de tirage |
| 3 | Écran d'affichage de la machine | 6 | Affichage du groupe de percolation |

8.1 Première mise en service en mode réservoir d'eau

8.1.1 Branchement et mise sous tension

1. Ouvrez le clapet du réservoir d'eau (1, Fig. 9), retirez le réservoir d'eau et nettoyez-le soigneusement (voir chapitre 11.5, « Nettoyage du réservoir d'eau »).
2. Remplissez le réservoir d'eau et réinstallez-le dans la machine (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »).
3. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
4. Allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt (3, Fig. 9).
- ✓ L'anneau LED du bouton marche/arrêt s'allume et l'indication « Fill » (Remplissage) apparaît sur l'écran d'affichage du groupe de percolation (6, Fig. 9).

8.1.2 Remplissage du chauffe-eau (mode Fill)

1. Placez le récipient sous le groupe de percolation (4, Fig. 9). L'ouverture du récipient doit être au moins aussi grande que celle du groupe de percolation.
2. Appuyez sur l'un des boutons de tirage (5, Fig. 9) (voir chapitre 5.2.3, « Boutons de tirage »).
 - La pompe commence à remplir le chauffe-eau.
3. Tirez pendant au moins 30 secondes.
 - Quand de l'eau sort du groupe de percolation, cela indique que la cuve du chauffe-eau est pleine.
4. Appuyez de nouveau sur le même bouton de tirage.
 - L'indication « Fill » (Remplissage) disparaît de l'affichage du groupe de percolation et le remplissage du bouilleur commence.
5. Attendez jusqu'à ce que vous n'entendiez plus le bruit de la pompe.
- ✓ Le bouilleur est plein et la machine met le chauffe-eau en marche. L'indication « Heating Up » (Chauffe) apparaît sur l'affichage du groupe de percolation. Une fois le chauffe-eau à température, la température de percolation apparaît sur l'affichage du groupe de percolation et la température de la vapeur apparaît sur l'affichage de la machine. La machine est prête à fonctionner.

8.1.3 Rinçage de la machine

Avant de préparer le premier expresso, rincez la machine en remplissant le réservoir d'eau 2 à 3 fois :

1. Éteignez la machine chauffée à l'aide du bouton marche/arrêt (3, Fig. 9).
 - L'anneau LED s'éteint.
2. Placez un grand récipient sous le tuyau d'eau chaude.
3. Vidangez l'eau de la machine via le tuyau d'eau chaude (voir chapitre 11.6, « Vidange du chauffe-eau »).
4. Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »).
5. Allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
 - L'anneau LED s'allume.
6. Attendez que la température de la vapeur s'affiche sur l'écran de la machine (2, Fig. 9).
7. Répétez trois fois la procédure.
8. Laissez la machine en marche et évacuez l'eau restante via le groupe de percolation (4, Fig. 9).

8.2 Première mise en service avec un raccordement d'eau permanent

8.2.1 Branchement et mise sous tension

1. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
2. Allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt (3, Fig. 9).
 - L'anneau LED s'allume et l'indication « Fill » (Remplissage) s'affiche sur l'écran du groupe de percolation.

8.2.2 Remplissage du chauffe-eau (mode Fill)

1. Placez le récipient sous le groupe de percolation (4, Fig. 9). L'ouverture du récipient doit être au moins aussi grande que celle du groupe de percolation.
2. Appuyez sur l'un des boutons de tirage (5, Fig. 9) (voir chapitre 5.2.3, « Boutons de tirage »).
 - La pompe commence à remplir le chauffe-eau.
3. Tirez pendant au moins 30 secondes.
 - Quand de l'eau sort du groupe de percolation, cela indique que la cuve du chauffe-eau est pleine.
4. Appuyez de nouveau sur le même bouton de tirage.
 - L'indication « Fill » (Remplissage) disparaît de l'affichage du groupe de percolation et le remplissage du bouilleur commence.
5. Attendez jusqu'à ce que vous n'entendiez plus le bruit de la pompe.

- ✓ Le bouilleur est plein et la machine met le chauffe-eau en marche. L'indication « Heating Up » (Chauffe) apparaît sur l'affichage du groupe de percolation. Une fois le chauffe-eau à température, la température de percolation apparaît sur l'affichage du groupe de percolation et la température de la vapeur apparaît sur l'affichage de la machine. La machine est prête à fonctionner.

8.2.3 Rinçage de la machine

Avant de préparer le premier expresso, rincez la machine avec 5 à 8 litres d'eau :

1. Éteignez la machine chauffée à l'aide du bouton marche/arrêt.
 - L'anneau LED s'éteint.
2. Vidangez l'eau de la machine via le tuyau d'eau chaude (voir chapitre 11.6, « Vidange du chauffe-eau »).
3. Allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
 - L'anneau LED s'allume.
4. Laissez la machine chauffer.
5. Répétez trois fois la procédure.
6. Laissez la machine allumée et évacuez la quantité d'eau restante via le groupe de percolation.

8.3 Après la mise en service

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

9 Utilisation

9.1 Modes de fonctionnement

9.1.1 Préparation au fonctionnement

Après sa mise en marche, la machine commence à chauffer. La température de percolation atteinte s'affiche sur l'écran du groupe de percolation et, si elle est activée, la température de la vapeur s'affiche sur l'écran de la machine. Dès que les valeurs de température réglées sont affichées, la machine est prête à fonctionner.

9.1.2 Fonctionnement continu

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

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

9.1.3 Mode de veille des écrans d'affichage

Si la machine est allumée mais qu'aucune fonction n'est exécutée pendant 10 minutes, l'écran d'affichage de la machine s'éteint. La température de percolation et, si elle est activée, la température de la vapeur apparaissent sur un économiseur d'écran de l'affichage du groupe de percolation.

9.1.4 Mode ECO

Le mode ECO permet de programmer la machine pour qu'au bout d'un certain temps, la fonction de chauffe se désactive et que les affichages s'éteignent. La machine reste allumée (l'anneau LED du bouton marche/arrêt s'allume). Le compte à rebours du temps prédéfini commence après la dernière percolation ou après la dernière pression sur un bouton.

Le mode ECO peut également être activé directement via la fonction de raccourci (voir chapitre 9.3, « Fonctions de raccourci »). Pour activer automatiquement le mode ECO, la fonction doit être activée via le menu et un compte à rebours doit être prédéfini (voir chapitre 10.4.5, « Mode ECO »).



Icône de veille

Juste avant que la machine n'active le mode ECO, l'icône de veille s'affiche sur l'écran de la machine pour indiquer que la machine est passée en mode ECO.

Le mode ECO peut être interrompu comme suit :

- Rotation ou enfoncement de la molette. Les écrans s'allument et la machine commence à chauffer.
- Appuyez sur l'un des boutons de tirage (5, Fig. 9) (voir chapitre 5.2.3, « Boutons de tirage »).
- Programmez une heure de mise en marche automatique (voir chapitre 10.3.9, « Schedule Set (Programmation horaire) »).

9.2 Mise en service de la machine

9.2.1 Mise en marche et arrêt de la machine

Mise en marche de la machine :

1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
✓ L'anneau LED s'allume. Les affichages suivants apparaissent l'un après l'autre sur les écrans :

Écran d'affichage de la machine :

- affichage de bienvenue « MAKE COFFEE YOURS »,
- versions du logiciel,
- nombre de litres consommés, à condition que le rappel de filtre « Filter Reminder » soit configuré (voir chapitre 10.3.12, « Filter Reminder (Rappel de filtre) »),
- température de la vapeur, si elle est activée.

Affichage du groupe de percolation :

- version du logiciel,
- température de percolation,
- message « HEATING UP » pendant la chauffe.

Mise à l'arrêt de la machine :

1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
✓ L'anneau LED et les affichages s'éteignent.

9.2.2 Mise en service de la machine

1. Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau ») et insérez-le dans la machine (voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »).
2. Allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
➤ L'anneau LED s'allume.
3. Si le message « Flush » (Rinçage) s'affiche sur l'écran de la machine, effectuez un rinçage (voir chapitre 9.8, « Rinçage (« Flush » »).
- ✓ La machine se met en chauffe. Si le réglage « Fast Heating » (Chauffe rapide) est activé (voir chapitre 10.4.2, « Enable Fast Heating (Chauffe rapide) »), la chauffe dure entre 5 et 9 minutes. La machine est chauffée lorsque la température réglée via le menu (voir chapitre 10.3.4 « Brew Temperature (Température de percolation) » à la page 244) est affichée sur l'écran du groupe de percolation.

9.3 Fonctions de raccourci

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

9.3.1 Activation du mode ECO

1. Pendant le fonctionnement, maintenez la molette enfoncée pendant 3 secondes.
- ✓ La machine active le mode ECO.

9.3.2 Démarrage du nettoyage automatique

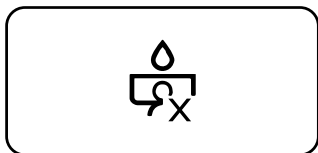
1. Pendant le fonctionnement, maintenez enfoncés simultanément les boutons de tirage I et II.
- ✓ La machine active le nettoyage automatique.

9.3.3 Activation ou désactivation de la pré-infusion

1. Pendant le fonctionnement, tournez la molette vers la droite.
- L'icône de pré-infusion s'affiche sur l'écran du groupe de percolation.
2. Appuyez brièvement sur la molette pour activer ou désactiver la pré-infusion.
- ✓ L'icône correspondante s'affiche en fonction du réglage.



