



Bedienungsanleitung · User Manual ·
Manuel d'utilisation · Manual de usuario

TECHNIKA VI

Art.-Nr./Item no./Numéro d'article/Nº de artículo:
CM100021-00

ECM
MANUFACTURE

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

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

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

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

Die deutschsprachige Bedienungsanleitung beginnt ab Kapitel 1 „Über diese Bedienungsanleitung“ auf Seite 19.

Dear coffee enthusiasts,

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

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

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

The English instructions for use start with chapter 1 “About these operating instructions” on page 94.

Chers amateurs de café,

Avec la Technika VI, 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 168.

¡Hola entusiasta del café!

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

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

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

El manual de instrucciones en español comienza a partir del capítulo 1 «Información sobre este manual de instrucciones» en la página 244.



ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH

Industriestraße 57 - 61
69245 Bammmental/Heidelberg
Deutschland / Germany / Allemagne /
Alemania

Tel.: +49 (0) 6223 9255-0
E-Mail: info@ecm.com
Internet: www.ecm.com

Stempel des Fachhändlers /
dealers stamp / cachet du
revendeur / Sello del distribuidor

Inhalt

1 Über diese Bedienungsanleitung.....	19
1.1 Gestaltung von Sicherheits- und Warnhinweisen	19
1.2 Darstellungskonventionen	20
2 Sicherheit	21
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	21
2.2 Gefährdung durch hohe Temperaturen	22
2.2.1 Gefährdung durch heiße Medien	22
2.2.2 Gefährdung durch heiße Oberflächen	22
3 Kurzanleitung für den ersten Espresso.....	23
4 Bestimmungsgemäße Verwendung	25
5 Beschreibung der Maschine.....	26
5.1 Aufbau der Maschine	26
5.2 Bedienelemente und Display	27
5.2.1 Ein-/Aus-Kippschalter mit LED-Betriebsanzeige	27
5.2.2 Navigationstasten	29
5.2.3 Bedienhebel	30
6 Transport.....	33
6.1 Kennzeichnungen auf der Verpackung	33
6.2 Lieferumfang.....	34
6.3 Transportverpackung entfernen	35
6.4 Lieferumfang prüfen.....	35
6.5 Transportieren	36
7 Installation	37
7.1 Anforderungen an den Aufstellort	37
7.2 Anschluss an die Stromversorgung	37
7.3 Installation im Wassertankmodus.....	38
7.4 Installation mit Festwasseranschluss.....	38
7.4.1 Zusätzliche Anforderungen an den Aufstellort.....	38
7.4.2 Zusätzlich erforderliches Zubehör	39
7.4.3 Maschine an die Wasserversorgung anschließen.....	39
7.5 Zubehör installieren.....	40
7.5.1 Blindsieb installieren	40
7.5.2 Wasserfilter installieren.....	41
8 Erstinbetriebnahme	42
8.1 Erstinbetriebnahme im Wassertankmodus	43
8.1.1 Maschine anschließen und einschalten.....	43
8.1.2 Kessel mit Wasser füllen (Fill-Modus)	43
8.1.3 Maschine spülen	44

8.2	Erstinbetriebnahme mit Festwasseranschluss	44
8.2.1	Maschine anschließen und einschalten.....	44
8.2.2	Kessel mit Wasser füllen (Fill-Modus)	44
8.2.3	Maschine spülen	45
8.3	Nach der Inbetriebnahme	45
9	Bedienung	46
9.1	Betriebsarten	46
9.1.1	Betriebsbereitschaft.....	46
9.1.2	Dauerbetrieb	46
9.1.3	Standby-Modus des Displays	46
9.1.4	ECO-Modus	46
9.2	Maschine in Betrieb nehmen	47
9.2.1	Maschine ein- und ausschalten.....	47
9.2.2	Maschine in Betrieb nehmen	47
9.3	Shortcut-Funktionen.....	48
9.3.1	ECO-Modus einschalten.....	48
9.3.2	Preinfusion aktivieren oder deaktivieren.....	48
9.3.3	Dampfkessel ein- oder ausschalten.....	48
9.4	Wassertank mit Wasser füllen.....	49
9.5	Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen).....	49
9.6	Siebe in Filterträger einsetzen	50
9.7	Filterträger in Brühgruppe einsetzen.....	50
9.8	Flush durchführen.....	52
9.8.1	Flush nach dem Aufheizen	52
9.8.2	Flush zum Spülen der Leitungen	53
9.9	Espresso zubereiten.....	53
9.10	Filterträger aus der Brühgruppe entfernen.....	54
9.11	Heißes Wasser entnehmen.....	54
9.12	Heißen Dampf entnehmen.....	55
10	Navigation und Einstellungen im Menü	57
10.1	Anzeigen im Display	57
10.1.1	Menüs für die grundlegenden Einstellungen (Basic Settings).....	57
10.1.2	Menüs für die erweiterten Einstellungen (Advanced User Settings).....	58
10.1.3	Weitere Anzeigen im Display	59
10.2	Navigation im Menü	61
10.2.1	Hauptmenü öffnen	61
10.2.2	Untermenü auswählen und öffnen	61
10.2.3	Einstellungen ändern.....	62
10.3	Grundlegende Menü-Einstellungen (Basic Settings).....	62
10.3.1	Brew Temperature	62
10.3.2	Steam Enable.....	62

10.3.3	Steam Temperature	63
10.3.4	Preinfusion	63
10.3.5	Eco Mode	64
10.3.6	Cleaning Reminder	65
10.3.7	Reset Reminder	66
10.4	Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings)	67
10.4.1	Filter Reminder	67
10.4.2	Clock Set	68
10.4.3	Schedule Set	69
10.4.4	Timer Enable	70
10.4.5	Tank Mode	71
10.4.6	Temperature Unit	71
10.4.7	Coffee Offset Correction	72
10.4.8	Enable Fast Heating	73
11	Reinigung	74
11.1	Filterträger und Siebe reinigen	74
11.2	Wasserauffangschale und Tropfblech	75
11.3	Dampf- und Heißwasserdüse reinigen	75
11.3.1	Dampf- und Heißwasserdüse nach dem Gebrauch reinigen	76
11.3.2	Verstopfte Dampfdüse reinigen	76
11.4	Gehäuse der Maschine reinigen	77
11.5	Wassertank reinigen	77
11.5.1	Ausrichtung des Wassertanks	77
11.5.2	Wassertank reinigen	77
11.6	Kessel entleeren	78
11.7	Brühgruppe reinigen	78
11.7.1	Brühgruppendichtung und Duschensieb reinigen	79
11.7.2	Rest der Brühgruppe reinigen	79
12	Wartung	80
12.1	Ersatzteile und Zubehör	80
12.2	Wasserfilter austauschen	81
12.3	Dichtung der Brühgruppe austauschen	81
12.3.1	Erforderliches Werkzeug und Zubehör	81
12.3.2	Vor dem Austauschen	81
12.3.3	Dichtung austauschen	82
13	Störungsbehebung	84
13.1	Störungen an der Maschine	84
13.1.1	Maschine zurücksetzen	86
14	Technische Daten	87
15	Außerbetriebnahme, Demontage und Lagerung	88

15.1 Maschine außer Betrieb nehmen.....	88
15.2 Demontage der Maschine mit Festwasseranschluss	88
15.3 Demontage der Maschine im Tankmodus.....	88
15.4 Lagerung	89
16 Entsorgung.....	90
17 Empfehlungen für die optimale Zubereitung von Espresso	91
18 Notizen.....	93

Contents

1 About these operating instructions	94
1.1 Design of safety and warning notices	94
1.2 Stylistic conventions	95
2 Safety	96
2.1 General safety instructions	96
2.2 Hazard due to high temperatures	97
2.2.1 Hazard due to hot media	97
2.2.2 Hazard due to hot surfaces	97
3 Quick guide to your first espresso	98
4 Intended use	100
5 Description of the machine	101
5.1 Machine structure	101
5.2 Control elements and display	102
5.2.1 On/off toggle switch	102
5.2.2 Navigation buttons	104
5.2.3 Operating levers	105
6 Transport	108
6.1 Markings on the packaging	108
6.2 Scope of delivery	109
6.3 Removing the transport packaging	110
6.4 Checking the scope of delivery	110
6.5 Transportation	111
7 Installation	112
7.1 Requirements at the installation site	112
7.2 Connecting to the power supply	112
7.3 Installation in water tank mode	113
7.4 Installation with mains water connection	113
7.4.1 Additional requirements at the installation site	113
7.4.2 Additionally required accessories	114
7.4.3 Connecting the machine to the water supply	114
7.5 Installing the accessories	115
7.5.1 Installing the blind filter	115
7.5.2 Installing the water filter	116
8 Initial start-up	117
8.1 Initial start-up in water tank mode	118
8.1.1 Connecting and switching on the machine	118
8.1.2 Filling the boiler with water (fill mode)	118
8.1.3 Rinsing the machine	119

8.2	Initial start-up with mains water connection	119
8.2.1	Connecting and switching on the machine.....	119
8.2.2	Filling the boiler with water (fill mode).....	119
8.2.3	Rinsing the machine.....	120
8.3	After initial start-up.....	120
9	Operation	121
9.1	Operating modes	121
9.1.1	Operational readiness	121
9.1.2	Continuous operation.....	121
9.1.3	Standby mode of the display	121
9.1.4	ECO mode	121
9.2	Putting the machine into operation.....	122
9.2.1	Switching the machine on and off.....	122
9.2.2	Putting the machine into operation.....	122
9.3	Shortcut functions.....	123
9.3.1	Switching on ECO mode.....	123
9.3.2	Activating or deactivating pre-infusion	123
9.3.3	Switching the steam boiler on or off	123
9.4	Filling the water tank with water.....	124
9.5	Pouring ground coffee into the portafilter and pressing (tamping)	124
9.6	Inserting filters into portafilters.....	125
9.7	Inserting the portafilter in the brew group	125
9.8	Perform a flush.....	127
9.8.1	Flush after heating up	127
9.8.2	Flush for rinsing the lines.....	128
9.9	Preparing espressos	128
9.10	Removing the portafilter from the brew group	129
9.11	Drawing hot water.....	129
9.12	Drawing hot steam	130
10	Navigation and settings in the menu	132
10.1	Icons on the display.....	132
10.1.1	Menus for basic settings	132
10.1.2	Menus for advanced user settings.....	133
10.1.3	Further icons on the display	134
10.2	Navigation in the menu	136
10.2.1	Opening the main menu.....	136
10.2.2	Selecting and opening submenus	136
10.2.3	Changing settings.....	136
10.3	Basic menu settings.....	137
10.3.1	Brew Temperature	137
10.3.2	Steam Enable.....	137

10.3.3	Steam Temperature	137
10.3.4	Pre-infusion	138
10.3.5	Eco Mode	139
10.3.6	Cleaning Reminder	140
10.3.7	Reset Reminder	141
10.4	Advanced menu (user) settings	141
10.4.1	Filter Reminder	142
10.4.2	Clock Set	143
10.4.3	Schedule Set	143
10.4.4	Timer Enable	145
10.4.5	Tank Mode	145
10.4.6	Temperature Unit	146
10.4.7	Coffee Offset Correction	146
10.4.8	Enable Fast Heating	147
11	Cleaning	148
11.1	Cleaning the portafilters and filters	148
11.2	Drip tray and grid	149
11.3	Cleaning the steam and hot water nozzles	149
11.3.1	Cleaning the steam and hot water nozzles after use	149
11.3.2	Cleaning a blocked steam nozzle	150
11.4	Cleaning the machine housing	150
11.5	Cleaning the water tank	151
11.5.1	Orientation of the water tank	151
11.5.2	Cleaning the water tank	151
11.6	Emptying the boiler	152
11.7	Cleaning the brew group	152
11.7.1	Cleaning the brew group gasket and shower screen	153
11.7.2	Cleaning the rest of the brew group	153
12	Servicing	154
12.1	Spare parts and accessories	154
12.2	Replacing the water filter	155
12.3	Replacing the brew group gasket	155
12.3.1	Required tools and accessories	155
12.3.2	Before replacement	155
12.3.3	Replacing the gasket	156
13	Troubleshooting	158
13.1	Machine faults	158
13.1.1	Resetting the machine	160
14	Technical data	161
15	Shutdown, dismantling, and storage	162

15.1 Shutting down the machine 162

15.2 Dismantling the machine with a mains water connection..... 162

15.3 Dismantling the machine in tank mode 162

15.4 Storage 163

16 Disposal 164

17 Recommendations for preparing the perfect espresso 165

18 Notes 167

Table des matières

1 À propos du manuel d'utilisation.....	168
1.1 Présentation des signaux de sécurité et d'avertissement.....	168
1.2 Conventions de présentation.....	169
2 Sécurité.....	170
2.1 Consignes générales de sécurité	170
2.2 Danger dû à des températures élevées.....	171
2.2.1 Danger dû à des fluides brûlants.....	171
2.2.2 Danger dû à des surfaces brûlantes	171
3 Guide d'introduction pour votre premier expresso.....	172
4 Utilisation conforme	174
5 Description de la machine.....	175
5.1 Structure de la machine	175
5.2 Éléments de commande et écran d'affichage	176
5.2.1 Interrupteur marche/arrêt	176
5.2.2 Boutons de navigation	178
5.2.3 Leviers de commande.....	179
6 Transport.....	182
6.1 Marquages sur l'emballage.....	182
6.2 Étendue des fournitures.....	183
6.3 Enlèvement de l'emballage de transport.....	184
6.4 Vérification de l'étendue des fournitures	184
6.5 Transport.....	185
7 Installation	186
7.1 Exigences pour le lieu d'installation	186
7.2 Raccordement à l'alimentation électrique	186
7.3 Installation en mode réservoir d'eau	187
7.4 Installation avec raccordement d'eau permanent.....	187
7.4.1 Exigences supplémentaires concernant le lieu d'installation.....	187
7.4.2 Accessoires supplémentaires requis.....	188
7.4.3 Raccordement de la machine au réseau de distribution d'eau	188
7.5 Installation des accessoires	189
7.5.1 Installation de la crépine aveugle	189
7.5.2 Installation du filtre à eau.....	190
8 Première mise en service	191
8.1 Première mise en service en mode réservoir d'eau	192
8.1.1 Branchement et mise sous tension.....	192
8.1.2 Remplissage du chauffe-eau (mode Fill)	192
8.1.3 Rinçage de la machine	192