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



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

9.3.4 Mise en marche ou à l'arrêt du bouilleur

1. Pendant le fonctionnement, tournez la molette vers la droite.
 - L'icône du bouilleur s'affiche sur l'écran de la machine.
 2. Appuyez brièvement sur la molette pour allumer ou éteindre alternativement le bouilleur.
- ✓ L'icône correspondante s'affiche en fonction du réglage actuel.



Bouilleur allumé :
L'icône du bouilleur et la température de la vapeur s'affichent sur l'écran.



Bouilleur éteint :
L'icône du bouilleur et l'indication « OFF » s'affichent sur l'écran.

9.4 Remplissage du réservoir d'eau

REMARQUE

Dommage causé par un débordement d'eau

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

- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à un peu en dessous du bord.
- Lors du remplissage du réservoir, ne renversez pas d'eau sur la machine.

Pour remplir le réservoir d'eau, celui-ci peut être retiré de la machine ou rempli directement à l'aide d'un récipient. N'utilisez la machine qu'avec de l'eau potable fraîche et douce (jusqu'à 4 °dH = degrés allemands, soit environ 7 °fH = degrés français). N'utilisez pas d'eau gazeuse.

Les indications suivantes sur l'affichage de la machine signalent que de l'eau doit être ajoutée :



Le réservoir sera bientôt vide

La production actuelle continue.
Rajoutez de l'eau à temps.



Le réservoir est vide

Le processus de pompage s'arrête et il n'y a plus d'eau disponible.
Rajoutez de l'eau.

Pour remplir le réservoir, procédez comme suit :

1. Ouvrez la vanne du réservoir d'eau en haut de la machine.
2. Remplissez le réservoir d'eau.
3. Refermez le clapet du réservoir d'eau.

9.5 Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu

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

1. Remplissez le porte-filtre de café moulu. Les marquages sur la crépine servent de guide pour déterminer la quantité optimale de café moulu.
 2. Répartissez uniformément le café moulu sur la crépine en tapotant légèrement le porte-filtre avec vos doigts.
 3. Placez le tasseur fourni verticalement sur le café moulu et appliquez une pression uniforme et contrôlée. N'inclinez pas le tasseur.
 4. Faites tourner légèrement le tasseur pour obtenir une surface plane.
- ✓ Le café moulu est tassé et compacté.

9.6 Insertion des embouts en silicone et des crépines dans les porte-filtres

La livraison de la machine comprend 1 embout en silicone avec une sortie, 1 embout en silicone avec deux sorties, 1 crépine monotasse, 1 crépine pour deux tasses, 1 crépine sans fond et 1 crépine aveugle, avec les fonctions suivantes :

- Embouts en silicone pour la sortie contrôlée de l'expresso
- Crépines pour tasses pour préparer un expresso ou un cappuccino
- Crépine aveugle pour nettoyer le groupe de percolation



Fig. 10 Porte-filtre avec crépine monotasse et embout en silicone

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|---------|
| 1 | Une crépine monotasse | 3 | Poignée |
| 2 | Embout en silicone avec une sortie | | |

Installez les embouts en silicone comme suit :

1. Tenez le porte-filtre par la poignée (3, Fig. 10) orientée vers le haut.
2. Avec les deux mains, enfoncez l'embout en silicone souhaité (2, Fig. 10) dans le porte-filtre par le bas jusqu'à ce qu'il soit complètement enclenché.

Insérez les crépines comme suit :

- Tenez le porte-filtre d'une main.
- De l'autre main, insérez la crépine correspondante (1, Fig. 10) dans le porte-filtre.
- Appuyez sur la crépine avec les deux pouces jusqu'à ce qu'elle soit emboîtée.

9.7 Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation

REMARQUE

Domage causé par un serrage excessif du porte-filtre

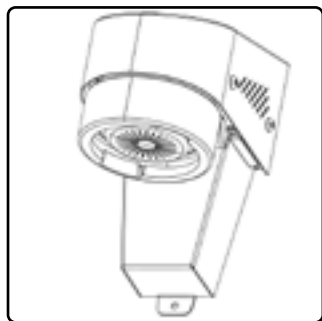
Lors de l'insertion du porte-filtre, le porte-filtre et la machine peuvent être endommagés par un serrage exagéré.

- Insérez le porte-filtre avec précaution.
- Ne serrez le porte-filtre que jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir. Ne serrez pas à l'excès.

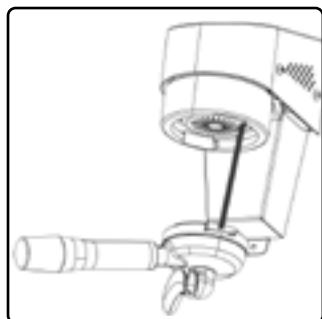
Il est recommandé de laisser le porte-filtre vissé dans le groupe de percolation afin qu'il ne refroidisse pas. Si le porte-filtre est trop froid, il peut être réchauffé par un rinçage. Dans ce cas, ne remplissez pas le porte-filtre avec du café moulu.



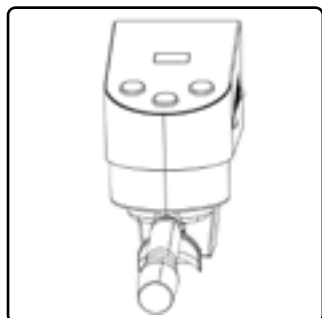
Fig. 11 Porte-filtre installé, poignée tournée vers l'avant



Vue de dessous du groupe de percolation

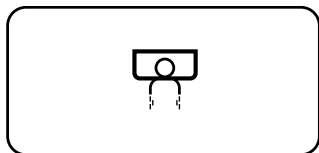


1. Tenez le porte-filtre d'une main.
2. Positionnez le porte-filtre sous le groupe de percolation de manière à ce que la poignée du porte-filtre soit orientée à un angle d'environ 45° vers la gauche.
3. Dans cette position, poussez le porte-filtre vers le haut dans le logement du groupe de percolation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



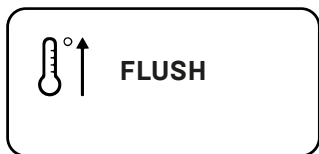
4. Tournez la poignée du porte-filtre vers la droite avec précaution jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir.
- ✓ Le porte-filtre est installé dans le groupe de percolation.

9.8 Rinçage (« Flush »)



Indicateur de fonctionnement

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



Indication « FLUSH » (rinçage)

Indique qu'un rinçage doit être effectué.

9.8.1 Rinçage après une chauffe

Une fois mise en marche, la machine se met en chauffe. Si la fonction « Enable Fast Heating » (Activer la chauffe rapide) est activée, la machine est chauffée un court instant pour réchauffer plus rapidement le groupe de percolation. Lorsque la machine est chauffée, l'indication « Flush » (Rinçage) est affichée sur l'écran du groupe de percolation. Cela indique qu'un rinçage doit être effectué dans les 60 secondes pour réduire la température du chauffe-eau à la température normale de consigne :

1. Placez un récipient vide sous le groupe de percolation.
2. Démarrez le tirage via l'un des boutons de tirage (voir chapitre 5.2.3, « Boutons de tirage »).
- L'écran du groupe de percolation affiche la durée en secondes.
3. Le tirage est arrêté après 3 secondes.
- ✓ La machine est maintenant prête à produire un expresso.

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

9.8.2 Rinçage des conduites

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

1. Placez un récipient vide sous le groupe de percolation.
2. Appuyez sur l'un des boutons de tirage (voir chapitre 5.2.3, « Boutons de tirage »).
- L'écran du groupe de percolation affiche l'indicateur de tirage et les conduites sont rincées.
3. Dès que l'eau sort claire et propre du groupe de percolation, appuyez de nouveau sur le même bouton de tirage.
- ✓ Le groupe de percolation est rincé et prêt pour la préparation d'un expresso.

9.9 Préparation d'un expresso



AVERTISSEMENT

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

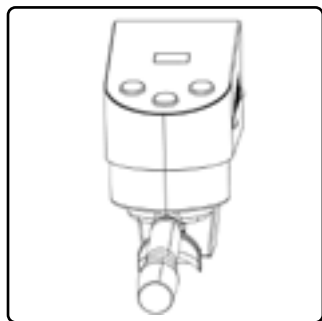
Des fluides brûlants peuvent être projetés pendant l'extraction et provoquer des blessures ou des brûlures.

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

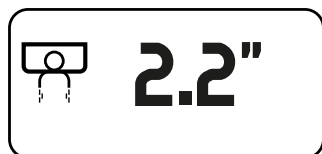
- Ne commandez le groupe de percolation qu'avec les boutons de tirage.
- Tenez-vous (en particulier votre visage et vos mains) loin du groupe de percolation.

En fonction du nombre de tasses à préparer, sélectionnez le porte-filtre et l'embout en silicone appropriés ainsi que la crépine correspondante :

- Porte-filtre à 2 sorties : 2 tasses
- Porte-filtre sans fond : 1 tasse
- Embout en silicone à 1 sortie : 1 tasse
- Embout en silicone à 2 sorties : 2 tasses



1. Si ce n'est pas déjà fait, insérez la crépine et l'embout en silicone correspondants dans le porte-filtre (voir chapitre 9.6, « Insertion des embouts en silicone et des crépines dans les porte-filtres »).
 2. Remplissez la crépine avec la quantité souhaitée de café moulu.
 3. Tassez et compactez uniformément le café moulu avec le tasseur (voir chapitre 9.5, « Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu »).
 4. Insérez le porte-filtre dans le groupe de percolation (chapitre 9.7, « Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation »).
 5. Placez une tasse vide sous chaque sortie du porte-filtre utilisé.
 6. Appuyez sur le bouton de tirage souhaité (voir chapitre 5.2.3, « Boutons de tirage »).
- La LED du bouton de tirage enfoncé clignote et la préparation automatique de l'expresso commence.



- L'icône de tirage est affichée sur l'écran supérieur et le programmeur de la durée de tirage démarre.
- L'écran inférieur affiche le débit en ml/s et une barre apparaît pour illustrer la progression actuelle du tirage. Si cette option est activée, la température de la vapeur est également affichée.
- Si une pré-infusion a été configurée et activée pour le bouton de tirage (voir chapitres 10.3.7, « Preinfusion (Pré-infusion) » et 10.3.4, „Brew Temperature”), le programmeur est interrompu une fois la pré-infusion active écoulée et l'indication « — » s'affiche.

- ✓ Une fois que la quantité de tirage programmée pour le bouton de tirage sélectionné est écoulee, le tirage se termine automatiquement. Tous les boutons de tirage s'allument et l'eau résiduelle ainsi que la pression résiduelle s'échappent de la sortie d'eau résiduelle du groupe de percolation dans le plateau de collecte.



- ✓ La durée totale du tirage en cours est affichée sur l'écran supérieur.
- ✓ L'écran inférieur affiche le débit en ml/s ainsi que la quantité totale du tirage en ml.



Après le tirage



Affichage

Après quelques secondes, la température actuelle du chauffe-eau ainsi que la durée du dernier tirage et le bouton de tirage utilisé sont affichés sur l'écran supérieur.



En plus de la température de la vapeur, l'écran inférieur affiche le volume du tirage ainsi que la durée du dernier tirage et le bouton de tirage utilisé.

Tirage manuel

Si la durée de tirage définie n'est pas suffisante, le tirage automatique peut être prolongé manuellement. La durée maximale du tirage manuel est de 60 secondes.

1. Pendant le tirage automatique, appuyez sur l'un des deux autres boutons de tirage.
 - L'icône de tirage manuel est affichée sur l'écran supérieur.
 2. Pour arrêter le tirage, appuyez de nouveau sur le bouton de tirage qui clignote.
- ✓ La production s'arrête. La température de percolation s'affiche sur l'écran et les boutons de tirage s'allument.



Affichage du tirage manuel

Apparaît quand le tirage automatique est prolongé manuellement.

Interruption manuelle

Le tirage d'expresso peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton de tirage clignotant.

Débitmètre

Le débitmètre surveille le débit d'eau et peut détecter les déviations par rapport au débit d'eau normal comme des perturbations du débit. Si une perturbation du débit est détectée, l'icône du débitmètre clignote sur l'écran du groupe de percolation. Il est recommandé dans ce cas d'interrompre le tirage manuel.



Icône du débitmètre

Apparaît lorsqu'une perturbation du débit est détectée par le débitmètre.

9.10 Enlèvement du porte-filtre sur le groupe de percolation



AVERTISSEMENT

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

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

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

- Manipulez toujours le porte-filtre à l'aide de la poignée en plastique noir.

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

9.11 Prélèvement d'eau chaude



AVERTISSEMENT

Risque de blessure par éclaboussures d'eau bouillante

Lors du tirage d'eau, de l'eau bouillante peut vous éclabousser et provoquer des blessures ou des brûlures.

- Maintenez la buse du tuyau d'eau chaude toujours **complètement** dans le récipient à remplir.

Pour pouvoir prélever de l'eau chaude, le bouilleur doit être activé (voir chapitre 9.3.4, « Mise en marche ou à l'arrêt du bouilleur ») et la température de vapeur réglée (voir chapitre 10.3.6, « Steam Temperature (Température de la vapeur) ») doit être atteinte.

1. Placez un récipient approprié doté d'une poignée isolante (par exemple une carafe ou une tasse) sous le tuyau d'eau chaude.
2. Ouvrez la vanne d'eau chaude basculante (voir chapitre 5.2.4, « Leviers de commande »).
3. Après avoir prélevé la quantité souhaitée, fermez la vanne basculante.
- La vanne est fermée et le chauffe-eau est automatiquement rempli d'eau.
4. Nettoyez la buse d'eau chaude (voir chapitre 11.3, « Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude »).

Conseil : Pour servir plusieurs tasses d'eau chaude l'une après l'autre, il est recommandé d'éteindre la machine chauffée afin d'éviter que de l'eau froide ne soit pompée dans le chauffe-eau.

9.12 Production de vapeur chaude



AVERTISSEMENT

Risque de blessure par projection de fluides brûlants

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

- Placez un récipient approprié sous la buse de vapeur pour évacuer l'eau de condensation.
- Lors de la production de vapeur, maintenez toujours la buse du tuyau de vapeur **complètement** immergée sous la surface du liquide à chauffer ou à faire mousser.
- Tenez-vous (en particulier votre visage et vos mains) loin de la buse de vapeur.

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

Pour produire de la vapeur chaude, le bouilleur doit être activé (9.3, « Fonctions de raccourci ») et la température de vapeur réglée (10.3.6, « Steam Temperature (Température de la vapeur) ») doit être atteinte.

1. Placez un récipient vide sous la buse de vapeur.
 2. Ouvrez la vanne de vapeur basculante (voir chapitre 5.2.4, « Leviers de commande »).
- L'eau de condensation est évacuée.
3. Après environ 3 secondes, lorsque l'eau de condensation s'est entièrement écoulee, fermez la vanne de vapeur basculante.
 4. Placez le récipient contenant le liquide souhaité sous la buse de vapeur.
 5. Plongez complètement la buse de vapeur dans le liquide.
 6. Ouvrez la vanne de vapeur basculante.
- Le liquide est chauffé et/ou moussé.
7. Fermez la vanne de vapeur basculante et retirez le récipient du plateau de collecte.
 8. Ouvrez brièvement la vanne de vapeur basculante puis refermez-la.
- De la vapeur est libérée dans le plateau de collecte, ce qui évite un colmatage de la buse.
9. Nettoyez immédiatement la buse de vapeur (voir chapitre 11.3, « Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude »).

10 Navigation et paramètres du menu

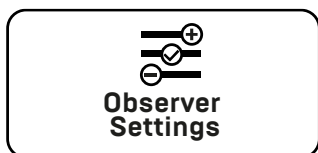
10.1 Indications sur les écrans d'affichage

Les écrans affichent tous les paramètres du menu et l'état de la machine.

10.1.1 Menus des paramètres de base (Basic Settings)



Menu « Brew Settings » (Paramètres de percolation) : Réglez la durée de tirage pour les boutons de tirage ainsi que les paramètres de la pré-infusion et du « Shot Observer » (Observateur de tirage) (voir chapitre « Brew Settings – Réglage via le menu » et chapitre 10.3.2, « Brew Settings – Réglage via les boutons de tirage »)



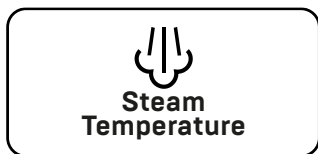
Menu « Observer Settings » (Paramètres de l'observateur) : Analyse du tirage d'expresso (voir chapitre 10.3.3, « Observer Settings – Shot Observer et Observer Tolerance »)



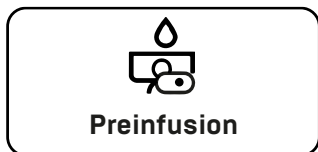
Menu « Brew Temperature » (Température de percolation) : réglage de la température de percolation (voir chapitre 10.3.4, « Brew Temperature (Température de percolation) »)



Menu « Steam Enable » (Activation de la vapeur) : Mise en marche et à l'arrêt du bouilleur (voir chapitre 10.3.5, « Steam Enable (Activation de la vapeur) »)



Menu « Steam Temperature » (Température de la vapeur) : Réglage de température de la vapeur (voir chapitre 10.3.6, « Steam Temperature (Température de la vapeur) »)



Menu « Preinfusion » (Pré-infusion) : Activation/désactivation de la pré-infusion et réglage des durées (voir chapitre 10.3.7, « Preinfusion (Pré-infusion) »)



Menu « Automated Cleaning » (Nettoyage automatique) : Démarrage du nettoyage automatique du groupe de percolation (voir chapitre 10.3.8, « Automated Cleaning (Nettoyage automatique) »)



Menu « Timer Enable » (Activation du programmeur) : Activation ou désactivation du programmeur de mise en marche et à l'arrêt automatique de la machine (voir chapitre 10.3.10, « Timer Enable (Activation du programmeur) »)



Menu « Schedule Set » (Programmation horaire) : programmation des horaires d'allumage/extinction automatique de la machine (voir chapitre 10.3.9, « Schedule Set (Programmation horaire) »)



Menu « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) : réglage d'un rappel pour le nettoyage du groupe de percolation (voir chapitre 10.3.11, « Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) »)