8.2	Première mise en service avec un raccordement d'eau permanent	193
8.2.1	Branchement et mise sous tension.....	193
8.2.2	Remplissage du chauffe-eau (mode Fill)	193
8.2.3	Rinçage de la machine	194
8.3	Après la mise en service	194
9	Utilisation	195
9.1	Modes de fonctionnement.....	195
9.1.1	Préparation au fonctionnement.....	195
9.1.2	Fonctionnement continu	195
9.1.3	Mode veille de l'écran.....	195
9.1.4	Mode ECO	195
9.2	Mise en service de la machine	196
9.2.1	Mise en marche et arrêt de la machine.....	196
9.2.2	Mise en service de la machine	196
9.3	Fonctions de raccourci.....	197
9.3.1	Activation du mode ECO	197
9.3.2	Activation ou désactivation de la pré-infusion	197
9.3.3	Allumage ou extinction du bouilleur.....	197
9.4	Remplissage du réservoir d'eau.....	198
9.5	Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu	199
9.6	Insertion de la crépine dans le porte-filtre	199
9.7	Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation.....	199
9.8	Rinçage (« Flush »)	201
9.8.1	Rinçage après une chauffe	201
9.8.2	Rinçage des conduites	202
9.9	Préparation d'un espresso	202
9.10	Enlèvement du porte-filtre sur le groupe de percolation.....	203
9.11	Prélèvement d'eau chaude	203
9.12	Production de vapeur chaude.....	204
10	Navigation et paramètres du menu	206
10.1	Indications à l'écran.....	206
10.1.1	Menus des paramètres de base (Basic Settings)	206
10.1.2	Menus des paramètres avancés (Advanced User Settings).....	207
10.1.3	Autres indications affichées sur l'écran	208
10.2	Navigation dans le menu	210
10.2.1	Ouverture du menu principal.....	210
10.2.2	Sélection et ouverture d'un sous-menu.....	210
10.2.3	Réglage des paramètres	211
10.3	Paramètres du menu de base (Basic Settings)	211
10.3.1	Brew Temperature (Température de percolation)	211
10.3.2	Steam Enable (Activation de la vapeur).....	211

10.3.3	Steam Temperature (Température de vapeur)	212
10.3.4	Pré-infusion	212
10.3.5	Mode ECO	214
10.3.6	Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage)	214
10.3.7	Reset Reminder (Rappel de réinitialisation)	215
10.4	Paramètres de menu avancés (Advanced User Settings)	216
10.4.1	Filter Reminder (Rappel de filtre)	217
10.4.2	Clock Set (Réglage de l'heure)	217
10.4.3	Schedule Set (Programmation horaire)	218
10.4.4	Timer Enable (Activation du programmateur)	219
10.4.5	Tank Mode (mode réservoir)	220
10.4.6	Temperature Unit (Unité de température)	221
10.4.7	Coffee Offset Correction (Correction de compensation du café)	221
10.4.8	Enable Fast Heating (Chauffe rapide)	222
11	Nettoyage	223
11.1	Nettoyage des porte-filtre et des crépines	223
11.2	Plateau de collecte d'eau et plaque d'égouttage	224
11.3	Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude	224
11.3.1	Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude après utilisation	225
11.3.2	Nettoyage d'une buse de vapeur bouchée	225
11.4	Nettoyage du corps de la machine	226
11.5	Nettoyage du réservoir d'eau	226
11.5.1	Orientation du réservoir d'eau	226
11.5.2	Nettoyage du réservoir d'eau	226
11.6	Vidange du chauffe-eau	227
11.7	Nettoyage du groupe de percolation	228
11.7.1	Nettoyage du joint du groupe de percolation et de la crépine-douche	228
11.7.2	Nettoyage du reste du groupe de percolation	229
12	Entretien	230
12.1	Pièces de rechange et accessoires	230
12.2	Remplacement du filtre à eau	231
12.3	Remplacement du joint du groupe de percolation	231
12.3.1	Outils et accessoires requis	231
12.3.2	Avant le remplacement du joint	231
12.3.3	Remplacement du joint	232
13	Dépannage	234
13.1	Pannes de la machine	234
13.1.1	Réinitialisation de la machine	236
14	Données techniques	237
15	Mise hors service, démontage et stockage	238

15.1 Mise hors service de la machine	238
15.2 Démontage de la machine avec raccordement d'eau permanent.....	238
15.3 Démontage de la machine en mode réservoir	238
15.4 Stockage	239
16 Élimination	240
17 Recommandations pour une préparation optimale de l'expresso	241
18 Notes	243

Índice

1 Información sobre este manual de instrucciones	244
1.1 Diseño de las advertencias de seguridad y avisos de precaución	244
1.2 Convenciones de presentación	245
2 Seguridad	246
2.1 Indicaciones generales de seguridad	246
2.2 Riesgos derivados de temperaturas elevadas	247
2.2.1 Riesgos derivados de medios calientes	247
2.2.2 Riesgos derivados de superficies calientes	247
3 Guía rápida para el primer espresso	248
4 Uso conforme a lo prescrito	250
5 Descripción de la máquina	251
5.1 Diseño de la máquina	251
5.2 Panel de control y pantalla	252
5.2.1 Interruptor de palanca Encender/Apagar con LED de funcionamiento	252
5.2.2 Botones de navegación	254
5.2.3 Palanca de operación	255
6 Transporte	258
6.1 Sellos de advertencia en el etiquetado	258
6.2 Especificación de entrega	259
6.3 Eliminación del embalaje de transporte	260
6.4 Verificación a la entrega	260
6.5 Transporte de la máquina	261
7 Instalación	262
7.1 Requisitos que debe reunir el lugar de aplicación	262
7.2 Conexión a la red eléctrica	262
7.3 Instalación en el modo de funcionamiento «con depósito» de agua	263
7.4 Instalación con toma de agua corriente	263
7.4.1 Requisitos adicionales para el lugar de aplicación	263
7.4.2 Accesorios adicionales necesarios	264
7.4.3 Conexión de la máquina a la toma de agua	264
7.5 Instalación de los accesorios	265
7.5.1 Instalación del cacillo ciego	265
7.5.2 Instalación del filtro de agua	266
8 Puesta en servicio inicial	267
8.1 Puesta en servicio inicial en el modo «con depósito» de agua	268
8.1.1 Enchufa la máquina y enciéndela	268
8.1.2 Carga de la caldera con agua (modo Fill)	268
8.1.3 Purga de la máquina	269

8.2	Puesta en servicio inicial con toma de agua corriente	269
8.2.1	Enchufa la máquina y enciéndela.....	269
8.2.2	Carga de la caldera con agua (modo Fill)	269
8.2.3	Purga de la máquina	270
8.3	Tras la puesta en servicio	270
9	Operación	271
9.1	Modos operativos	271
9.1.1	Operatividad	271
9.1.2	Operación continua	271
9.1.3	Pantalla en modo de espera «Standby»	271
9.1.4	Modo ECO	271
9.2	Puesta en servicio de la máquina.....	272
9.2.1	Encendido/Apagado de la máquina.....	272
9.2.2	Puesta en servicio de la máquina	272
9.3	Funciones rápidas	273
9.3.1	Activación del modo ECO	273
9.3.2	Activación y desactivación de la preinfusión	273
9.3.3	Encendido y apagado de la caldera de vapor	273
9.4	Llenado del depósito de agua.....	274
9.5	Carga del portafiltro con café molido y compactación (con el tamper).....	274
9.6	Inserción del cacillo en el portafiltro	275
9.7	Inserción del portafiltro en el grupo de erogación	275
9.8	Ciclo «Flush»	277
9.8.1	«Flush» tras el calentamiento	277
9.8.2	Ciclo «Flush» para el lavado de las tuberías	278
9.9	Preparación de café espresso	278
9.10	Retira el portafiltro del grupo de erogación	279
9.11	Extracción de agua caliente.....	279
9.12	Extracción de vapor	280
10	Navegación y ajustes del menú.....	282
10.1	Visualizaciones en pantalla	282
10.1.1	Menús de los ajustes básicos (Basic Settings).....	282
10.1.2	Menús para ajustes avanzados (Advanced User Settings).....	283
10.1.3	Otras visualizaciones en pantalla.....	284
10.2	Navegación en el menú.....	286
10.2.1	Abrir el menú principal	286
10.2.2	Seleccionar y abrir el submenú	286
10.2.3	Modificación de ajustes	287
10.3	Ajustes básicos del menú (Basic Settings)	287
10.3.1	Brew Temperature	287
10.3.2	Steam Enable	287

10.3.3	Steam Temperature	288
10.3.4	Preinfusion	288
10.3.5	ECO Mode	289
10.3.6	Cleaning Reminder	290
10.3.7	Reset Reminder	291
10.4	Ajustes de menú avanzados (Advanced User Settings)	292
10.4.1	Filter Reminder	293
10.4.2	Clock Set	293
10.4.3	Schedule Set	294
10.4.4	Timer Enable	295
10.4.5	Tank Mode	296
10.4.6	Temperature Unit	297
10.4.7	Coffee Offset Correction	297
10.4.8	Enable Fast Heating	298
11	Limpieza	299
11.1	Limpieza del portafiltro y los cacillos	299
11.2	Bandeja colectora y chapa de goteo	300
11.3	Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente	300
11.3.1	Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente tras el uso	301
11.3.2	Limpieza de boquillas de vapor atascadas	301
11.4	Limpieza de la carcasa de la máquina	302
11.5	Limpieza del depósito de agua	302
11.5.1	Alineación del depósito de agua	302
11.5.2	Limpieza del depósito de agua	302
11.6	Vaciado de la caldera	303
11.7	Limpieza del grupo de erogación	303
11.7.1	Limpieza de la junta del grupo de erogación y del cacillo ducha	304
11.7.2	Limpieza del resto del grupo de erogación	304
12	Mantenimiento	306
12.1	Recambios y accesorios	306
12.2	Cambio del filtro de agua	307
12.3	Cambio de la junta del grupo de erogación	307
12.3.1	Herramientas y accesorios necesarios	307
12.3.2	Antes de cambiar	307
12.3.3	Cambio de la junta	308
13	Subsanación de averías	310
13.1	Posibles averías en la máquina	310
13.1.1	Reinicialización de la máquina	312
14	Ficha técnica	313
15	Clausura, desmontaje y almacenamiento	314

15.1 Puesta fuera de servicio de la máquina..... 314

15.2 Desmontaje de la máquina con conexión a toma de agua corriente..... 314

15.3 Desmontaje de la máquina en el modo con depósito..... 314

15.4 Almacenamiento 315

16 Eliminación.....316

17 Recomendaciones para la preparación óptima de un espresso317

18 Notas.....319

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 Anwendung der Maschine auftreten können. Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, die hier aufgeführten Hinweise sorgfältig lesen und bei Verwendung der Maschine beachten.

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

Autorisierte Service-Stellen finden Sie in unserer Händlersuche unter:

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

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

2.2 Gefährdung durch hohe Temperaturen

2.2.1 Gefährdung durch heiße Medien

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

- Während der Extraktion Gesicht, Hände und andere Körperteile von den Austrittsdüsen fernhalten.
- Heißwasserdüse vollständig in das zu befüllende Gefäß halten.
- Dampfdüse vollständig in die aufzuschäumene Flüssigkeit halten.

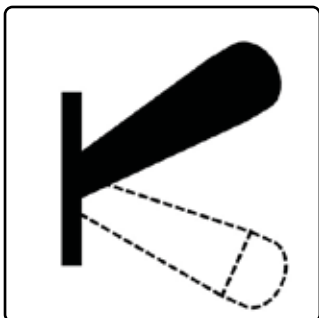
2.2.2 Gefährdung durch heiße Oberflächen

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
- In der Brühgruppe installierter Filterträger
- Vorderseite, Oberseite und Seitenteile des Gehäuses

3 Kurzanleitung für den ersten Espresso

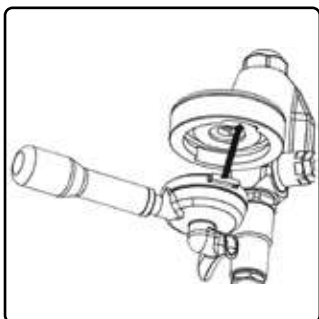
Bei der Zubereitung von Espresso müssen alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Sicherheits- und Warnhinweise beachtet werden. Vor der Zubereitung des ersten Espressos muss die Maschine ordnungsgemäß installiert (siehe Kapitel 7, „Installation“) und in Betrieb genommen werden (siehe Kapitel 8,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



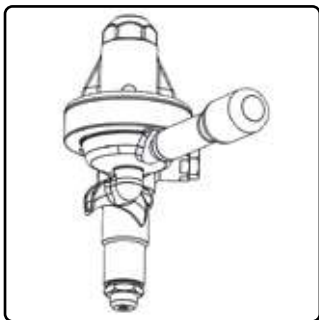
1. Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter einschalten.
 - Die LED-Betriebsanzeige leuchtet auf und der Brühkessel wird erhitzt.



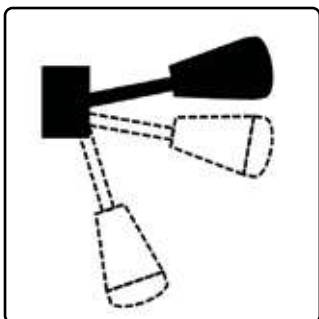
2. Warten, bis die Brühtemperatur erreicht ist.



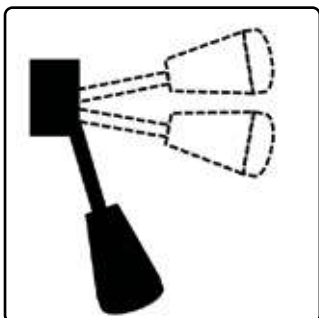
3. Gewünschten Filterträger mit Kaffeepulver füllen.
4. Filterträger in einem Winkel von ca. 45° unterhalb der Brühgruppe positionieren.
5. Filterträger in die Aufnahme der Brühgruppe drücken, bis die Rastnasen am Filterträger in den Aussparungen an der Brühgruppe einrasten.



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



7. Brühhebel in die Bezugstellung bringen
- Der Espresso-Bezug beginnt.



8. Wenn die gewünschte Menge Espresso erreicht ist, Brühhebel zurück in die Ausgangsstellung bringen.
- ✓ Der Bezug wird beendet. Aus dem Restwasserauslauf der Brühgruppe tritt Restwasser und Restdruck aus.