Menu « Filter Reminder » (Rappel de filtre) : définition d'un rappel pour changer le filtre (voir chapitre 10.3.12, « Filter Reminder (Rappel de filtre) »)



Menu « Reset Reminder » (Rappel de réinitialisation) : réinitialisation des fonctions de rappel « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) et « Filter Reminder » (Rappel de filtre) (voir chapitre 10.3.13, « Reset Reminder (Rappel de réinitialisation) »)



Menu « Advanced User Settings » (Paramètres utilisateur avancés) : affichage/masquage des paramètres avancés et facultatifs (voir chapitre 10.4, « Paramètres de menu avancés (Advanced User Settings) »)

10.1.2 Menus des paramètres avancés (Advanced User Settings)



Menu « Offset Correction » (Correction de compensation) : réglage de la valeur de décalage entre le point de mesure de la température de la machine et la température de sortie (voir chapitre 10.4.1, « Offset Correction (Correction de compensation) »)

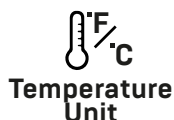


Menu « Enable Fast Heating » (Chauffe rapide) : activation ou désactivation de la chauffe rapide (« Fast Heating ») de la machine (voir chapitre 10.4.2, « Enable Fast Heating (Chauffe rapide) »)



Clock Set

Menu « Clock Set » (Réglage de l'heure) : réglage de l'heure (voir chapitre 10.4.3, « Clock Set (Réglage de l'heure) »)



Menu « Temperature Unit » (Unité de température) : réglage de l'unité de température – °C ou °F (voir chapitre 10.4.4, « Temperature Unit (Unité de température) »)



Eco Mode

Menu « ECO Mode » (Mode ECO) : activation et désactivation du mode ECO ainsi que réglage de la durée du mode ECO (voir chapitre 10.4.5, « Mode ECO »)



Tank Mode

Menu « Tank Mode » (Mode réservoir) : activation/désactivation du fonctionnement en mode réservoir d'eau (voir chapitre 10.4.6, « Tank Mode (Mode réservoir) »)



Dose Keys Light

Menu « Dose Keys Light » (Éclairage des boutons de tirage) : Réglage de l'éclairage des boutons de tirage et de la couleur d'éclairage (voir chapitre 10.4.7, « Dose Keys Light (Éclairage des boutons de tirage) »)



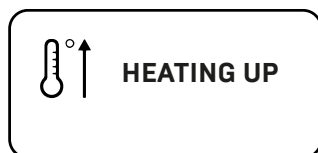
Menu « Barista Lights » (Éclairage barista) : Réglage de l'éclairage de la machine (voir chapitre 10.4.8, « Barista Lights (Éclairage barista) »)

10.1.3 Autres indications sur les affichages

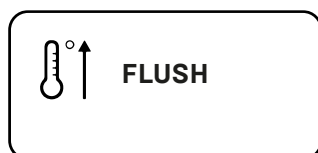
En plus des menus, d'autres indications fournissent des informations sur un état déterminé pendant le fonctionnement ou invitent à effectuer une action.



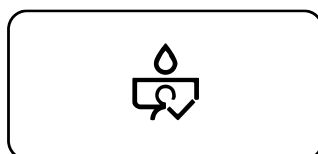
Mode de remplissage (voir chapitre 8, « Première mise en service »)



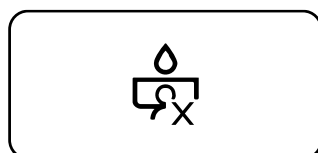
La machine chauffe (voir chapitre 8, « Première mise en service »)



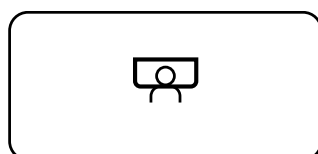
Demande de rinçage (Flush) (voir chapitre 9.8, « Rinçage (« Flush ») »)



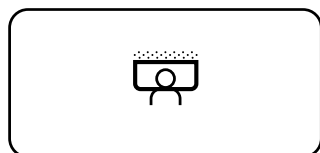
Pré-infusion activée (chapitre 9.3.3, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »)



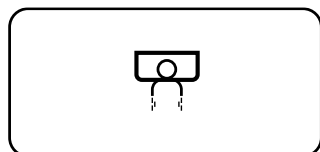
Pré-infusion désactivée (chapitre 9.3.3, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »)



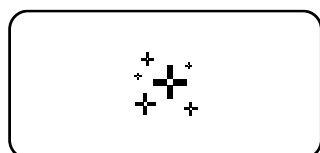
Pré-infusion passive en cours (voir chapitre 10.3.7, « Preinfusion (Pré-infusion) »)



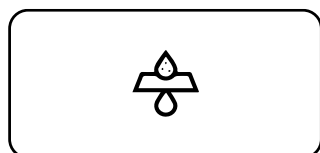
Pré-infusion active en cours (voir chapitre 10.3.7, « Preinfusion (Pré-infusion) »)



Processus de percolation (production) (voir chapitre 9.9, « Préparation d'un espresso »)



Rappel de nettoyage de la machine (voir chapitre 10.3.11, « Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) »)



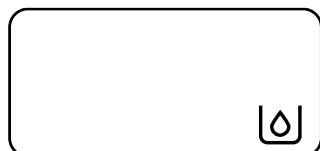
Rappel de remplacement du filtre à eau (voir chapitre 10.3.12, « Filter Reminder (Rappel de filtre) »)



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



Icône du réservoir d'eau :
De l'eau doit être ajoutée (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau ») ou
le réservoir d'eau est mal installé (voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »)



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



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



Icône du débitmètre (voir chapitre 9.9, « Préparation d'un expresso »)

10.2 Navigation dans le menu

La navigation dans les paramètres et leur modification s'effectuent à l'aide de la molette.

10.2.1 Ouverture du menu principal

1. Appuyez deux fois rapidement sur la molette.
- ✓ Le menu principal s'ouvre et l'indication « Brew Settings » (Paramètres de percolation) est affichée sur l'écran de la machine.

10.2.2 Sélection et ouverture d'un sous-menu

1. Dans le menu principal, tournez la molette jusqu'à ce que le sous-menu souhaité s'affiche.
2. Appuyez sur la molette.
- ✓ Le sous-menu sélectionné s'ouvre et les paramètres respectifs du sous-menu s'affichent sur l'écran de la machine.

10.2.3 Réglage des paramètres

1. Dans le sous-menu, tournez la molette jusqu'à ce que le réglage souhaité soit affiché.
2. Appuyez sur la molette pour valider le réglage.
- ✓ Le réglage sélectionné est consigné et l'affichage de la machine revient au niveau de menu supérieur. Après quelques secondes sans aucune saisie, le menu se ferme automatiquement. L'écran du groupe de percolation affiche la température de percolation actuelle et l'écran de la machine, s'il est activé, affiche la température de la vapeur.

10.3 Paramètres du menu de base (Basic Settings)

Pour ouvrir les menus et modifier les paramètres, suivez les instructions du chapitre 10.2, « Navigation dans le menu ».

10.3.1 Brew Settings – Réglage via le menu

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

- **Brew 1 Settings** : réglage des paramètres de percolation pour le **premier bouton de tirage (I)**.
- **Brew 2 Settings** : réglage des paramètres de percolation pour le **deuxième bouton de tirage (II)**.
- **Brew 3 Settings** : Réglage des paramètres de percolation pour le **troisième bouton de tirage (Ξ)**.
- **Volume** : définit la quantité de tirage du café à extraire en ml.
- **PI Pause** : sélectionnez l'option « ON » pour activer la pré-infusion pour le bouton de tirage ; sélectionnez l'option « OFF » pour désactiver la fonction pour le bouton.
- **Start** : durée en secondes après laquelle le fonctionnement de la pompe pour la pré-infusion passive est arrêté.
- **Time** : durée de la pré-infusion passive en secondes.

La procédure de configuration est identique pour tous les boutons de tirage :



1. Ouvrez le menu principal.



VOLUME	32 ml
PI PAUSE	ON
START	4.3"
TIME	5.7"

2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Brew 1 Settings », « Brew 2 Settings » ou « Brew 3 Settings ».
- Les paramètres de percolation sont affichés sur l'écran de la machine.
3. À l'aide de la molette, sélectionnez l'option « Volume » et validez-la.
- Le réglage actuel clignote sur l'écran de la machine.
4. Réglez la durée totale de tirage souhaitée et validez-la.
5. Programmez les paramètres restants de la même manière.

10.3.2 Brew Settings – Réglage via les boutons de tirage

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

Étapes préparatoires

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

Activation/désactivation de la pré-infusion



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

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

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

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

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

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

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

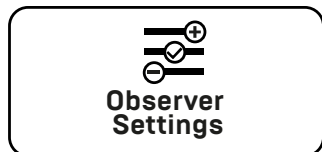
10.3.3 Observer Settings – Shot Observer et Observer Tolerance

Shot Observer

Après chaque expresso, le Shot Observer (Observateur de tirage) indique si le café a été bien extrait, ou s'il a été sous-extrait ou sur-extrait. Pour cette interprétation, il est nécessaire de définir une durée cible de tirage de l'expresso en secondes. Ce paramètre peut être configuré ou désactivé séparément pour chaque bouton. Par défaut, le Shot Observer est désactivé (« OFF »). Le réglage est identique pour tous les boutons de tirage.