4 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Espresso-Siebträgermaschine Technika VI 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

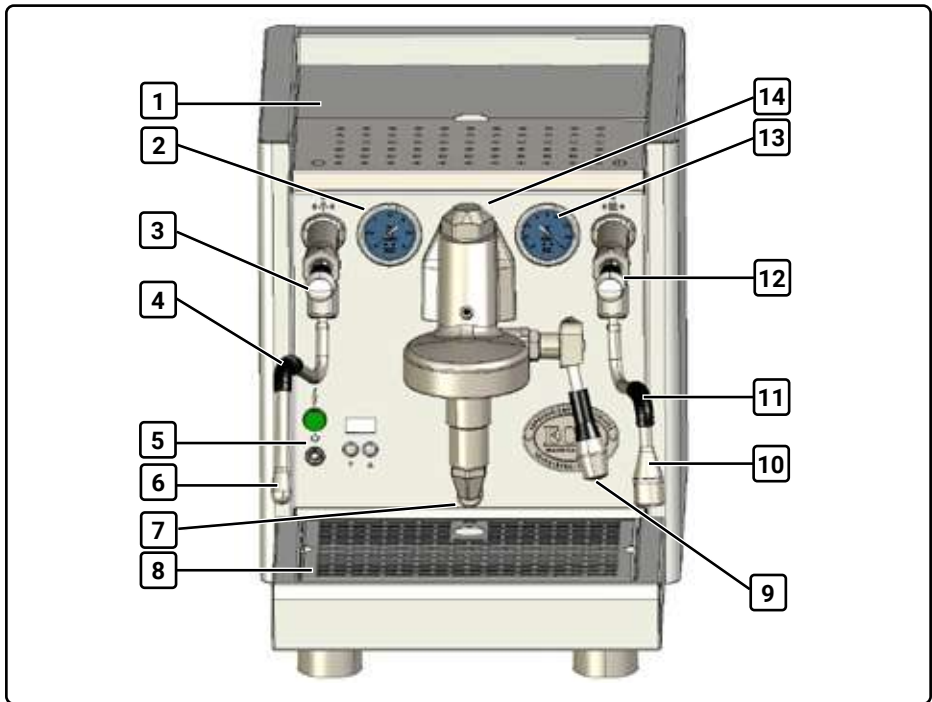


Abb. 1 Aufbau und Komponenten

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Ablage mit Wassertankklappe; darunter Wassertank mit Wasserfilteradapter zur Aufnahme einer Wasserfilterkartusche | 7 | Ablaufdüse |
| 2 | Kesseldruckmanometer | 8 | Wasserauffangschale mit Tropfblech |
| 3 | Dampf-Kipphebel für den Bezug von heißem Wasserdampf | 9 | Brühhebel für den Bezug von Espresso |
| 4 | Dampfrohr mit gummiertem Griff | 10 | Düse für den Austritt von heißem Wasser |
| 5 | Bedienelemente und Display | 11 | Wasserrohr mit gummiertem Griff |
| 6 | Dampfdüse für den Austritt von heißem Dampf | 12 | Wasser-Kipphebel für den Bezug von heißem Wasser |
| | | 13 | Pumpendruckmanometer |
| | | 14 | Brühgruppe |

5.2 Bedienelemente und Display

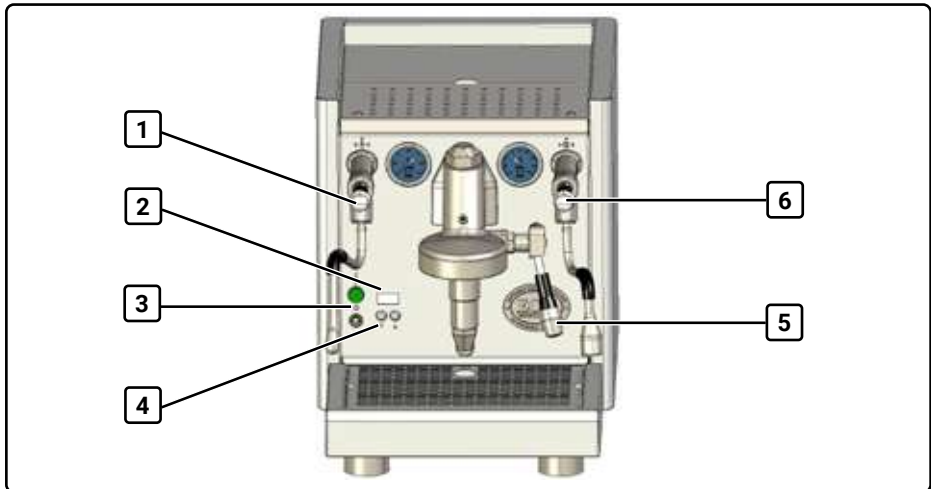


Abb. 2 Bedienelemente und Display

- | | | | |
|---|--|---|----------------------|
| 1 | Dampf-Kipphebel | 4 | Navigationstasten |
| 2 | Display zum Anzeigen und Konfigurieren von Einstellungen | 5 | Brühhebel |
| 3 | Ein-/Aus-Kippschalter mit LED-Betriebsanzeige | 6 | Heißwasser-Kipphebel |

5.2.1 Ein-/Aus-Kippschalter mit LED-Betriebsanzeige

Mit dem Ein-/Aus-Kippschalter wird die Maschine ein- und ausgeschaltet. Die zugehörige LED-Betriebsanzeige zeigt den jeweiligen Zustand an.

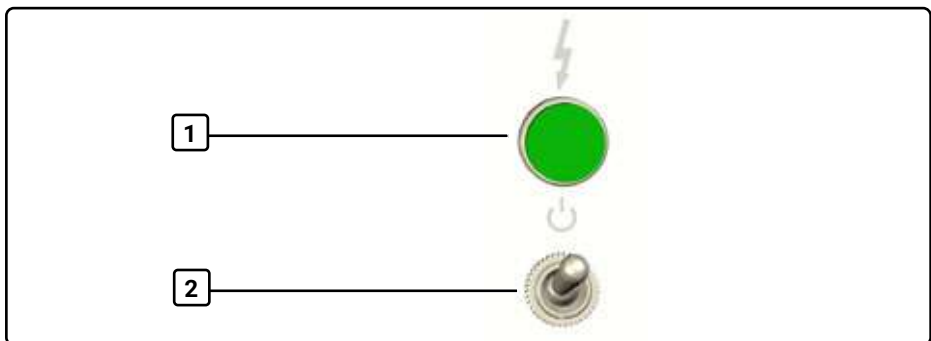
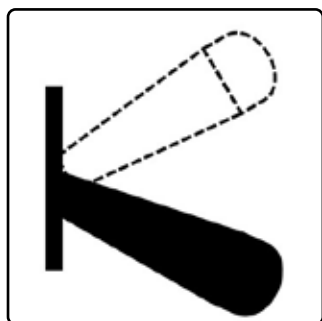


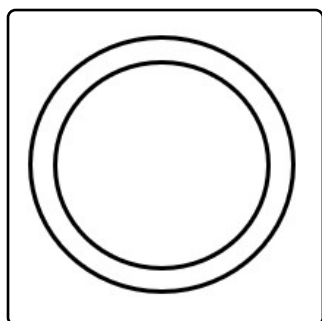
Abb. 3 Ein-/Aus-Kippschalter mit LED-Betriebsanzeige

- | | | | |
|---|---------------------|---|-----------------------|
| 1 | LED-Betriebsanzeige | 2 | Ein-/Aus-Kippschalter |
|---|---------------------|---|-----------------------|

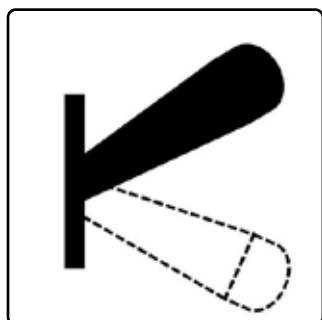


Aus

Die Maschine ist ausgeschaltet.

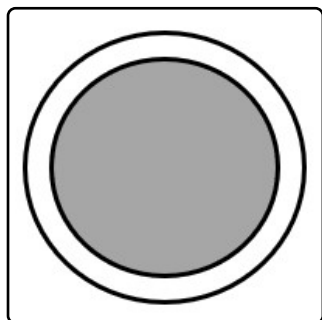


Die LED-Betriebsanzeige leuchtet nicht.



Ein

Die Maschine ist eingeschaltet.



Leuchtet die LED-Betriebsanzeige und das Display ist eingeschaltet, ist die Maschine betriebsbereit.

Leuchtet die LED-Betriebsanzeige, aber das Display ist ausgeschaltet, befindet sich die Maschine im ECO-Modus (siehe Kapitel 9.1.4, „ECO-Modus“) und ist nicht betriebsbereit.

5.2.2 Navigationstasten

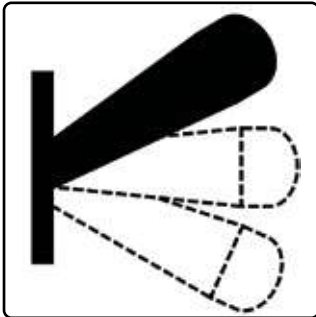
Mit den zwei Navigationstasten (4, Abb. 2) werden folgende Funktionen ausgeführt:

- 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 Bedienhebel

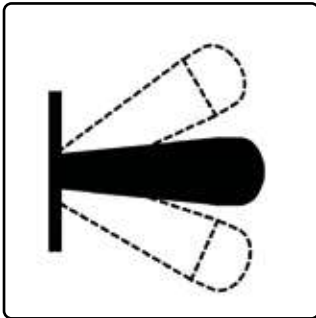
Dampf-Kipphebel

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



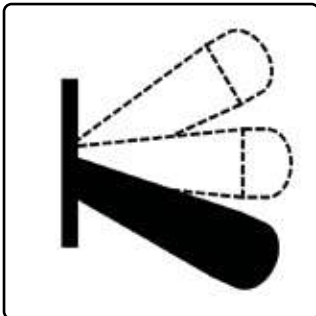
Obere Stellung

Das Dampfrohr wird geöffnet und heißer Dampf wird bezogen.



Mittelstellung

Das Dampfrohr ist geschlossen.

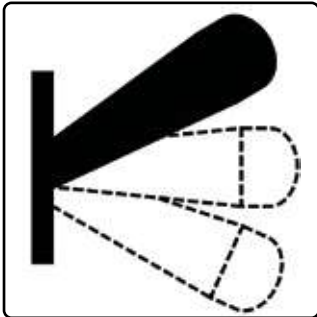


Untere Stellung

Das Dampfrohr wird geöffnet und heißer Dampf wird bezogen.

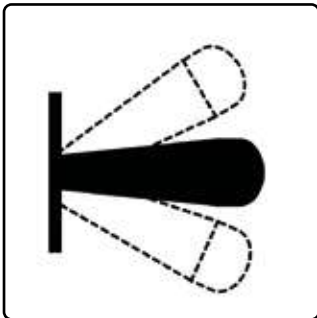
Heißwasser-Kipphebel

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



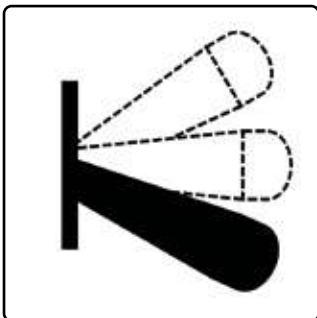
Obere Stellung

Das Heißwasserrohr wird geöffnet und heißes Wasser wird bezogen.



Mittelstellung

Das Heißwasserrohr ist geschlossen.

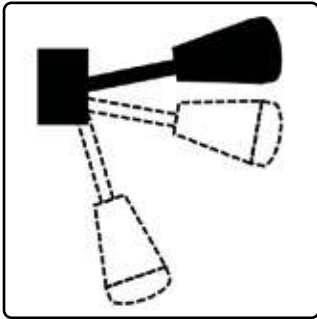


Untere Stellung

Das Heißwasserrohr wird geöffnet und heißes Wasser wird bezogen.

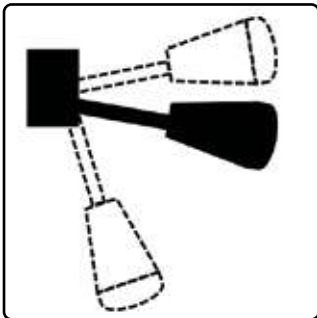
Brühhebel

Mit dem Brühhebel (5, Abb. 2) wird ein Brühvorgang gestartet, unterbrochen oder beendet.



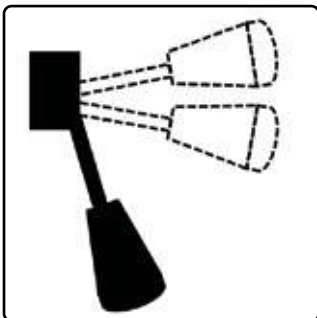
Bezugsstellung

Der Brühvorgang wird gestartet und es wird Wasser bezogen.



Halbstellung

Die Brühgruppe ist geöffnet, aber der Brühvorgang ist unterbrochen. Es wird kein Wasser bezogen.



Ausgangsstellung

Die Brühgruppe ist geschlossen und der Brühvorgang wird beendet.

Pumpendruck manuell einstellen

Über eine Stellschraube unter der Wassertankführung kann der Brühdruck manuell eingestellt werden. Diese Einstellung darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal 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:

- Technika VI Espresso-Siebträgermaschine
- Bedienungsanleitung
- Filterträger mit 1 Auslauf
- Filterträger mit 2 Ausläufen
- Reinigungspinsel
- Metallschlauch für Festwasseranschluss
- Eintassensieb
- Zweitassensieb
- Blindsieb
- Tamper
- Wasserauffangschale mit Tropfblech

Zusätzlich zum Standardlieferumfang kann folgendes Zubehör optional erworben werden:

- Espressomühlen
- Tamperstation
- Tamper Pad
- Sudschublade
- Milchkännchen
- Espresso- und Cappuccino-Tassen
- Flow Control

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 Schutzhaube 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 Zubehöerteile aus den Einsparungen der Schaumstoffeinlage herausnehmen.
5. Mit beiden Händen die Maschine aus der Transportverpackung heben und auf einen ebenen, ausreichend tragfähigen Untergrund stellen.
6. Schaumstoffpolsterung und Schutzhaube entfernen.
7. Originalverpackung an einem trockenen Ort aufbewahren.

6.4 Lieferumfang prüfen

Bei Erhalt der Maschine folgende Eingangsprüfungen durchführen:

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

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

6.5 Transportieren

HINWEIS

Beschädigung durch unsachgemäßen Transport

Bei unsachgemäßem Transport kann die Maschine beschädigt werden.

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

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

1. Maschine ausschalten (siehe Kapitel 9.2.1, „Maschine ein- und ausschalten“) und Netzstecker vom Netzstrom trennen.
2. Wasser komplett aus der Maschine ablassen (siehe Kapitel 11.6, „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-Schutzhaube verpacken.
8. Maschine mit beiden Händen an der Unterseite anheben und im Originalkarton verpacken.
9. Maschine an den gewünschten Ort transportieren.

7 Installation

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

7.1 Anforderungen an den Aufstellort

Am Aufstellort müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

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

7.2 Anschluss an die Stromversorgung



GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrische Spannung

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

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

7.3 Installation im Wassertankmodus

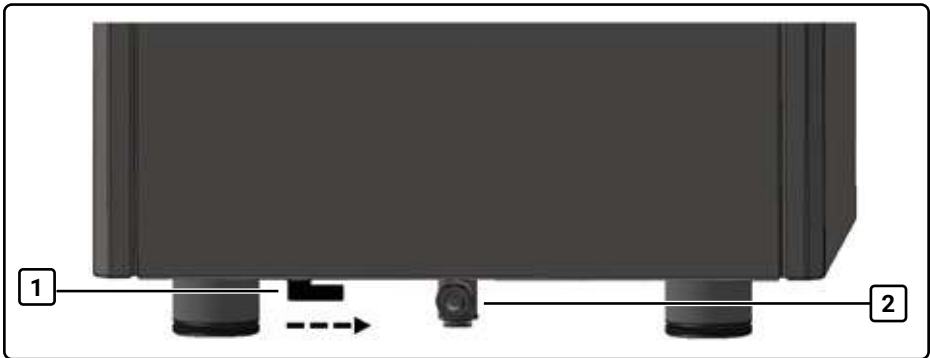


Abb. 4 Rückansicht mit Drehventil und Wasseranschlussstutzen

1 Drehventil in Wassertankmodus-Stellung 2 Wasseranschlussstutzen

1. Drehventil (1, Abb. 4) in die Tankmodus-Stellung bringen. Das Ventil zeigt zum Wasseranschlussstutzen (2, Abb. 4).
2. Über das Menü den Tankmodus aktivieren (siehe Kapitel 10.4.5, „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 verursacht werden.

- Bei Fragen die Installation durch Fachpersonal durchführen lassen.
- Wasserdruck von 2 bar nicht überschreiten.
- Nur den im Lieferumfang enthaltenen Wasseranschlussschlauch 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 in dieser Bedienungsanleitung ausgeführten Anweisungen 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. Sofern 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

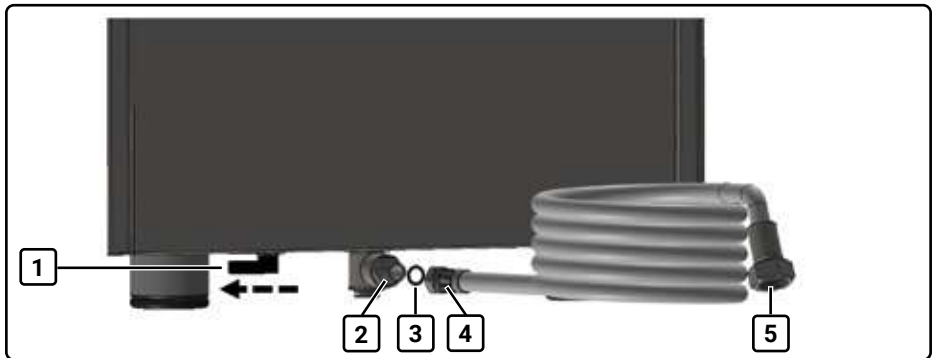


Abb. 5 Rückansicht mit Drehventil und Wasseranschlussstutzen

- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Drehventil in Festwasser-Stellung | 4 | Schlauchanschluss Geräteseite |
| 2 | Wasseranschlussstutzen | 5 | Schlauchanschluss Wasserversorgung |
| 3 | Dichtung | | |

1. Bestehenden Schlauch von Wasserversorgung trennen.
2. Im Lieferumfang enthaltenen Wasseranschlussschlauch (4, Abb. 5) an Wasseranschlussstutzen (2, Abb. 5) an der Unterseite der Maschine anschrauben. Dafür Dichtung (3, Abb. 5) verwenden.
3. Druckminderer und Absperrventil (nicht im Lieferumfang enthalten) an Wasserversorgung installieren.
4. Wasseranschlussschlauch (5, Abb. 5) an Wasserversorgung anschließen.
5. Drehventil (1, Abb. 5) in die Festwasser-Stellung bringen. Das Ventil zeigt zur Außenseite der Maschine.
6. Über das Menü den Festwasseranschluss aktivieren (siehe Kapitel 10.4.5, „Tank Mode“).

7.5 Zubehör installieren



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten

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

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

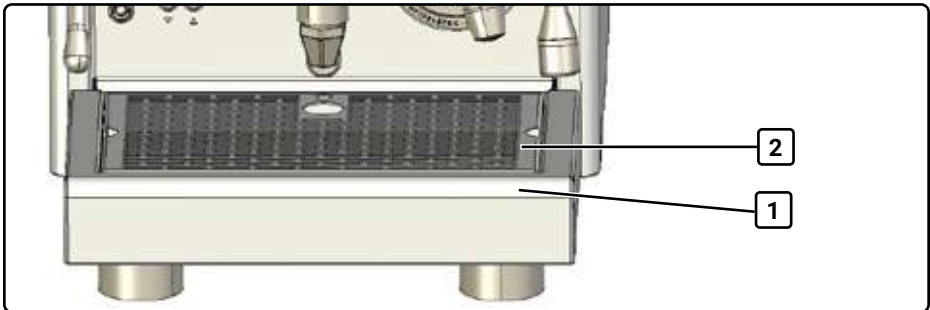
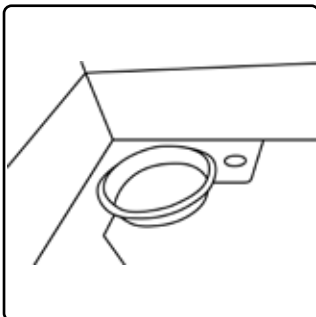


Abb. 6 Wasserauffangschale und Tropfblech

1 Wasserauffangschale

2 Tropfblech

7.5.1 Blindsieb installieren



Tipp

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

1. Blindsieb einsetzen.
2. Tropfblech (2, Abb. 6) in die Wasserauffangschale (1, Abb. 6) einsetzen.
3. 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:

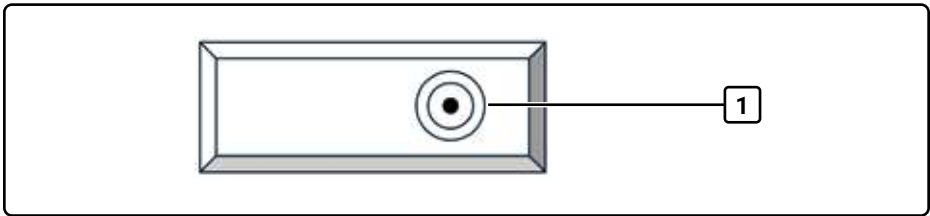


Abb. 7 Draufsicht Wassertank

- 1 Position Wasserfilteradapter
1. Filterkartusche gemäß der Herstellerangaben auspacken und vorbereiten.
2. Wassertankklappe an der Oberseite der Maschine öffnen.
3. Filterkartusche so in den Wasserfilteradapter (1, Abb. 7) im Wassertank einsetzen, dass er einrastet.
4. Wassertankklappe schließen.

8 Erstinbetriebnahme

Vor der erstmaligen Inbetriebnahme sicherstellen, dass:

- die Maschine ordnungsgemäß installiert und der entsprechende Betriebsmodus aktiviert ist (siehe Kapitel 10.4.5, „Tank Mode“),
- der Netzstecker von der Stromversorgung getrennt ist,
- die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist (siehe Kapitel 7.5.1, „Blindsieb installieren“),
- die Dampf- und Heißwasser-Kipphebel geschlossen sind (siehe Kapitel 5.2.3, „Bedienhebel“), und
- der Brühhebel in der Ausgangsstellung steht (siehe Kapitel 5.2.3, „Bedienhebel“).

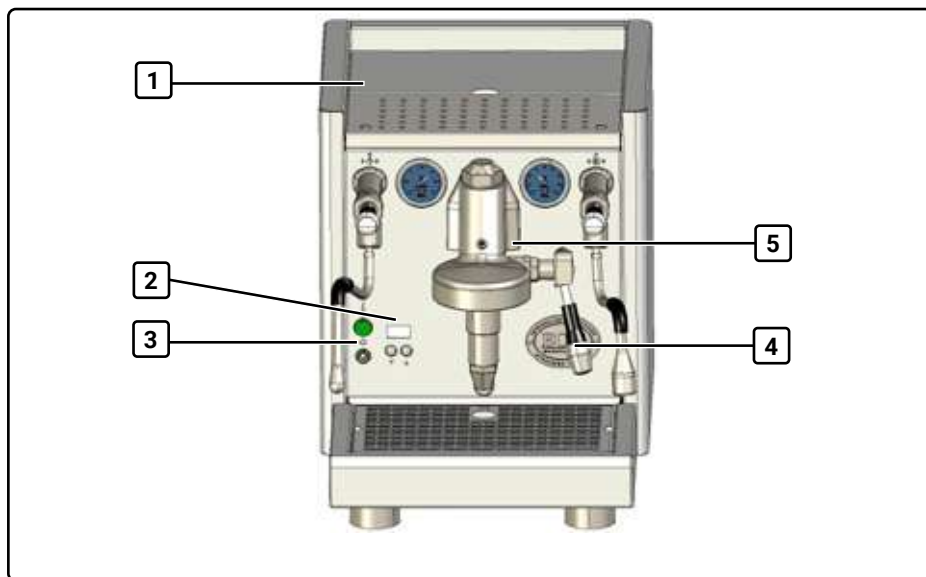


Abb. 8 Abbildung Vorderseite

- | | | | |
|---|--|---|------------|
| 1 | Ablage mit Wassertankklappe; darunter Wassertank | 4 | Brühhebel |
| 2 | Display | 5 | Brühgruppe |
| 3 | Ein-/Aus-Kippschalter mit LED-Betriebsanzeige | | |

8.1 Erstinbetriebnahme im Wassertankmodus

8.1.1 Maschine anschließen und einschalten

1. Wassertankklappe öffnen (1, Abb. 8) 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 dem Ein-/Aus-Kippschalter (3, Abb. 8) einschalten.
- ✓ Die LED-Betriebsanzeige des Ein-/Aus-Kippschalters leuchtet auf und im Display erscheint die Anzeige „Fill“.

8.1.2 Kessel mit Wasser füllen (Fill-Modus)

1. Gefäß unter die Brühgruppe (5, Abb. 8) stellen. Die Öffnung des Gefäßes sollte mindestens so groß sein wie die Brühgruppe.
2. Brühhebel (4, Abb. 8) in die Bezugsstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.3, „Bedienhebel“)
 - Die Pumpe beginnt, den Brühkessel zu füllen.
3. Brühhebel mindestens 30 Sekunden in Bezugsstellung belassen.
 - Wenn Wasser aus der Brühgruppe austritt, ist der Brühkessel gefüllt.
4. Brühhebel in die Ausgangsstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.3, „Bedienhebel“).
 - Die Anzeige „Fill“ verschwindet aus dem Display und der Dampfkessel wird befüllt.
5. Warten, bis kein Pumpengeräusch mehr zu hören ist.
- ✓ Der Dampfkessel ist gefüllt und die Maschine beginnt die Kessel aufzuheizen. Im Display erscheint die Anzeige „Heating Up“. Nach dem Erhitzen der Kessel wird im Display die Brühtemperatur angezeigt. Die Maschine ist betriebsbereit.

8.1.3 Maschine spülen

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

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

8.2 Erstinbetriebnahme mit Festwasseranschluss

8.2.1 Maschine anschließen und einschalten

1. Netzstecker in die Steckdose stecken.
2. Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter (3, Abb. 8) einschalten.
 - Die LED-Betriebsanzeige des Ein-/Aus-Kippschalters leuchtet auf und im Display erscheint die Anzeige „Fill“.

8.2.2 Kessel mit Wasser füllen (Fill-Modus)

1. Gefäß unter die Brühgruppe (5, Abb. 8) stellen. Die Öffnung des Gefäßes sollte mindestens so groß sein wie die Brühgruppe.
2. Brühhebel (4, Abb. 8) in die Bezugsstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.3, „Bedienhebel“)
 - Die Pumpe beginnt, den Brühkessel zu füllen.
3. Brühhebel mindestens 30 Sekunden in Bezugsstellung belassen.
 - Wenn Wasser aus der Brühgruppe austritt, ist der Brühkessel gefüllt.
4. Brühhebel in die Ausgangsstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.3, „Bedienhebel“).
 - Die Anzeige „Fill“ verschwindet aus dem Display und der Dampfkessel wird befüllt.
5. Warten, bis kein Pumpengeräusch mehr zu hören ist.
- ✓ Der Dampfkessel ist gefüllt und die Maschine beginnt die Kessel aufzuheizen. Im Display erscheint die Anzeige „Heating Up“. Nach dem Erhitzen der Kessel wird im Display die Brühtemperatur angezeigt. Die Maschine ist betriebsbereit.

8.2.3 Maschine spülen

Vor der Zubereitung des ersten Espressos die Maschine mit 5 - 8 Liter Wasser spülen:

1. Aufgeheizte Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter ausschalten.
 - Die LED-Betriebsanzeige erlischt.
2. Wasser über das Heißwasserrohr aus der Maschine ablassen (siehe Kapitel 11.6, „Kessel entleeren“).
3. Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter einschalten.
 - Die LED-Betriebsanzeige 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 Ablage zu stellen. So sind die Tassen für die spätere Zubereitung von Espresso immer vorgewärmt.

9 Bedienung

9.1 Betriebsarten

9.1.1 Betriebsbereitschaft

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

9.1.2 Dauerbetrieb

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

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

9.1.3 Standby-Modus des Displays

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

9.1.4 ECO-Modus

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

Der ECO-Modus kann auch direkt über die Shortcut-Funktion (siehe Kapitel 9.3, „Shortcut-Funktionen“) aktiviert werden. Für die automatische Aktivierung des ECO-Modus müssen über das Menü die Funktion aktiviert und ein Countdown eingestellt werden (siehe Kapitel 10.3.5, „Eco Mode“).



Sleep-Icon

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

Der ECO-Modus kann wie folgt beendet werden:

- Linke ▼ oder rechte ▲ Navigationstaste einmal kurz drücken. Das Display wird eingeschaltet und die Maschine beginnt zu heizen.
- Brühhebel betätigen (siehe Kapitel 5.2.3, „Bedienhebel“).
- Automatische Einschaltzeit programmieren (siehe Kapitel 10.4.3, „Schedule Set“).

9.2 Maschine in Betrieb nehmen

9.2.1 Maschine ein- und ausschalten

Maschine einschalten:

1. Den Ein-/Aus-Kippschalter in die Ein-Position bringen.
- ✓ Die LED-Betriebsanzeige leuchtet auf und im Display erscheinen nacheinander folgenden Anzeigen:
 - die Willkommensanzeige „MAKE COFFEE YOURS“,
 - die Software-Version,
 - die bisher verbrauchte Litermenge, sofern der Filter Reminder eingestellt ist (siehe Kapitel 10.4.1, „Filter Reminder“),
 - die Brüh-Temperatur und, sofern aktiviert, die Dampftemperatur.

Maschine ausschalten:

1. Den Ein-/Aus-Kippschalter in die Aus-Position bringen.
- ✓ Die LED-Betriebsanzeige erlischt und das Display wird 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 dem Ein-/Aus-Kippschalter einschalten.
 - Die LED-Betriebsanzeige leuchtet auf.
 3. Sofern im 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 10.4.8, „Enable Fast Heating“), dauert das Aufheizen ca. 12-13 Minuten. Die Maschine ist aufgeheizt, wenn im Display die über das Menü eingestellte Temperatur (siehe Kapitel 10.3.1, „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 die linke Navigationstaste 3 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Maschine aktiviert den ECO-Modus.

9.3.2 Preinfusion aktivieren oder deaktivieren

1. Während des Betriebs die rechte Navigationstaste 3 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Je nach Einstellung wird die Preinfusion aktiviert oder deaktiviert.



Dieses Icon erscheint, wenn die Preinfusion aktiviert wurde.



Dieses Icon erscheint, wenn die Preinfusion deaktiviert wurde.

9.3.3 Dampfkessel ein- oder ausschalten

1. Während des Betriebs einmal die rechte Taste drücken.
- ✓ Je nach aktueller Einstellung wird der Dampfkessel ein- oder ausgeschaltet.



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



Dampfkessel ausgeschaltet:
Im Display wird nur die Brühtemperatur angezeigt.

9.4 Wassertank mit Wasser füllen

HINWEIS

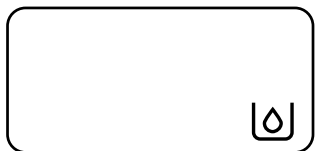
Beschädigung durch überlaufendes Wasser

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

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

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

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



Tank läuft leer

Der aktuelle Bezug wird fortgesetzt.
Rechtzeitig Wasser nachfüllen.



Tank leer

Der Pumpvorgang wird beendet und es kann kein Wasser mehr bezogen werden.
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 Siebe in Filterträger einsetzen

Im Lieferumfang der Maschine sind drei Siebe enthalten: ein Eintassensieb, ein Zweitassensieb und ein Blindsieb.