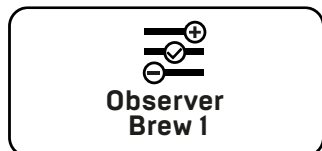


1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Observer Settings » (Paramètres de l'observateur).

➤ Les sous-menus disponibles sont affichés sur l'écran de la machine.



3. Utilisez la molette pour sélectionner et ouvrir le sous-menu « Observer Brew 1 », « Observer Brew 2 » ou « Observer Brew 3 ».

➤ Le réglage actuel clignote sur l'écran de la machine.



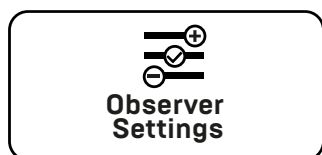
4. Sélectionnez l'option « OFF » ou définissez la durée souhaitée et validez.

Observer Tolerance – Réglage de la déviation

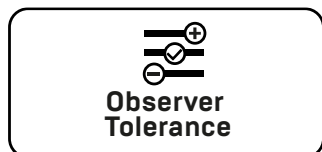
Il est possible de définir une déviation vers le haut ou vers le bas pour le Shot Observer. Cette plage de tolérance est réglée à 2 secondes par défaut. La valeur peut être programmée dans une plage de 0 à 10 secondes :



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Observer Settings » (Paramètres de l'observateur).



3. Utilisez la molette pour sélectionner et ouvrir le sous-menu « Observer Tolerance ».
- Le réglage actuel clignote sur l'écran de la machine.
4. Réglez la durée souhaitée et validez.



Interprétation

Après un tirage, lorsque la quantité d'eau programmée a traversé le débitmètre, le temps de tirage réel est comparé au réglage du Shot Observer.



Café sous-extrait :

La durée de tirage programmée moins la déviation est inférieure à la durée de tirage réelle.



Café bien extrait :

La durée de tirage programmée plus la déviation correspond à la durée de tirage réelle.



Café sur-extrait :

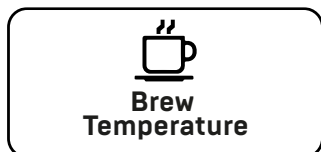
La durée de tirage programmée plus la déviation est supérieure à la durée de tirage réelle.

10.3.4 Brew Temperature (Température de percolation)

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



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Brew Temperature » (Température de percolation).
 - La température de percolation configurée clignote sur l'affichage de la machine.



3. En utilisant la molette, réglez la température de percolation souhaitée et validez-la.

10.3.5 Steam Enable (Activation de la vapeur)

La buse de vapeur de la machine peut servir à chauffer et à faire mousser des liquides. Pour ce faire, de l'eau est chauffée dans le bouilleur. Pour économiser de l'énergie, le bouilleur peut être éteint. Le bouilleur est activé (« ON ») en usine. L'activation ou la désactivation se fait via la fonction de raccourci (voir chapitre 9.3, « Fonctions de raccourci ») ou de la manière suivante via le menu :



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Steam Enable » (Activation de la vapeur).
 - Le réglage actuel clignote sur l'écran de la machine.



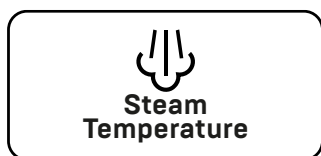
3. Sélectionnez le réglage « ON » (activation du bouilleur) ou « OFF » (désactivation du bouilleur).

10.3.6 Steam Temperature (Température de la vapeur)

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



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Steam Temperature » (Température de vapeur).
 - Le réglage actuel clignote sur l'écran de la machine.



3. Réglez la température souhaitée et validez.

10.3.7 Preinfusion (Pré-infusion)

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

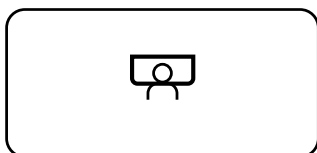
Fonctionnement de la pré-infusion

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

Exemple

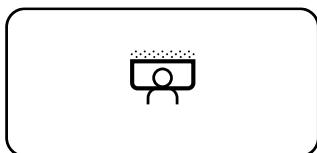
Pré-infusion active = 4 secondes, pré-infusion passive = 5 secondes :

Au début de la préparation de l'expresso, l'activité de la pompe démarre pendant 4 secondes. Une fois les 4 secondes écoulées, l'activité de la pompe est interrompue pendant 5 secondes pour humidifier le café moulu. Après 5 secondes, la pompe se remet en marche et l'extraction de l'expresso démarre à 9 bars.



Pré-infusion passive

Cette indication est affichée pendant que la pré-infusion passive est en cours.



Pré-infusion active

Cette indication est affichée pendant que la pré-infusion active est en cours.

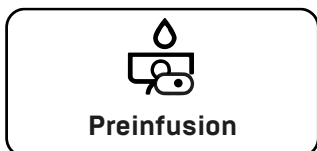
Pré-infusion active ou passive

La pré-infusion active n'est recommandée que lorsque la machine fonctionne en mode réservoir d'eau, car la pression exercée par le réservoir d'eau n'est pas suffisante pour imbiber complètement le café moulu. Une pré-infusion exclusivement passive est recommandée lorsque la machine fonctionne en mode raccordement d'eau permanent. La pression du réseau de distribution est suffisante pour humidifier complètement le café moulu dans le temps prédéfini.

Réglage de la pré-infusion



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Pré-infusion ».



3. Sélectionnez le réglage « ON » (pré-infusion activée) ou « OFF » (pré-infusion désactivée) et validez.

10.3.8 Automated Cleaning (Nettoyage automatique)

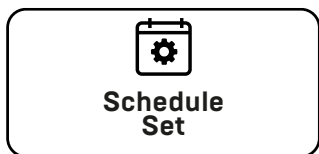
La machine dispose d'une fonction de nettoyage automatique. Aucun réglage ne peut être effectué sur la fonction elle-même. Le nettoyage automatique est expliqué plus en détail au chapitre 10.3.8, « Automated Cleaning (Nettoyage automatique) ».

10.3.9 Schedule Set (Programmation horaire)

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



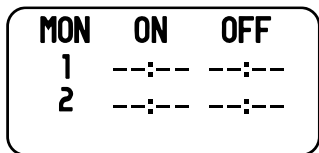
1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Schedule Set » (Programmation horaire). Le sous-menu n'est disponible que si la fonction « Timer Enable » (Activation du programmeur) est activée.



- L'affichage du jour de la semaine apparaît.
3. Utilisez la molette pour régler et valider le jour de la semaine souhaité.



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

10.3.10 Timer Enable (Activation du programmeur)

Pour pouvoir régler et utiliser les heures de marche et d'arrêt de la fonction « Schedule Set » (Programmation horaire), la fonction programmeur doit être activée (« ON »). Si la fonction programmeur n'est pas activée (« OFF »), la machine ignore les mises en marche / à l'arrêt programmées. Dans ce cas, la machine utilise la durée réglée pour le mode ECO pour désactiver automatiquement la fonction de chauffe. Si la fonction programmeur est désactivée, les mises en marche / à l'arrêt programmées sont conservées et peuvent être réactivées à tout moment. La fonction programmeur est activée ou désactivée comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



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



3. Sélectionnez « ON » (activation du programmeur) ou « OFF » (désactivation du programmeur) et validez.

10.3.11 Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage)

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

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



1. Ouvrez le menu principal.



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



3. Sélectionnez le paramètre souhaité et validez.

10.3.12 Filter Reminder (Rappel de filtre)

Un rappel pour le prochain remplacement du filtre à eau peut être défini via le menu. Pour utiliser cette fonction, un filtre à eau doit être installé (voir chapitre 7.5.2, « Installation du filtre à eau »).

Le réglage s'effectue par incréments de 5 litres (jusqu'à un maximum de 200 litres). La fonction est désactivée (« OFF ») par défaut. L'intervalle auquel il convient de remplacer le filtre est spécifié dans les instructions du fabricant du filtre à eau utilisé.



1. Ouvrez le menu principal.



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



3. Sélectionnez le paramètre souhaité et validez.

10.3.13 Reset Reminder (Rappel de réinitialisation)

La machine propose deux fonctions de rappel :

- Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) : rappel pour le prochain nettoyage du groupe de percolation (voir chapitre 10.3.11, « Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) »)
- Filter Reminder (Rappel de filtre) : rappel pour le prochain remplacement du filtre à eau (voir chapitre 10.3.12, « Filter Reminder (Rappel de filtre) »)

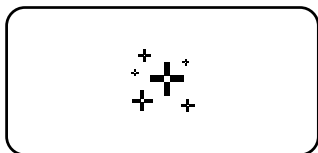
Après avoir nettoyé le groupe de percolation ou changé le filtre à eau, ces fonctions de rappel doivent être réinitialisées comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



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



3. Utilisez la molette pour sélectionner le paramètre « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) ou « Filter Reminder » (Rappel de filtre).
- ✓ L'affichage indique « — » pour signaler que la fonction de rappel sélectionnée a été réinitialisée.