- Eintassensieb: Filterträger mit 1 Auslauf
- Zweitassensieb: Filterträger mit 2 Ausläufen
- Blindsieb: Einsetzen in beide Filterträger möglich

Die Siebe wie folgt einsetzen:

- Mit einer Hand den Filterträger festhalten.
- Mit der anderen Hand das zugehörige Sieb 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

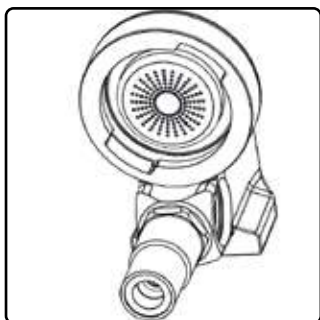
Beim Einsetzen des Filterträgers können der Filterträger oder die Maschine durch zu festes Anziehen beschädigt werden.

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

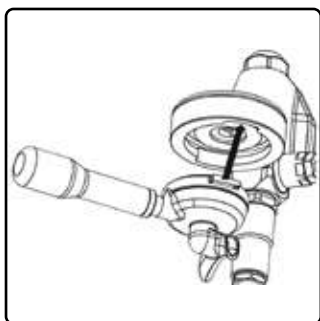
Es wird empfohlen, den Filterträger in der Brühgruppe eingespannt zu lassen, damit dieser nicht auskühlt. Sollte der Filterträger zu kalt sein, kann dieser mit einem Flush aufgewärmt werden. Dafür den Filterträger nicht mit Kaffeepulver befüllen.



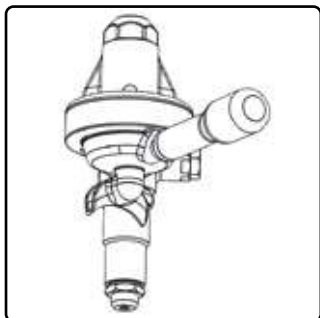
Abb. 9 Filterträger installiert, Griff nach vorn gerichtet



Ansicht der Brühgruppe von unten

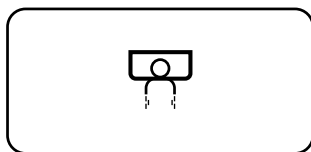


1. Filterträger mit einer Hand festhalten.
2. Filterträger so unter der Brühgruppe positionieren, dass der Griff des Filterträgers in einem Winkel von ca. 45° nach links ausgerichtet ist.
3. Filterträger in dieser Position nach oben in die Aufnahme der Brühgruppe drücken, bis die Rastnasen am Filterträger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



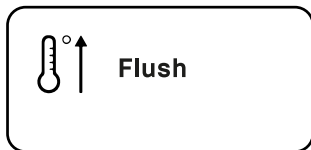
4. Griff des Filterträgers vorsichtig nach rechts drehen, bis ein Widerstand zu spüren ist.
- ✓ Der Filterträger ist in der Brühgruppe installiert.

9.8 Flush durchführen



Bezugsanzeige

Diese Anzeige erscheint, wenn der Brühhebel in die Bezugsstellung gebracht wird.



Anzeige „Flush“

Weist darauf hin, dass ein Flush durchzuführen ist.



Anzeige „Ready Go“

Weist darauf hin, dass die Leitungen gespült wurden.

9.8.1 Flush nach dem Aufheizen

Nach dem Einschalten heizt die Maschine auf. Sofern die Funktion „Enable Fast Heating“ aktiviert ist, wird die Maschine in kurzer Zeit auf ca. 140°C erhitzt, um die Brühgruppe schneller zu erwärmen. Wenn diese Temperatur erreicht ist, erscheint im Display die Anzeige „Flush“. Diese Anzeige weist darauf hin, innerhalb von 60 Sekunden einen Flush durchzuführen, um die Kesseltemperatur auf die normale eingestellte Temperatur zu senken:

1. Leeres Gefäß unter die Brühgruppe stellen.
 2. Brühhebel in Bezugstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.3, „Bedienhebel“).
 - Im Display wird die Dauer in Sekunden angezeigt.
 3. Wenn nach 6-7 Sekunden die Anzeige „Ready Go“ erscheint, den Brühhebel in die Ausgangsposition bringen.
- ✓ Die Maschine ist bereit für die Zubereitung von Espresso.

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

9.8.2 Flush zum Spülen der 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. Brühhebel in die Bezugstellung bringen.
 - Im Display erscheint die Bezugsanzeige und die Leitungen werden gespült.
 3. Sobald das Wasser klar und sauber aus der Brühgruppe tritt, den Brühhebel in die Ausgangsposition bringen.
- ✓ Die Brühgruppe ist gespült und bereit für die Zubereitung von Espresso.

9.9 Espresso zubereiten



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und herausspritzende, heiße Flüssigkeiten

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

Aufgrund der hohen Temperaturen der Brühgruppe kann es zu Verletzungen kommen

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

Je nach Anzahl der zu brühenden Tassen den entsprechenden Filterträger auswählen:

- Filterträger mit 1 Auslauf: 1 Tasse
 - Filterträger mit 2 Ausläufen: 2 Tassen
1. Sofern noch nicht installiert, das zugehörige Sieb in den Filterträger einsetzen (siehe Kapitel 9.6, „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. Brühhebel in die Bezugstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.3, „Bedienhebel“).

- Die Espresso-Zubereitung beginnt. Im Display läuft zunächst der Timer der Preinfusion rückwärts, sofern eingestellt (siehe Kapitel 10.3.4, „Preinfusion“). Danach startet der Timer des Espressobezugs. Im Pumpendruckmanometer wird der Pumpendruck angezeigt.
- 7. Ist die gewünschte Menge Espresso in der Tasse erreicht, den Brühhebel zurück in die Ausgangsposition bringen.
- ✓ Der Espressobezug wird beendet. Aus dem Restwasserauslauf der Brühgruppe tritt Restwasser und Restdruck in die Auffangschale aus.

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

- Zum Beenden eines Brühvorgangs den Brühhebel vollständig in die untere Position stellen.
- 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 heiße Oberflächen und herausspritzendes, heißes Wasser

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

Es kann heißes Wasser herausspritzen und somit Verletzungen oder Verbrühungen verursachen.

- Das Heißwasserrohr nur über den gummierten Griff bedienen.
- Die Düse des Heißwasserrohrs immer **vollständig** in das zu befüllende Gefäß halten.

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

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

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

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

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

Um heißen Dampf entnehmen zu können, müssen der Dampfkessel aktiviert (9.3, „Shortcut-Funktionen“) und die eingestellte Dampftemperatur (10.3.3, „Steam Temperature“) erreicht sein.

1. Leeres Gefäß unter die Dampfdüse stellen.
2. Dampf-Kippventil öffnen (siehe Kapitel 5.2.3, „Bedienhebel“).
- Kondenswasser wird abgelassen.
3. Nach ca. 3 Sekunden, wenn kein Kondenswasser mehr austritt, Dampf-Kippventil schließen.
4. Gefäß mit der gewünschten Flüssigkeit unter die Dampfdüse stellen.

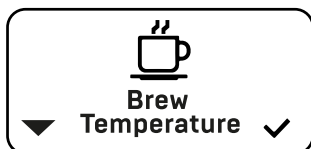
5. Dampfdüse vollständig unter die Flüssigkeit tauchen.
6. Dampf-Kippventil öffnen.
 - Die Flüssigkeit wird erwärmt bzw. aufgeschäumt.
7. Dampf-Kippventil schließen und das Gefäß von der Auffangschale nehmen.
8. Dampf-Kippventil kurz öffnen und wieder schließen
 - Dampf wird in die Auffangschale abgelassen, um ein Verkleben der Düsen zu vermeiden.
9. Dampfdüse umgehend reinigen (siehe Kapitel 11.3, „Dampf- und Heißwasserdüse reinigen“).

10 Navigation und Einstellungen im Menü

10.1 Anzeigen im Display

Im Display werden alle Menüeinstellungen und Status der Maschine angezeigt.

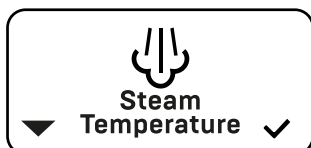
10.1.1 Menüs für die grundlegenden Einstellungen (Basic Settings)



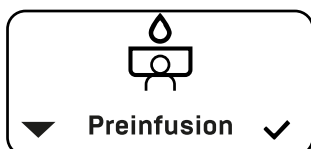
Menü „Brew Temperature“: Brühtemperatur einstellen (siehe Kapitel 10.3.1, „Brew Temperature“)



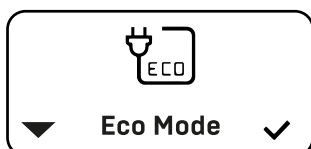
Menü „Steam enable“: Dampfkessel ein- oder ausschalten (siehe Kapitel 10.3.2, „Steam Enable“)



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



Menü „Preinfusion“: Preinfusion ein- und ausschalten sowie Zeiten für die aktive und passive Preinfusion eingeben (siehe Kapitel 10.3.4, „Preinfusion“)



Menü „ECO Mode“: ECO-Modus ein- und ausschalten sowie Dauer für den ECO-Modus einstellen (siehe Kapitel 10.3.5, „Eco Mode“)



Menü „Cleaning Reminder“: Erinnerung an die Reinigung der Brühgruppe einstellen (siehe Kapitel 10.3.6, „Cleaning Reminder“)



Menü „Reset Reminder“: Erinnerungsfunktionen „Cleaning Reminder“ und „Filter Reminder“ zurücksetzen (siehe Kapitel 10.3.7, „Reset Reminder“)



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

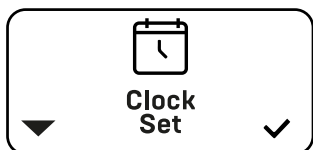
10.1.2 Menüs für die erweiterten Einstellungen (Advanced User Settings)



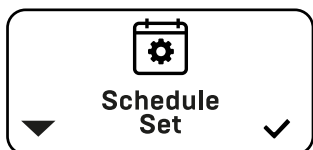
Menü „Filter Reminder“: Erinnerung an den Filterwechsel einstellen (siehe Kapitel 10.4.1, „Filter Reminder“)



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



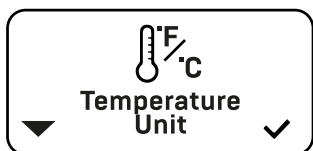
Menü „Clock Set“: Uhrzeit einstellen (siehe Kapitel 10.4.2, „Clock Set“)



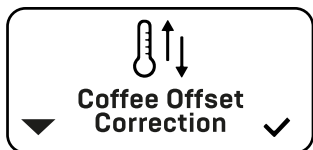
Menü „Schedule Set“: Zeiten für das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine programmieren (siehe Kapitel 10.4.3, „Schedule Set“)



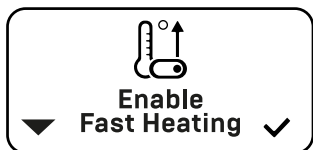
Menü „Tank Mode“: Betrieb im Wassertankmodus aktivieren oder deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.5, „Tank Mode“)



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



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



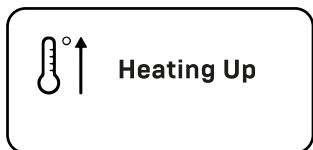
Menü „Enable Fast Heating“: Schnelle Erhitzung der Maschine („Fast Heating“) aktivieren oder deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.8, „Enable Fast Heating“)

10.1.3 Weitere Anzeigen im Display

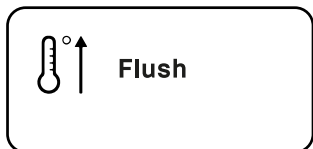
Neben den Menüs gibt es weitere Anzeigen, die während des Betriebs über einen bestimmten Status informieren oder zu einer Handlung auffordern.



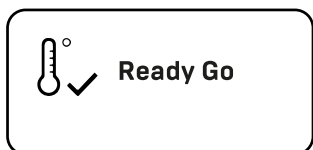
Fill-Modus (siehe Kapitel 8, „Erstinbetriebnahme“)



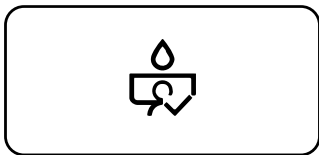
Die Maschine heizt auf (siehe Kapitel 8, „Erstinbetriebnahme“)



Spülvorgang (Flush) durchführen (siehe Kapitel 9.8, „Flush durchführen“)



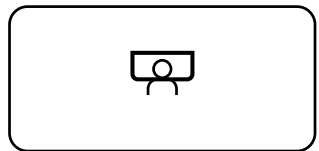
Die Maschine ist bereit zum Brühen von Espresso (siehe Kapitel 9.8, „Flush durchführen“)



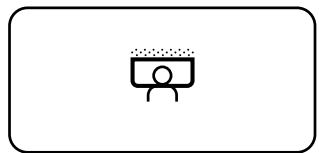
Preinfusion aktiviert (Kapitel 9.3.2, „Preinfusion aktivieren oder deaktivieren“)



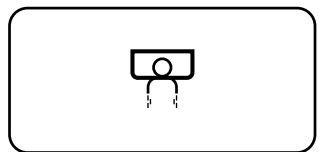
Preinfusion deaktiviert (Kapitel 9.3.2, „Preinfusion aktivieren oder deaktivieren“)



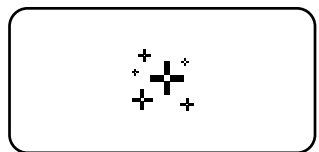
Passive Preinfusion im Gange (siehe Kapitel 10.3.4, „Preinfusion“)



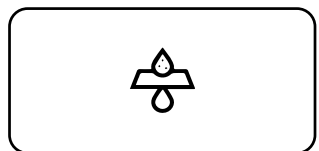
Aktive Preinfusion im Gange (siehe Kapitel 10.3.4, „Preinfusion“)



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



Erinnerung zum Reinigen der Maschine (siehe Kapitel 10.3.6, „Cleaning Reminder“)



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



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



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



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

10.2 Navigation im Menü

Die Navigation und die Änderung von Einstellungen erfolgt mit den beiden Navigationstasten.

10.2.1 Hauptmenü öffnen

1. Gleichzeitig die linke ▼ und die rechte ▲ Navigationstaste 3 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Das Hauptmenü wird geöffnet und im Display erscheint die Anzeige „Brew Temperature“.

10.2.2 Untermenü auswählen und öffnen

1. Im Hauptmenü die linke ▼ Navigationstaste wiederholt drücken, bis das gewünschte Untermenü angezeigt wird.
2. Die rechte ▲ Navigationstaste drücken.
- ✓ Das ausgewählte Untermenü wird geöffnet und im Display werden die entsprechenden Einstellungen des Untermenüs angezeigt.

10.2.3 Einstellungen ändern

1. Im Untermenü die linke ▼ oder die rechte ▲ Navigationstaste wiederholt drücken, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird.
2. 5 Sekunden warten.
- ✓ Die ausgewählte Einstellung wird automatisch übernommen und das Display kehrt zur übergeordneten Menüebene zurück. Nach einigen Sekunden ohne Eingabe wird das Menü automatisch beendet und im Display werden die aktuelle Brühtemperatur und, sofern 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 Temperature

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

1. Hauptmenü öffnen.
2. Untermenü „Brew Temperature“ auswählen und öffnen.
 - Im Display blinkt die aktuell eingestellte Brühtemperatur.
3. Brühtemperatur einstellen.
- ✓ Im Display erscheint einige Sekunden die eingestellte Brühtemperatur.

10.3.2 Steam Enable

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

1. Hauptmenü öffnen.
2. Untermenü „Steam Enable“ auswählen und öffnen.
3. Einstellung „ON“ (Dampfkessel aktivieren) oder „OFF“ (Dampfkessel deaktivieren) auswählen.

10.3.3 Steam Temperature

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

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

10.3.4 Preinfusion

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

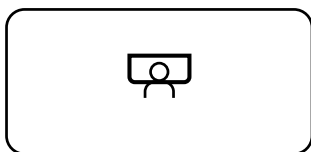
Funktionsweise der Preinfusion

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

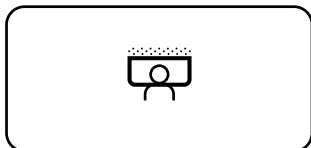
Aktive Preinfusion = 4 Sekunden, passive Preinfusion = 5 Sekunden:

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.

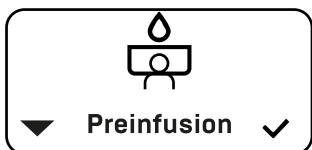
Aktive versus passive Preinfusion

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.



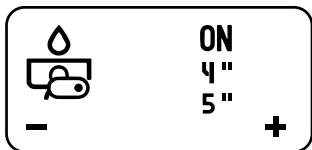
2. Untermenü „Preinfusion“ auswählen und öffnen.



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

4. 3 Sekunden warten.

➤ Die Einstellung wird übernommen und der Wert der aktiven Preinfusion (oberer Wert) blinkt.



5. Gewünschte Dauer (Sekunden) für die aktive Preinfusion einstellen.

6. 3 Sekunden warten.

➤ Die Einstellung wird übernommen und der Wert der passiven Preinfusion (unterer Wert) blinkt.

7. Gewünschte Dauer (Sekunden) für die aktive Preinfusion einstellen.

10.3.5 Eco Mode

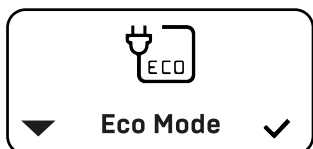
Folgende Einstellungen des Eco-Modus sind standardmäßig eingestellt:

- „ON“: Funktion eingeschaltet
- „90“: Countdown von 90 Minuten bis Aktivierung des ECO-Modus

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



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Eco Mode“ auswählen und öffnen.

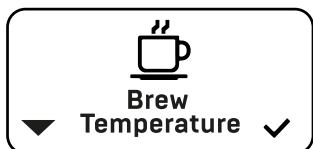


3. Die gewünschte Einstellung auswählen.

10.3.6 Cleaning Reminder

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

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



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Cleaning Reminder“ auswählen und öffnen.



3. Gewünschte Einstellung auswählen.

10.3.7 Reset Reminder

Die Maschine unterstützt zwei Erinnerungsfunktionen:

- Cleaning Reminder: Erinnerung für die nächste Reinigung der Brühgruppe (siehe Kapitel 10.3.6, „Cleaning Reminder“)
- Filter Reminder: Erinnerung für den nächsten Austausch des Wasserfilters (siehe Kapitel 10.4.1, „Filter Reminder“)

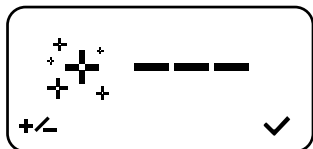
Nach der Reinigung der Brühgruppe bzw. nach dem Wechsel des Wasserfilters müssen diese Erinnerungsfunktionen wie folgt zurückgesetzt werden:



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Reset Reminder“ auswählen und öffnen.



3. Mit der linken Taste ▼ die Einstellung „Cleaning Reminder“ oder „Filter Reminder“ auswählen.
4. Rechte Taste ▲ gedrückt halten.
- ✓ Wenn im Display die Anzeige „—“ erscheint, wurde die ausgewählte Erinnerungsfunktion zurückgesetzt.
5. Taste loslassen.

10.4 Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings)

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



1. Hauptmenü öffnen.



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

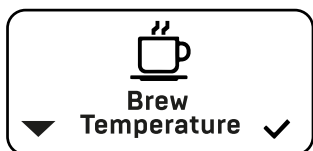


3. Einstellung „ON“ (einblenden) oder „OFF“ (ausblenden) auswählen.
✓ Die Einstellung wird übernommen und die erweiterten Einstellungen werden im Hauptmenü eingeblendet.

10.4.1 Filter Reminder

Über das Menü kann eine Erinnerung für den nächsten Austausch des Wasserfilters eingestellt werden. Um diese Funktion verwenden zu können, muss ein Wasserfilter eingesetzt sein (siehe Kapitel 7.5.2, „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.

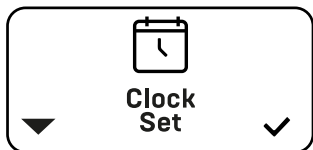
10.4.2 Clock Set

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

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



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Clock Set“ auswählen und öffnen.



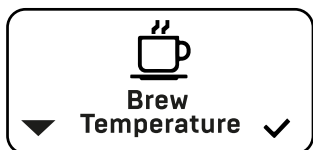
- Die Stundenanzeige blinkt.
- 3. Stunden einstellen und 3 Sekunden warten.
- Die Minutenanzeige blinkt.
- 4. Minuten einstellen und 3 Sekunden warten.



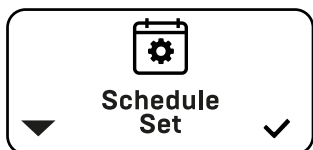
- Der Wochentag blinkt.
- 5. Wochentag einstellen.

10.4.3 Schedule Set

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



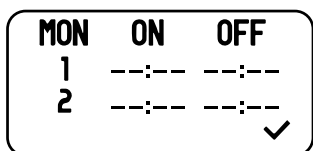
- 1. Hauptmenü öffnen.



- 2. Untermenü „Schedule Set“ auswählen und öffnen.



- Die Anzeige des Wochentags erscheint.
- 3. Mit der linken Taste ▼ den gewünschten Wochentag einstellen und mit der rechten Taste ▲ bestätigen.

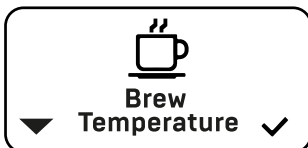


- Die Anzeige mit den Ein- und Ausschaltzeiten erscheint.
- 4. Rechte Taste ▲ drücken.
- Die Stundenanzeige der ersten Einschaltzeit blinkt.
- 5. Mit der linken Taste ▼ die Stunden einstellen und mit der rechten Taste ▲ bestätigen.
- Die Minutenanzeige der ersten Einschaltzeit blinkt.
- 6. Mit der linken Taste ▼ die Minuten einstellen und mit der rechten Taste ▲ bestätigen.

- Die Stundenanzeige der ersten Ausschaltzeit blinkt.
- 7. Mit der linken Taste ▼ die Stunden einstellen und mit der rechten Taste ▲ bestätigen.
- Die Minutenanzeige der ersten Ausschaltzeit blinkt.
- 8. Mit der linken Taste ▼ die Minuten einstellen und mit der rechten Taste ▲ bestätigen.
- 9. Einstellung der zweiten Ein- und Ausschaltzeit analog vornehmen.

10.4.4 Timer Enable

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



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Timer Enable“ auswählen und öffnen.



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

10.4.5 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.



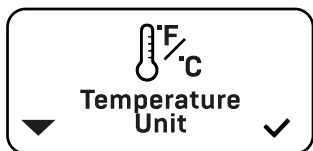
3. Einstellung „ON“ oder „OFF“ auswählen.

10.4.6 Temperature Unit

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



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Temperature Unit“ auswählen und öffnen.



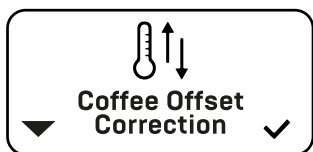
3. Einstellung °C oder °F auswählen.

10.4.7 Coffee Offset Correction

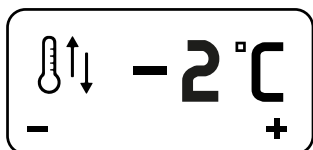
Die Maschine ist auf das optimale Zubereiten von Espresso ausgerichtet. Durch äußere Umstände kann es zu einem leichten Temperaturverlust des Wassers vom Kessel bis zur Brühgruppe kommen. Um diesen Temperaturverlust auszugleichen, besteht die Möglichkeit, über das Menü den Offset mit einem Wert zwischen -10 °C und +10 °C einzustellen. Werksseitig ist die Einstellung +8 °C aktiviert.



1. Hauptmenü öffnen.



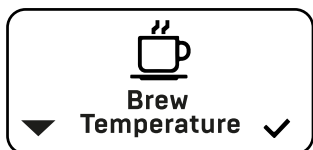
2. Untermenü „Coffee Offset Correction“ auswählen und öffnen.



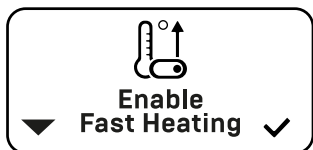
3. Einstellung auswählen.

10.4.8 Enable Fast Heating

Nach dem Einschalten der Maschine heizt diese bis auf die voreingestellte Brühtemperatur auf. Dies kann je nach Umgebungstemperatur 30 bis 35 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.

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 und Siebe reinigen

Filterträger 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.

Siebe und Filterträger reinigen

1. Wie im vorherigen Abschnitt erläutert, Sieb aus dem Filterträger entfernen.
2. Filterträger und Sieb mit warmem Wasser, einem lebensmittelechten Spülmittel und einem weichen Lappen reinigen.
3. Sieb und Filterträger vollständig trocknen lassen.
4. Sieb im Filterträger installieren (siehe Kapitel 9.6, „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 und Tassenerhöhung täglich reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

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

11.3 Dampf- und Heißwasserdüse reinigen

WARNUNG

Verletzungsgefahr

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

- Dampfrohr, Dampfduße, Heißwasserrohr und Heißwasserdüse nicht berühren. Nur über die gummierten Griffen handhaben.

11.3.1 Dampf- und Heißwasserdüse nach dem Gebrauch reinigen

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

1. Dampfrohr oder Heißwasserrohr am gummierten Griff festhalten.
2. Düsen mit einem angefeuchteten Mikrofasertuch abwischen.
3. 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:

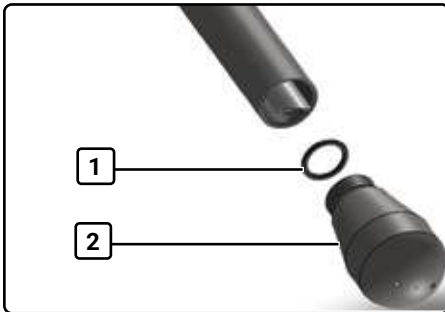


Abb. 10 Düse des Dampfrohrs, demontiert

- | | | | |
|---|----------|---|---------------------|
| 1 | Dichtung | 2 | Düse des Dampfrohrs |
|---|----------|---|---------------------|

1. Maschine ausschalten und abkühlen lassen.
2. Düse (2, Abb. 10) des Dampfrohrs mit der Hand abschrauben und zur Seite legen.
3. Löcher der Dampfdüse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
4. Düse einschließlich Dichtung (1, Abb. 10) 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

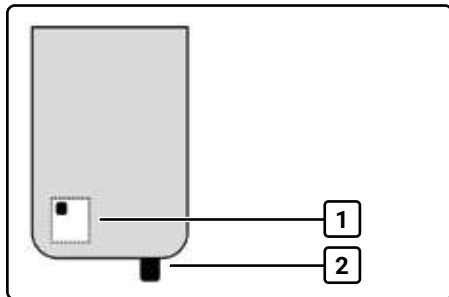


Abb. 11 Ausrichtung des Wassertanks

- | | | | |
|---|---------------------------|---|--------|
| 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 Display angezeigt werden.
2. Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter ausschalten.
 - Die LED-Betriebsanzeige erlischt.
3. Großen Behälter unter das Heißwasserrohr stellen.
4. Heißwasser-Kippventil öffnen (siehe Kapitel 5.2.3, „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 10.3.6, „Cleaning Reminder“). Sofern diese Funktion aktiviert ist, erscheint nach einer voreingestellten Anzahl von Bezügen im Display eine Erinnerung zum Reinigen der Brühgruppe. Brühgruppe reinigen, nachdem ca. 90 bis 140 Tassen Espresso gebrüht wurden. Es wird auch empfohlen, die Brühgruppe nach längerer Nichtbenutzung der Maschine einmal zu reinigen.

Für die Reinigung der Brühgruppe werden benötigt:

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

Bei zu häufigem Rückspülen mit einem fettlösenden Mittel kann es zu einer Entfettung der Achse und der Dichtung des Brühhebels kommen.

Die Folge ist ein Quietschen der Brühgruppe und ein erhöhter Verschleiß. Das Quietschen wird nach längerer Benutzung durch das Kaffee Fett gelöst. Es wird aber empfohlen, hin und wieder nur mit dem Blindsieb und ohne fettlösendes Reinigungspulver rückzuspülen. Somit werden Kaffeereste gelöst und setzen sich nicht in der Brühgruppe fest.

11.7.1 Brühgruppendichtung und Duschensieb reinigen

1. Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter einschalten.
 - Die LED-Betriebsanzeige leuchtet auf.
2. Warten, bis die eingestellte Brühtemperatur im Display angezeigt wird.
3. Brühgruppendichtung und das Duschensieb mit der mitgelieferten Bürste reinigen (siehe Kapitel 11.7.1, „Brühgruppendichtung und Duschensieb reinigen“).

11.7.2 Rest der Brühgruppe reinigen

1. Tassensieb aus einem der Filterträger entfernen (siehe Kapitel 11.1, „Filterträger und Siebe reinigen“).
2. Blindsieb in den Filterträger einsetzen (siehe Kapitel 9.6, „Siebe in Filterträger einsetzen“).
3. Blindsieb mit 3 - 5 g des Reinigungspulvers befüllen.

Den folgenden Handlungsablauf 5 Mal wiederholen:

1. Filterträger in die Brühgruppe einsetzen (siehe Kapitel 9.7, „Filterträger in Brühgruppe einsetzen“).
 2. Brühhebel in die Bezugstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.3, „Bedienhebel“).
 - Das Blindsieb füllt sich mit Wasser. Nach einigen Sekunden wird am Brühdruckmanometer ein Druck von 9 bar angezeigt.
 3. Brühhebel in Halbstellung bringen und Reiniger 10 Sekunden einwirken lassen.
 4. Brühhebel langsam in die Ausgangsposition bringen.
 - Aus dem Restwasserauslauf der Brühgruppe werden das gelöste Fett bzw. die gelösten Öle abgelassen.
 5. Filterträger aus der Brühgruppe entfernen und mithilfe eines kurzen Flushs ausspülen. Über der Auffangschale entleeren.
 6. Filterträger in die Brühgruppe einsetzen.
 7. Schritte 1 - 5 fünf Mal oder so lange wiederholen bis aus der Brühgruppe wieder klares Wasser herausläuft.
 8. Filterträger aus der Brühgruppe entfernen und Blindsieb entnehmen.
 9. 5 Sekunden einen Flush durchführen, um Reinigungsrückstände aus dem Duschensieb zu entfernen.
 - Die Brühgruppe ist einsatzbereit.
 10. Sofern im Display noch das Icon für die Erinnerungsfunktion „Cleaning Reminder“ erscheint, diese zurücksetzen (siehe Kapitel 10.3.7, „Reset Reminder“).
- ✓ Das Icon verschwindet aus dem Display und der Counter bis zur nächsten Erinnerung beginnt zu zählen.