10.4 Paramètres de menu avancés (Advanced User Settings)

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



1. Ouvrez le menu principal.



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



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

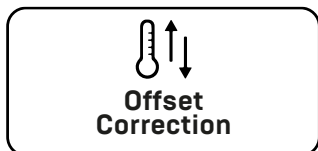
10.4.1 Offset Correction (Correction de compensation)

La machine est conçue pour la préparation optimale d'un espresso. En raison des conditions extérieures, il peut y avoir une légère perte de température de l'eau entre le chauffe-eau et le groupe de percolation. Pour corriger cette perte de température, il est possible de définir une compensation pour le chauffe-eau (« Coffee Offset ») et la chauffe du groupe de percolation (« Brewing Head Offset ») avec une valeur comprise entre -10 °C et +10 °C. Ce réglage est activé en usine avec une valeur de +5 °C. Le réglage de la compensation de température affecte les performances de la machine.

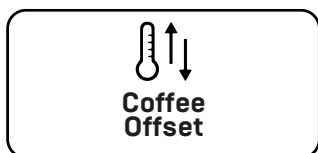
Coffee Offset



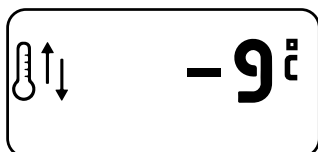
1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Offset Correction » (Correction de compensation).



3. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Coffee Offset » (Compensation café).

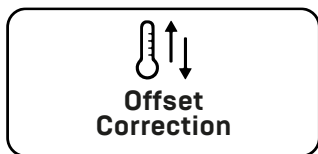


4. Sélectionnez le réglage souhaité.

Brewing Head Offset



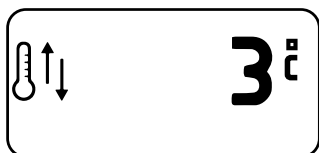
1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Offset Correction » (Correction de compensation).



3. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Brewing Head Offset » (Compensation tête de percolation).



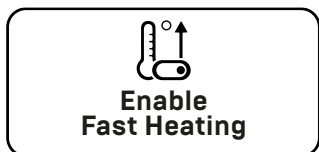
4. Sélectionnez le réglage souhaité.

10.4.2 Enable Fast Heating (Chauffe rapide)

Après sa mise en marche, la machine chauffe jusqu'à la température de percolation prédéfinie. Cela peut prendre jusqu'à 15 minutes selon la température ambiante. La fonction « Enable Fast Heating » (Chauffe rapide) permet d'accélérer la chauffe afin d'amener plus rapidement le groupe de percolation à la température voulue.



1. Ouvrez le menu principal.



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



3. Sélectionnez le réglage « ON » (activer) ou « OFF » (désactiver).

10.4.3 Clock Set (Réglage de l'heure)

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

Les réglages sont modifiés en tournant et en appuyant sur la molette. Pour une recherche rapide, par exemple lors du réglage de l'heure, les boutons peuvent également être maintenus enfoncés jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit affichée sur l'écran de la machine.



1. Ouvrez le menu principal.



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



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



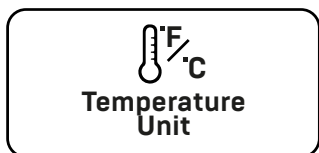
- Le jour de la semaine clignote.
5. Réglez le jour de la semaine.

10.4.4 Temperature Unit (Unité de température)

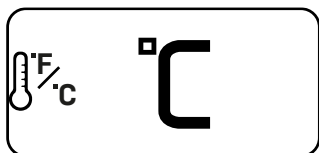
La température peut être affichée en °C ou °F. La machine est réglée en usine sur l'unité °C.



1. Ouvrez le menu principal.



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



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

10.4.5 Mode ECO

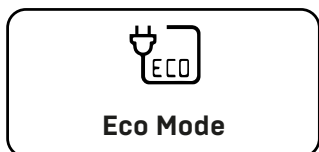
Les paramètres suivants du mode Eco sont définis par défaut :

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

La fonction peut être activée (« ON ») ou désactivée (« OFF »). Le compte à rebours peut être réglé par incréments de 10 minutes (jusqu'à un maximum de 600 minutes). Procédez comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



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



3. Sélectionnez le paramètre souhaité.

10.4.6 Tank Mode (Mode réservoir)

La machine peut être utilisée en raccordement d'eau permanent ou en mode réservoir d'eau. Afin de régler le mode de fonctionnement correspondant, le mode réservoir doit être activé ou désactivé via le menu.

- Mode réservoir activé (« ON ») : La machine fonctionne en mode réservoir d'eau.
- Mode réservoir désactivé (« OFF ») : La machine fonctionne en mode raccordement d'eau permanent.



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Tank Mode » (Mode réservoir).



3. Sélectionnez le réglage « ON » ou « OFF ».

10.4.7 Dose Keys Light (Éclairage des boutons de tirage)

L'éclairage des boutons de tirage peut être réglé via ce menu. L'option « IDLE » (Inactif) permet d'allumer (« ON ») et d'éteindre (« OFF ») l'éclairage des boutons. L'option « COLOR » (Couleur) permet de sélectionner la couleur de l'éclairage (0 - éteint, 1 - rouge, 2 - vert, 3 - bleu, 4 - blanc).



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Dose Keys Light » (Éclairage des boutons de tirage).



- Le réglage de l'option « IDLE » clignote.
- 3. Sélectionnez le paramètre souhaité et validez.
- Le réglage de l'option « COLOR » clignote.
- 4. Sélectionnez le paramètre souhaité et validez.

10.4.8 Barista Lights (Éclairage barista)

L'éclairage de la machine est situé sous le groupe de percolation. Il peut être programmé en utilisant les options « ALWAYS ON », (Toujours allumé), « DURING SHOT » (Pendant le tirage) ou « OFF » (Éteint).



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Barista Lights » (Éclairage barista).



3. Sélectionnez le paramètre souhaité et validez.

11 Nettoyage

DANGER

Danger dû à la tension électrique

Un nettoyage incorrect entraîne un risque mortel d'électrocution.

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

AVERTISSEMENT

Risque de blessures dues aux surfaces brûlantes

Les surfaces brûlantes entraînent un risque de blessure.

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

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

Pour le nettoyage :

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

11.1 Nettoyage des porte-filtres, des embouts en silicone et des crépines

Nettoyez quotidiennement les porte-filtres, les embouts en silicone et les crépines. Les porte-filtres ne doivent pas être nettoyés dans un lave-vaisselle.

Retrait de la crépine du porte-filtre

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

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

Retirez l'embout en silicone du porte-filtre

1. Tenez le porte-filtre d'une main.
2. Utilisez l'autre main pour retirer l'embout en silicone du connecteur.

Nettoyez les crépines, les embouts en silicone et les porte-filtres

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

11.2 Plateau de collecte d'eau et plaque d'égouttage



ATTENTION

Risque de blessures dues aux arêtes vives.

Les bords du plateau de collecte d'eau et de la plaque d'égouttage sont tranchants et peuvent provoquer des blessures.

- Évitez d'appliquer une pression trop ferme sur leurs bords.
- Essayez les bords avec prudence.

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

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

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

11.3 Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude

11.3.1 Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude après utilisation

Nettoyez la buse de vapeur et la buse eau chaude immédiatement après chaque utilisation afin que les résidus de liquide soient immédiatement éliminés et ne sèchent pas.

1. Essuyez les buses avec un chiffon en microfibre humide.
2. Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu sur les buses.

11.3.2 Nettoyage d'une buse de vapeur bouchée

REMARQUE

Endommagement de la machine

Un nettoyage incorrect de la buse de vapeur peut entraîner des dommages.

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

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

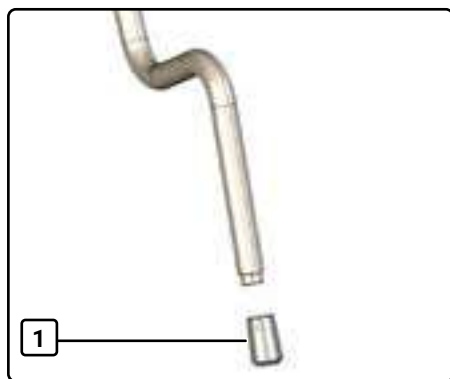


Fig. 12 Buse du tuyau de vapeur démontée

- 1 Buse du tuyau de vapeur
1. Éteignez la machine et laissez-la refroidir.
2. Dévissez manuellement la buse (1, Fig. 12) du tuyau de vapeur et placez-la sur le côté.
3. Nettoyez soigneusement les trous de la buse de vapeur avec une aiguille ou un trombone.

4. Revissez la buse.

11.4 Nettoyage du corps de la machine

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

11.5 Nettoyage du réservoir d'eau

11.5.1 Orientation du réservoir d'eau

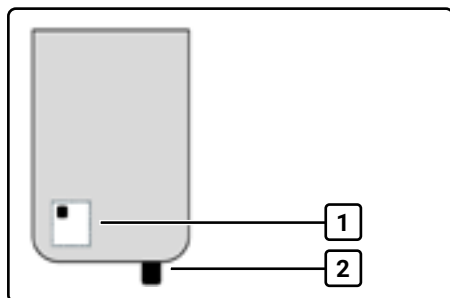


Fig. 13 Orientation du réservoir d'eau

- 1 Flotteur avec point magnétique 2 Soupape

Alignez le réservoir d'eau de manière à ce que

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

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

11.5.2 Nettoyage du réservoir d'eau

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

1. Ouvrez la vanne du réservoir d'eau en haut de la machine.
2. Utilisez vos deux mains pour enlever le réservoir d'eau en le tirant vers le haut.
3. Videz le réservoir d'eau au-dessus d'un évier et nettoyez-le avec de l'eau tiède, un détergent de qualité alimentaire et un chiffon doux.
4. Séchez l'extérieur du réservoir d'eau avec un chiffon sec et doux.
5. Réinsérez le réservoir d'eau.