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:

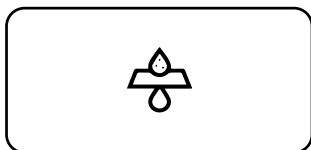
<https://www.ecm.de/haendlersuche>

Ersatzteil	Artikelnummer
Brühgruppendichtung	AC100090-00
Duschensieb E61	AC100079-00
Eintassensieb	ZB100008-00
Zweitassensieb	ZB100009-00
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
Flow Control	AC100092-00
Milchkännchen, 360 ml	AC100033-00

Ersatzteil	Artikelnummer
Milchkännchen, 600 ml	AC100034-00
Barista Tuch	AC100031-00
2x Espresso-Tassen	AC100003-00
1x Cappuccino-Tasse	AC100004-00

12.2 Wasserfilter austauschen

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



Anzeige „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

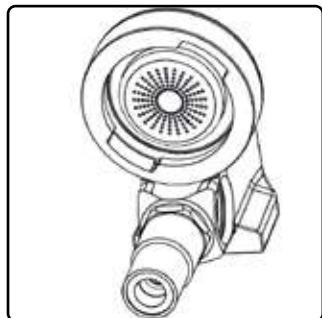
12.3.1 Erforderliches Werkzeug und Zubehör

- Reinigungspinsel
- Einen Filterträger ohne Sieb
- Neues Duschensieb
- Neue Dichtung
- Flachsraubendreher oder Teelöffel, nicht im Lieferumfang enthalten

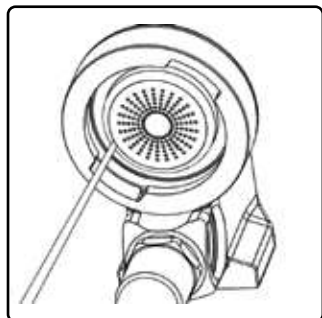
12.3.2 Vor dem Austauschen

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

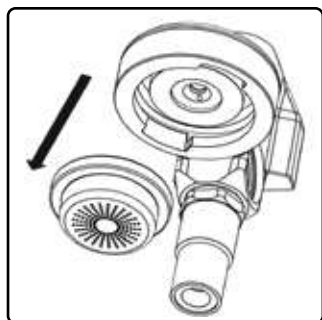
12.3.3 Dichtung austauschen



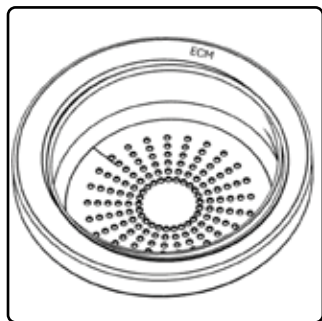
Ansicht der Brühgruppe von unten



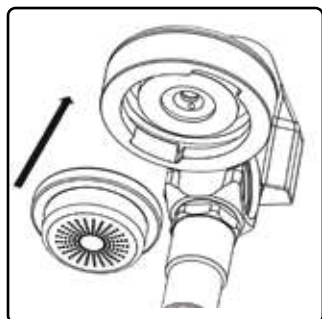
1. Flachschaubenzieher oder Teelöffel am Duschensieb ansetzen.
2. Mit dem Flachschaubenzieher das Duschensieb einschließlich Dichtung heraushebeln.



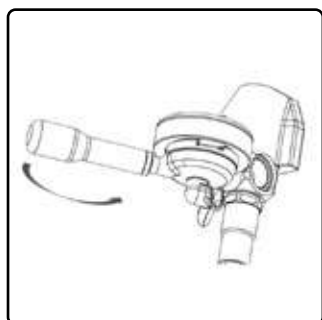
3. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen.
4. Brühgruppe mit dem Reinigungspinsel reinigen.



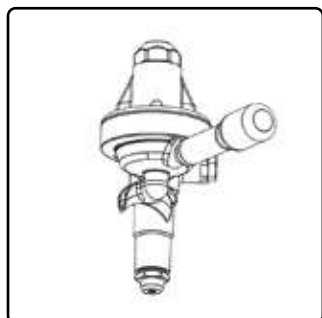
5. Neues Duschensieb in die neue Dichtung einsetzen. Dabei die Dichtung so ausrichten, dass das ECM Logo nach oben zeigt.



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 des Brühhebels 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 10.4.5, „Tank Mode“).
Während der Erstbetriebnahme heizt die Maschine nicht.	Überfüllsicherung des Kessels wurde ausgelöst.	Maschine kurz ausschalten und wieder einschalten.
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf.	Wassertank nicht richtig eingesetzt.	Wassertank richtig einsetzen (siehe Kapitel 11.5.1, „Ausrichtung des Wassertanks“)
	Maschine an Festwasserversorgung angeschlossen, aber der Wassertankmodus ist aktiviert.	Wassertankmodus deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.5, „Tank Mode“).
	Wasserfilterkartusche ist trocken.	Wasserfilterkartusche ausreichend reinigen. Dafür die Herstellerangaben des verwendeten Filters befolgen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Maschine ist eingeschaltet und zieht Luft.	Wassertankbetrieb aktiviert, Maschine ist aber mit der Festwasserversorgung verbunden.	Wassertankmodus aktivieren (siehe Kapitel 10.4.5, „Tank Mode“).
Nach der Entnahme von Wasser über das Heißwasserrohr heizt die Maschine nicht wieder auf.	Überfüllsicherung des Kessels wurde ausgelöst.	Maschine kurz ausschalten und wieder einschalten. Prüfen, ob genügend Wasser im Tank ist, gegebenenfalls nachfüllen (siehe Kapitel 9.4, „Wassertank mit Wasser füllen“).
Maschine schaltet sich trotz programmierter Timer nicht automatisch ein oder aus.	Batterie der Platine ist leer.	Timer-Funktionen deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.4, „Timer Enable“) und den Fachhändler kontaktieren.
Oberhalb der Brühgruppe tritt Wasser aus.	Undichte Stelle zwischen Edelstahlglocke und Brühgruppe.	Fachhändler kontaktieren.
Wasser tropft aus dem Filterträger/ der Brühgruppe, obwohl der Brühhebel auf der Ausgangsstellung steht.	Maschine defekt.	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)“).

Störung	Ursache	Abhilfe
Maschine ist eingeschaltet, das Dampf-Kippventil ist geöffnet, aber es tritt kein Dampf aus der Dampfdüse aus.	Dampfdüse verstopft.	Dampfdüse reinigen (siehe Kapitel 11.3, „Dampf- und Heißwasserdüse reinigen“).
	Kesseltemperatur nicht erreicht.	Warten, bis die eingestellte Dampftemperatur (siehe Kapitel 10.3.3, „Steam Temperature“) erreicht ist.
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 dem Ein-/Aus-Kippschalter ausschalten.
- Die LED-Betriebsanzeige erlischt.
2. Rechte ▲ Navigationstaste gedrückt halten.
3. Währenddessen die Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter einschalten.
4. Warten, bis im Display die Anzeige „Reset Done“ erscheint.
5. Rechte ▲ Navigationstaste loslassen.
6. Maschine ausschalten.
- ✓ Die Maschine ist zurückgesetzt.

14 Technische Daten

Spezifikation	Wert
Abmessungen Maschine (B x T x H)	325 x 475 x 390 mm
Abmessungen mit Filterträger (B x T x H)	325 x 585 x 390 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	2200 W
US, JP	1800 W, 1800 W

15 Außerbetriebnahme, Demontage und Lagerung

15.1 Maschine außer Betrieb nehmen

1. Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter ausschalten.
 - Die LED-Betriebsanzeige 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 des Geräts trennen.
6. Tropfblech von der Wasserauffangschale entfernen.
7. Wasserauffangschale aus dem Gerät ziehen.
8. Blindsieb aus der Aufnahme der Wasserauffangschale entfernen.
9. Ablaufwanne vom Abwasseranschluss und Gerät 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 dem Gerät 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 anderen Faktoren beeinflusst, wie zum Beispiel Kaffeesorte, Mahlgrad, Menge des Kaffeepulvers, Temperatur, Preinfusion, Durchfluss, Extraktionsdauer usw.

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

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

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

18 Notizen

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

Einstellung	Getränk	Getränk	Getränk
Kaffeesorte			
Mahlgrad			
Menge Kaffeepulver			
Brühtemperatur			
Dampftemperatur			
Dauer aktive Preinfusion			
Dauer passive Preinfusion			
Dauer Extraktion			
Ausgangstemperatur Milch			
Bemerkungen			

1 About these operating instructions

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

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

1.1 Design of safety and warning notices

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

The following warnings are used in these operating instructions.



DANGER

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



WARNING

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



CAUTION

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

NOTICE

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

1.2 Stylistic conventions

Highlighting in the text

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

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

Item and figure numbers

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

Example:

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

Figures

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

References

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

Example: Follow the safety instructions (see Chapter 3, "Safety").

2 Safety

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

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

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

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

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 your face, hands, and other body parts away from the outlet nozzles.
- Hold the hot water nozzle fully in the receptacle to be filled.
- Hold the steam nozzle fully in the liquid to be foamed.

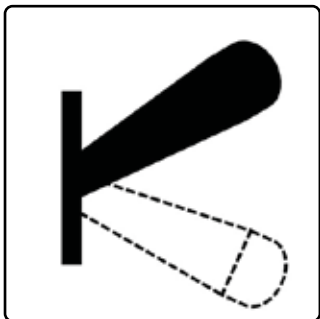
2.2.2 Hazard due to hot surfaces

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

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

3 Quick guide to your first espresso

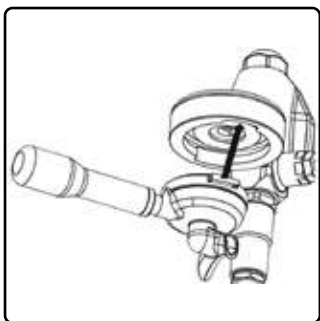
When preparing an espresso, please adhere to all safety instructions and warnings contained in these operating instructions. Before preparing your first espresso, the machine must have been installed (see Chapter 7, "Installation") and started up (see Chapter 8, "Initial start-up") correctly.



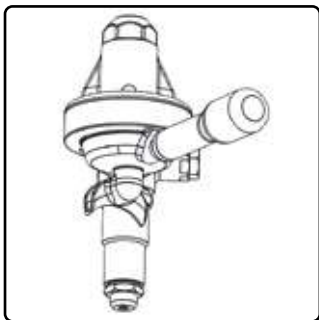
1. Switch on the machine using the on/off toggle switch.
 - The LED power indicator lights up and the brew boiler heats up.



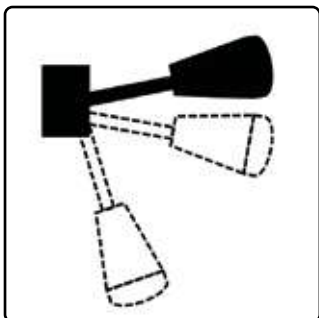
2. Wait until the brew temperature has been reached.



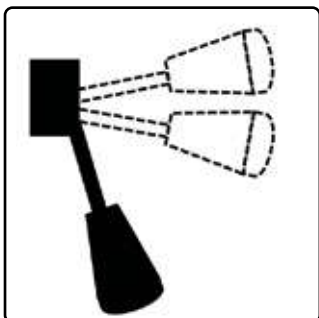
3. Fill the desired portafilter with ground coffee.
4. Position the portafilter at an angle of approx. 45° below the brew group.
5. Push the portafilter into the holder of the brew group until the latches on the portafilter engage in the recesses on the brew group.



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



7. Move the brew lever into the drawing position.
 - The espresso extraction process begins.



8. When the desired quantity of espresso has been reached, move the brew lever back into the starting position.
 - ✓ The extraction process is complete. Residual water is drained and residual pressure released via the residual water outlet of the brew group.

4 Intended use

The Technika VI 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

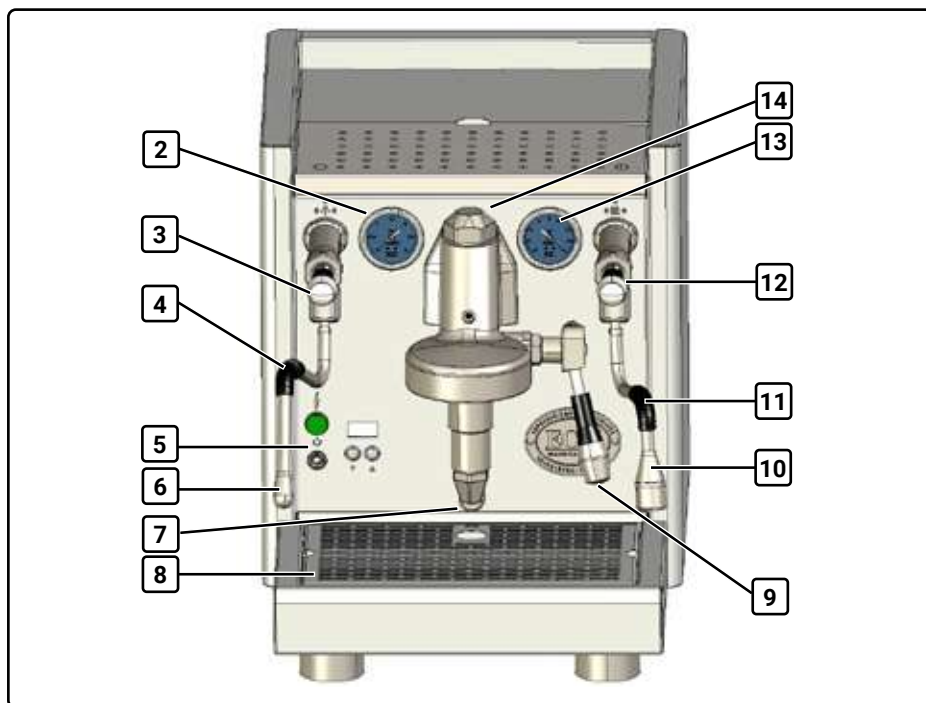


Fig. 1 Structure and components

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Tray with water tank flap; below, water tank with water filter adapter for receiving a water filter cartridge | 7 | Discharge nozzle |
| 2 | Boiler pressure gauge | 8 | Drip tray with grid |
| 3 | Steam tilt lever for drawing hot steam | 9 | Brew lever for brewing espressos |
| 4 | Steam wand with rubber handle | 10 | Nozzle for dispensing hot water |
| 5 | Control elements and display | 11 | Water wand with rubber handle |
| 6 | Steam nozzle for dispensing hot steam | 12 | Water tilt lever for drawing hot water |
| | | 13 | Pump pressure gauge |
| | | 14 | Brew group |

5.2 Control elements and display

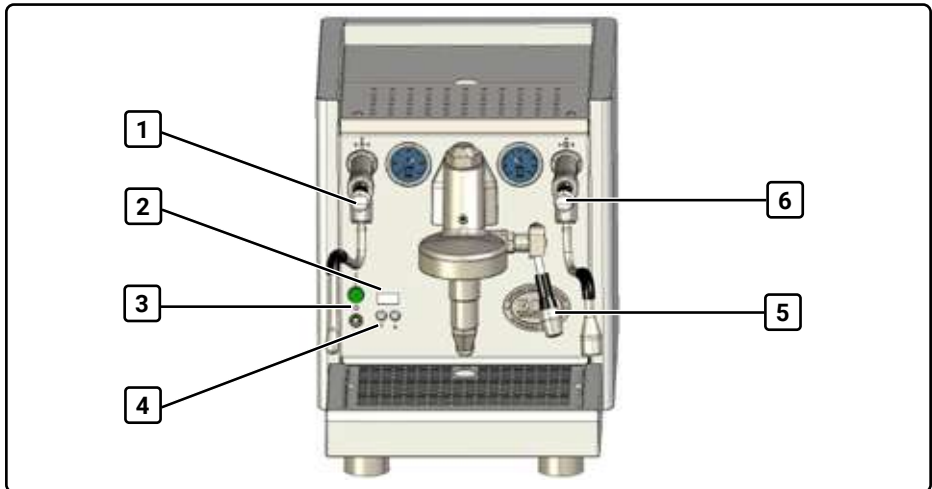


Fig. 2 Control elements and display

- | | | | |
|---|---|---|----------------------|
| 1 | Steam tilt lever | 4 | Navigation buttons |
| 2 | Display for showing and configuring settings | 5 | Brew lever |
| 3 | On/off toggle switch with LED power indicator | 6 | Hot water tilt lever |

5.2.1 On/off toggle switch

The machine is switched on and off using the on/off toggle switch. The LED power indicator indicates the relevant state.