6. Refermez le clapet du réservoir d'eau.

11.6 Vidange du chauffe-eau

Si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, elle doit être complètement vidangée. Même en cas de fonctionnement régulier, l'eau du chauffe-eau doit être vidangée et remplacée toutes les 1 à 2 semaines.

1. Laissez la machine chauffer jusqu'à ce que la température de percolation et la température de vapeur réglées soient affichées à l'écran.
2. Éteignez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
 - L'anneau LED s'éteint.
3. Placez un grand récipient sous le tuyau d'eau chaude.
4. Ouvrez la vanne d'eau chaude basculante (voir chapitre 5.2.4, « Leviers de commande »).
 - L'eau du chauffe-eau est évacuée via le tuyau d'eau chaude.
5. Fermez la vanne d'eau chaude basculante.
6. Rincez le chauffe-eau avec de l'eau propre (voir chapitre 8.1.3 ou 8.2.3, « Rinçage de la machine »).

11.7 Nettoyage du groupe de percolation

Un nettoyage incorrect peut entraîner une usure prématurée du groupe de percolation. Nettoyez le groupe de percolation selon les instructions ci-dessous. La machine dispose d'une fonction « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) (voir chapitre 10.3.11, « Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) »). Si cette fonction est activée, une icône de rappel pour le nettoyage du groupe de percolation clignote sur l'affichage du groupe de percolation après un nombre prédéfini de tirages. Il est également recommandé de nettoyer le groupe de percolation si la machine n'a pas été utilisée pendant une longue période.

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

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

11.7.1 Étapes préparatoires pour le nettoyage automatique

1. Nettoyez le joint du groupe de percolation et la crépine-douche avec la brosse fournie.
2. Retirez la crépine pour tasse du porte-filtre (voir chapitre 11.1, « Nettoyage des porte-filtres, des embouts en silicone et des crépines »).

3. Insérez la crépine aveugle dans le porte-filtre (voir chapitre 9.6, « Insertion des embouts en silicone et des crépines dans les porte-filtres »).
4. Remplissez la crépine aveugle avec 3 à 5 g de poudre de nettoyage.
5. Insérez le porte-filtre avec la crépine aveugle et la poudre de nettoyage dans le groupe de percolation (voir chapitre 9.7, « Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation »).

11.7.2 démarrage du nettoyage automatique du groupe de percolation

La durée du nettoyage automatique est de 135 secondes et est indiquée par un compte à rebours sur l'affichage du groupe de percolation. Le nettoyage peut être lancé via un raccourci (voir chapitre 9.3, « Fonctions de raccourci ») ou via le menu comme suit :



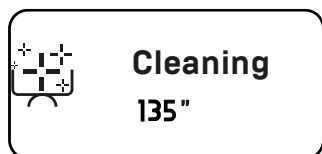
1. Ouvrez le menu principal.



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



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



- Le compteur démarre à 135 secondes et la crépine aveugle se remplit d'eau. Les graisses ou huiles dissoutes sont évacuées par la sortie d'eau résiduelle du groupe de percolation. Une fois le compte à rebours expiré, le nettoyage est terminé.

4. Si l'icône de la fonction de rappel « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) apparaît toujours sur l'affichage du groupe de percolation, réinitialisez-la (voir chapitre 10.3.13, « Reset Reminder (Rappel de réinitialisation) »).
- ✓ L'icône disparaît de l'affichage et le compteur commence à compter jusqu'au prochain rappel.

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

11.7.3 Rinçage

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

12 Entretien



DANGER

Danger dû à la tension électrique

Un entretien incorrect constitue un risque mortel d'électrocution.

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

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

12.1 Pièces de rechange et accessoires

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

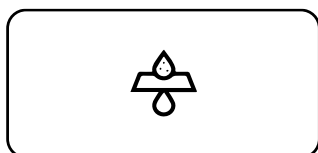
<https://www.ecm.de/en/dealers.html>

Pièce de rechange	Numéro d'article
Crépine Gran Crema	ZB100011-00
Crépine-douche IMS	AC100080-00
Crépine de précision IMS 10-12 g	ZB100013-00
Crépine de précision IMS 18-20 g	ZB100014-00
Crépine aveugle	ZB100010-00
Ressort de maintien pour porte-filtre	DV100057-00
Brosse de nettoyage	ZB100034-00
Ensemble de buses à vapeur ECM à 3 trous, 4 trous, 5 trous	AC100030-00
Accessoire	Numéro d'article
Filtre à eau	AC100027-00
Porte-filtre, sans fond	AC100018-00
Station de tassage	AC100020-00
Tasseur	AC100013-00
Tiroir à marc, acier inoxydable	AC100075-00
Pot à lait, 360 ml	AC100033-00
Pot à lait, 600 ml	AC100034-00
Chiffon de barista	AC100031-00

Accessoire	Numéro d'article
2x tasses à expresso	AC100003-00
1x tasse à cappuccino	AC100004-00

12.2 Remplacement du filtre à eau

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



Indication « Water Filter Reminder » (Rappel du filtre d'eau)

L'intervalle auquel il convient de remplacer le filtre ainsi que la marche à suivre sont spécifiés dans les instructions du fabricant du filtre à eau utilisé.

12.3 Remplacement du joint du groupe de percolation

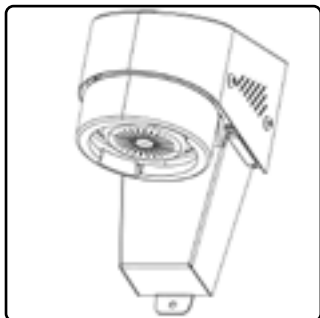
12.3.1 Outils et accessoires requis

- Brosse de nettoyage
- Porte-filtre sans crépine
- Crépine-douche neuve
- Joint neuf
- Tournevis plat ou cuillère à café (non fournis)

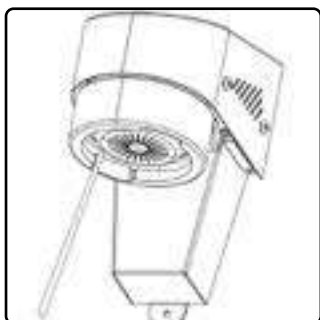
12.3.2 Avant le remplacement du joint

1. Éteignez la machine et débranchez la fiche d'alimentation du secteur.
2. Laissez la machine refroidir.
3. Déballez et préparez les pièces de rechange.

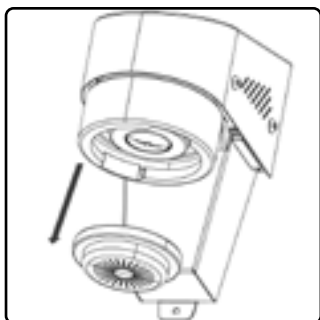
12.3.3 Remplacement du joint



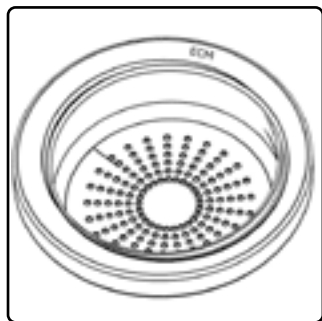
Vue de dessous du groupe de percolation



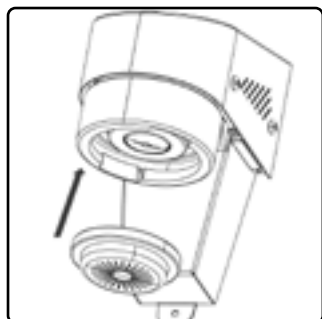
1. Placez un tournevis plat ou une cuillère à café sur la crépine-douche.
2. Utilisez le tournevis plat pour faire sortir la crépine-douche et son joint.



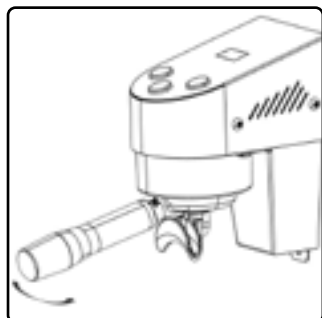
3. Retirez la crépine-douche et le joint du groupe de percolation.
4. Nettoyez le groupe de percolation avec la brosse de nettoyage.



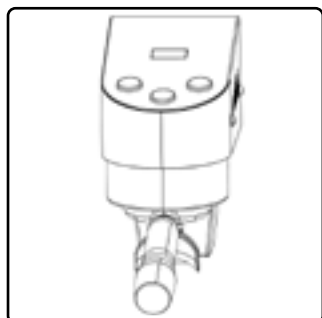
5. Insérez la crépine-douche neuve dans le joint neuf. Alignez le joint de manière à ce que le logo ECM soit orienté vers le haut.



6. D'une main, positionnez la crépine-douche avec le joint dans le groupe de percolation et exercez une pression pour l'insérer.



7. Placez le porte-filtre sans la crépine et d'un seul mouvement de levier, serrez la crépine-douche. De l'autre main, appliquez une contre-pression sur le groupe de percolation par le haut.



8. Enlevez le porte-filtre du groupe de percolation.
 9. Insérez la crépine aveugle dans le porte-filtre.
 10. Insérez le porte-filtre avec la crépine aveugle dans le groupe filtrant et serrez la crépine-douche d'un seul mouvement.
- ✓ Le groupe de percolation est à nouveau prêt à l'emploi.

13 Dépannage

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

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

13.1 Pannes de la machine

Panne	Cause	Solution
Lors de la première mise en service avec le réservoir d'eau, la pompe est activée après avoir appuyé sur un bouton de tirage, mais aucune eau ne sort du groupe de percolation.	Temps de remplissage du chauffe-eau insuffisant.	Il faut environ 30 secondes pour que le chauffe-eau se remplisse et que de l'eau sorte.
	Si après 50 secondes l'eau ne sort toujours pas, le système est complètement sec et la pompe ne parvient pas à apporter de l'eau.	Branchez la machine à l'alimentation en eau permanente (voir chapitre 7.4, « Installation avec raccordement d'eau permanent ») et effectuez la première mise en service avec raccordement d'eau permanent (voir chapitre 8.2, « Première mise en service avec un raccordement d'eau permanent »). Activez ensuite à nouveau le mode réservoir (voir chapitre 10.4.6, « Tank Mode (Mode réservoir) »).
La machine ne chauffe pas lors de la première mise en service.	La sécurité anti-débordement du chauffe-eau s'est déclenchée.	Éteignez brièvement la machine, puis rallumez-la.
La machine est allumée mais ne fonctionne pas.	Le réservoir d'eau n'est pas inséré correctement.	Insérez correctement le réservoir d'eau (voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »).
	La machine est raccordée à une alimentation en eau permanente mais le mode réservoir d'eau est activé.	Désactivez le mode réservoir d'eau (voir chapitre 10.4.6, « Tank Mode (Mode réservoir) »).
	La cartouche du filtre à eau est sèche.	Nettoyez correctement la cartouche du filtre à eau. Pour ce faire, suivez les instructions du fabricant du filtre utilisé.

Panne	Cause	Solution
La machine est en marche et aspire de l'air.	Le fonctionnement en mode réservoir d'eau est activé, mais la machine est raccordée à une alimentation en eau permanente.	Activez le mode réservoir d'eau (voir chapitre 10.4.6, « Tank Mode (Mode réservoir) »).
Après avoir prélevé de l'eau via le tuyau d'eau chaude, la machine ne chauffe plus.	La sécurité anti-débordement du chauffe-eau s'est déclenchée.	Éteignez brièvement la machine, puis rallumez-la. Vérifiez s'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir ; faites l'appoint si nécessaire (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »).
La machine ne s'allume pas ou ne s'éteint pas automatiquement malgré le réglage du programmeur.	La pile du circuit imprimé est déchargée.	Désactivez la fonction programmeur (voir chapitre 10.3.10, « Timer Enable (Activation du programmeur) ») et contactez votre revendeur spécialisé.
De l'eau s'écoule entre le porte-filtre et le groupe de percolation.	Le porte-filtre n'est pas installé correctement.	Réinstallez correctement le porte-filtre (voir chapitre 9.7, « Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation »).
	Joint usé.	Remplacez le joint (voir chapitre 12.3, « Remplacement du joint du groupe de percolation »).
Impossible d'insérer le réservoir d'eau en entier.	Réservoir d'eau mal aligné.	Réalignez et insérez correctement le réservoir d'eau (voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »).
Les paramètres du menu avancé ne s'affichent pas.	Menu masqué.	Affichez le menu des paramètres avancés (voir chapitre 10.4, « Paramètres de menu avancés (Advanced User Settings) »).
La machine est allumée et la vanne de vapeur basculante est ouverte, mais aucune vapeur ne sort de la buse de vapeur.	Buse de vapeur bouchée.	Nettoyez la buse de vapeur (voir chapitre 11.3, « Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude »).
	Le chauffe-eau n'atteint pas sa température de consigne.	Attendez que la température de consigne de la vapeur (voir chapitre 10.3.6, « Steam Temperature (Température de la vapeur) ») soit atteinte.

Panne	Cause	Solution
	Bouilleur désactivé.	Activez le bouilleur (voir chapitre 10.3.5, « Steam Enable (Activation de la vapeur) »).
La machine ne répond pas aux commandes saisies.	Paramètres modifiés ou autres causes inconnues.	Réinitialisez la machine (voir chapitre 13.1.1, « Réinitialisation de la machine »).

13.1.1 Réinitialisation de la machine

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

1. Éteignez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
➤ L'anneau LED s'éteint.
 2. Mettez la machine en marche à l'aide du bouton marche/arrêt.
 3. Maintenez les trois boutons de tirage enfoncés simultanément.
 4. Attendez que l'indication « Reset Done » (Réinitialisation terminée) apparaisse sur l'affichage de la machine.
 5. Éteignez la machine.
- ✓ La machine est réinitialisée.

14 Données techniques

Spécification	Valeur
Dimensions de la machine (L x P x H)	336 x 487 x 408 mm
Dimensions avec porte-filtre (L x P x H)	336 x 585 x 408 mm
Poids	28 kg
Capacité du réservoir d'eau	env. 2,8 l
Alimentation électrique	Valeur
UE, UK, CN, AU	230 V~, 50/60 Hz
US, JP	110 V~, 50/60 Hz
Puissance	Valeur
UE, UK, CN, AU	2800 W
US, JP	1700 W

15 Mise hors service, démontage et stockage

15.1 Mise hors service de la machine

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

15.2 Démontage de la machine avec un raccordement d'eau permanent

1. Videz la machine (voir chapitre 11.6, « Vidange du chauffe-eau »).
2. Mettez la machine hors service.
3. Fermez le robinet du raccordement d'eau permanent.
4. Laissez la machine refroidir complètement.
5. Débranchez le tuyau de raccordement d'eau de l'alimentation en eau et de la pièce de raccordement d'eau de la machine.
6. Retirez la plaque d'égouttage du plateau de collecte d'eau.
7. Retirez le plateau de collecte d'eau de la machine.
8. Retirez la crépine aveugle de son logement dans le plateau de collecte d'eau.
9. Débranchez le bac de vidange du raccord d'eaux usées de la machine.
10. Démontez le filtre à eau du réservoir d'eau.

15.3 Démontage de la machine en mode réservoir

1. Videz la machine (voir chapitre 11.6, « Vidange du chauffe-eau »).
2. Mettez la machine hors service.
3. Laissez la machine refroidir complètement.
4. Retirez la plaque d'égouttage du plateau de collecte d'eau.
5. Retirez le plateau de collecte d'eau de la machine.
6. Retirez la crépine aveugle de son logement dans le plateau de collecte d'eau.
7. Videz l'eau du réservoir d'eau.

15.4 Stockage

REMARQUE

Danger dû à un stockage incorrect

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

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

Pour stocker la machine, procédez comme suit :

1. Mettez la machine hors service.
2. Démontez la machine.
3. Videz la machine (voir chapitre 11.6, « Vidange du chauffe-eau ») et nettoyez-la (voir chapitre 11, « Nettoyage »).
4. Emballez la machine et ses accessoires dans leur emballage d'origine.
5. Stockez à l'endroit prévu.

16 Élimination



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

Éliminez le produit comme suit :

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

17 Recommandations pour une préparation optimale de l'expresso

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

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

Problème	Cause	Solution
L'expresso ne s'écoule pas correctement du porte-filtre, mais dégouline lentement.	Mouture trop fine du café.	Utilisez un café moulu plus grossièrement.
	Café trop compacté.	Tassez moins fermement le café moulu (voir chapitre 9.5, « Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu »).
	Trop de café moulu.	Réduisez la quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d'indication.
Peu ou pas de crème sur l'expresso.	Mouture trop grossière.	Utilisez un café moulu plus finement.
	Café moulu insuffisamment compacté.	Tassez plus fermement le café moulu (voir chapitre 9.5, « Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu »).
	Café moulu trop vieux.	Utilisez du café moulu frais.
	Trop peu de café moulu.	Utilisez une plus grande quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d'indication.
	Trop de chlore dans l'eau.	Utilisez un filtre à eau.
	Crépine-douche encrassée.	Nettoyez le groupe de percolation (voir chapitre 11.7, « Nettoyage du groupe de percolation »).

Problème	Cause	Solution
Trop peu de corps.	Mouture trop grossière.	Utilisez un café moulu plus finement.
	Café moulu trop vieux.	Utilisez du café moulu frais.
	Trop peu de café moulu.	Utilisez une plus grande quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d'indication.
	Crépine-douche encrassée.	Nettoyez le groupe de percolation (voir chapitre 11.7, « Nettoyage du groupe de percolation »).

18 Notes

Pour assurer la répétabilité de la préparation de l'expresso, vous pouvez noter vos réglages préférés ci-dessous.

Réglage	Boisson	Boisson	Boisson
Type de café			
Degré de mouture			
Quantité de café moulu			
Température de percolation			
Température de la vapeur			
Durée de la pré-infusion active			
Durée de la pré-infusion passive			
Durée d'extraction			
Température initiale du lait			
Remarques			

we live espresso

www.ecm.de

ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Industriestraße 57-61, 69245 Bammental
Telefon +49 6223-9255-0
E-Mail info@ecm.de