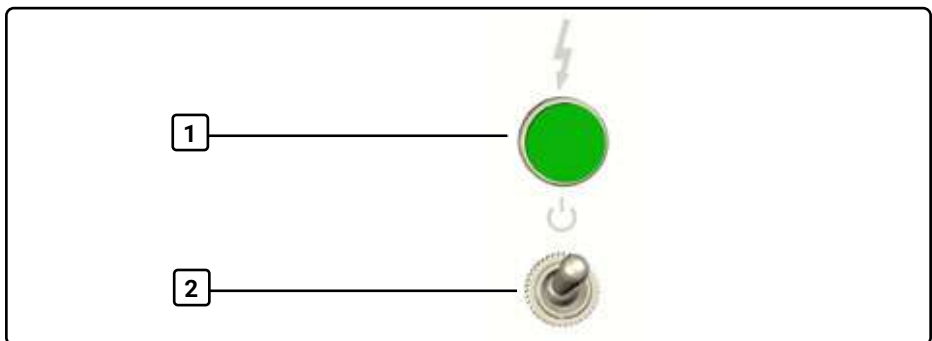
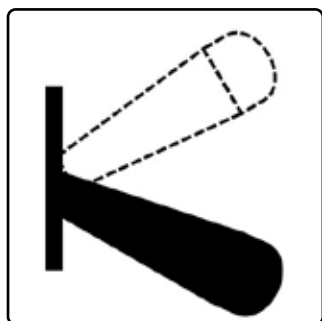


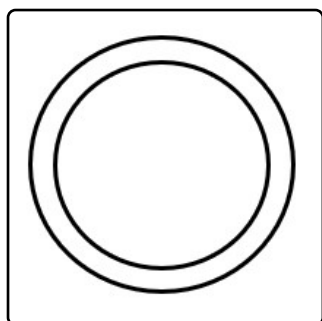
Fig. 3 On/off toggle switch with LED power indicator

- | | | | |
|---|---------------------|---|----------------------|
| 1 | LED power indicator | 2 | On/off toggle switch |
|---|---------------------|---|----------------------|

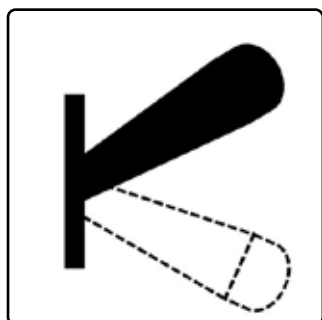


Off

The machine is switched off.

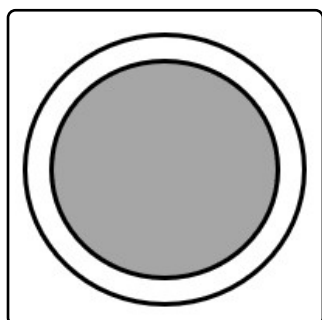


The LED power indicator is not lit up.



On

The machine is switched on.



If the LED power indicator is lit up and the display is switched on, the machine is ready to use.
If the LED power indicator is lit up but the display is switched off, the machine is in ECO mode (see Chapter 9.1.4, "ECO-Modus") and is not ready to use.

5.2.2 Navigation buttons

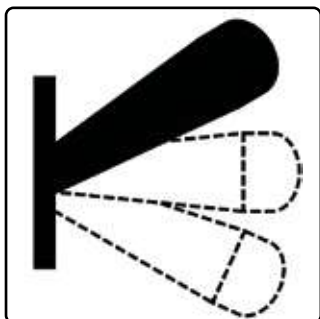
The following functions are performed using the two navigation buttons (4, Fig. 2):

- 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 Operating levers

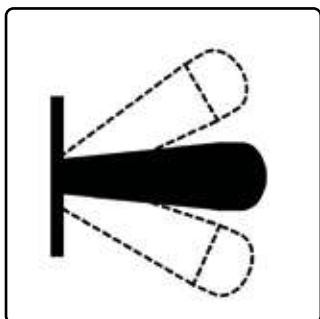
Steam tilt lever

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



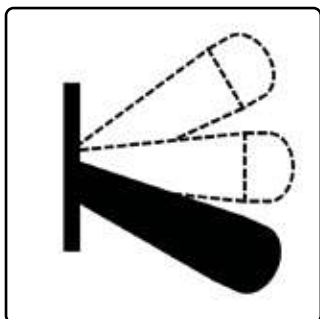
Top position

The steam wand is open and hot steam is drawn.



Middle position

The steam wand is closed.

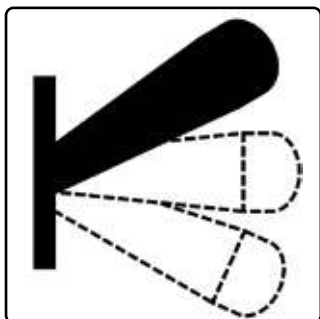


Bottom position

The steam wand is open and hot steam is drawn.

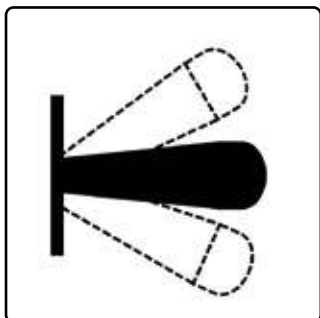
Hot water tilt lever

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



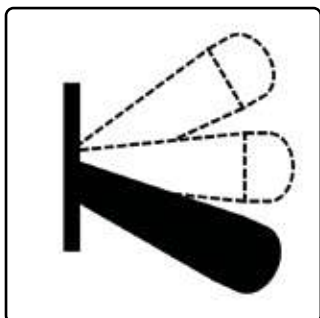
Top position

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



Middle position

The hot water wand is closed.

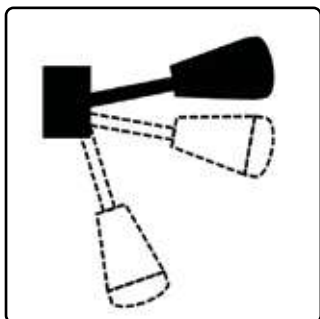


Bottom position

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

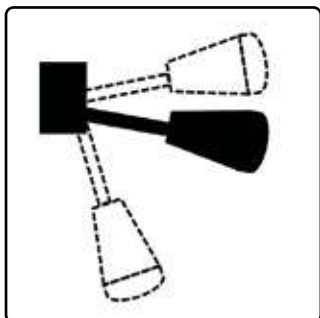
Brew lever

The brewing process is started, interrupted, or ended using the brew lever (5, Fig. 2).



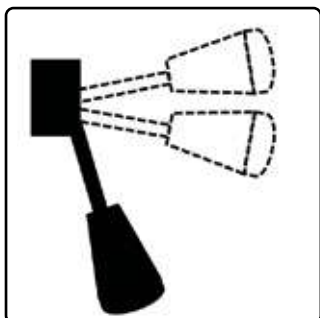
Drawing position

The brewing process is started and water is drawn.



Half position

The brew group is open, but the brewing process is interrupted. No water is drawn.



Starting position

The brew group is closed and the brewing process is ended.

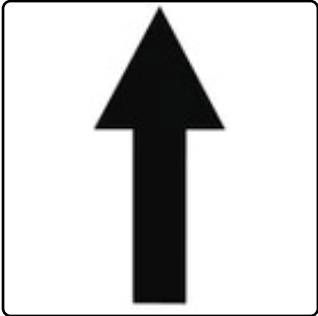
Manually setting the pump pressure

The brewing pressure can be manually set using an adjusting screw under the water tank guide. This setting may only be made by qualified specialist 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:

- Technika VI espresso portafilter machine
- Operating instructions
- Portafilter with 1 spout
- Portafilter with 2 spouts
- Cleaning brush
- Metal hose for mains water connection
- One-cup filter
- Two-cup filter
- Blind filter
- Tamper
- Drip tray with 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
- Espresso and cappuccino cups
- Flow control

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 protective 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 protective 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 protective cover.
8. Lift the machine from underneath using both hands and pack it in the original box.
9. Transport the machine to the desired location.

7 Installation

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

7.1 Requirements at the installation site

The following conditions must be met at the installation site:

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

7.2 Connecting to the power supply



DANGER

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

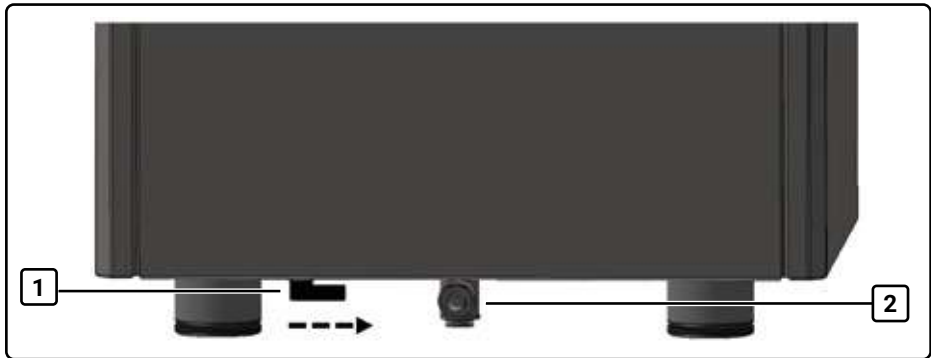


Fig. 4 Rear view with rotary valve and water connection nozzle

1 Rotary valve in water tank mode position 2 Water connection nozzle

1. Move the rotary valve (1, Fig. 4) into the tank mode position. The valve points towards the water connection nozzle (2, Fig. 4).
2. Activate the tank mode via the menu (see Chapter 10.4.5, "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

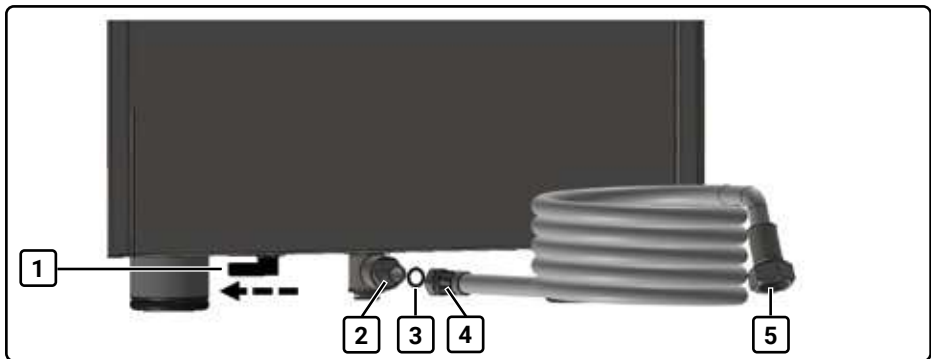


Fig. 5 Rear view with rotary valve and water connection nozzle

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

1. Disconnect the existing hose from the water supply.
2. Screw the water connection hose (4, Fig. 5) included in the scope of delivery to the water connection nozzle (2, Fig. 5) on the underside of the machine. Use the gasket (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 (5, Fig. 5) to the water supply.
5. Move the rotary valve (1, Fig. 5) into the mains water position. The valve points towards the outside of the machine.
6. Activate the mains water connection via the menu (see Chapter 10.4.5, "Tank Mode")

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.

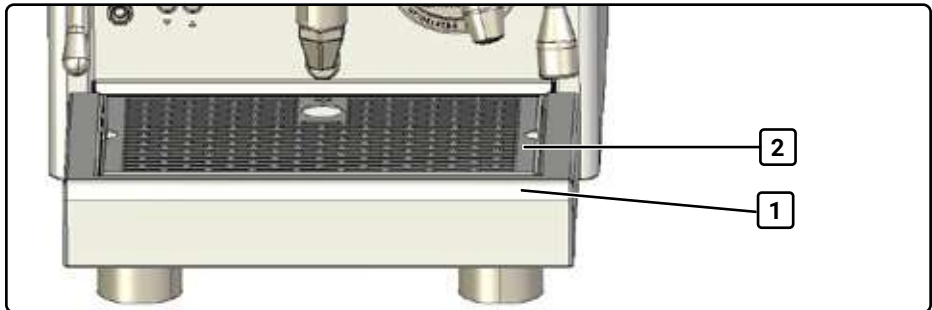
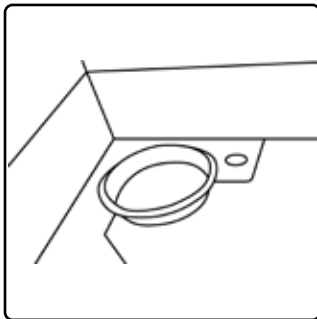


Fig. 6 Drip tray and grid

1 Drip tray

2 Grid

7.5.1 Installing the blind filter



Tip

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

1. Insert the blind filter.
2. Insert the grid (2, Fig. 6) in the drip tray (1, Fig. 6).
3. Place the drip tray with the recesses on the underside onto the holder on the machine and push it in until it latches in place.

7.5.2 Installing the water filter

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

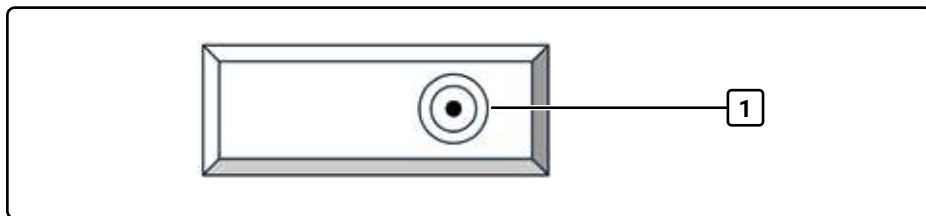


Fig. 7 Plan view of water tank

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. 7) 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 10.4.5, "Tank Mode"),
- the mains plug is disconnected from the power supply,
- the drip tray has been inserted correctly (see Chapter 7.5.1, "Installing the blind filter"),
- the steam and hot water tilt valves are closed (see Chapter 5.2.3, "Operating levers"), and
- the brew lever is in the starting position (see Chapter 5.2.3, "Operating levers").

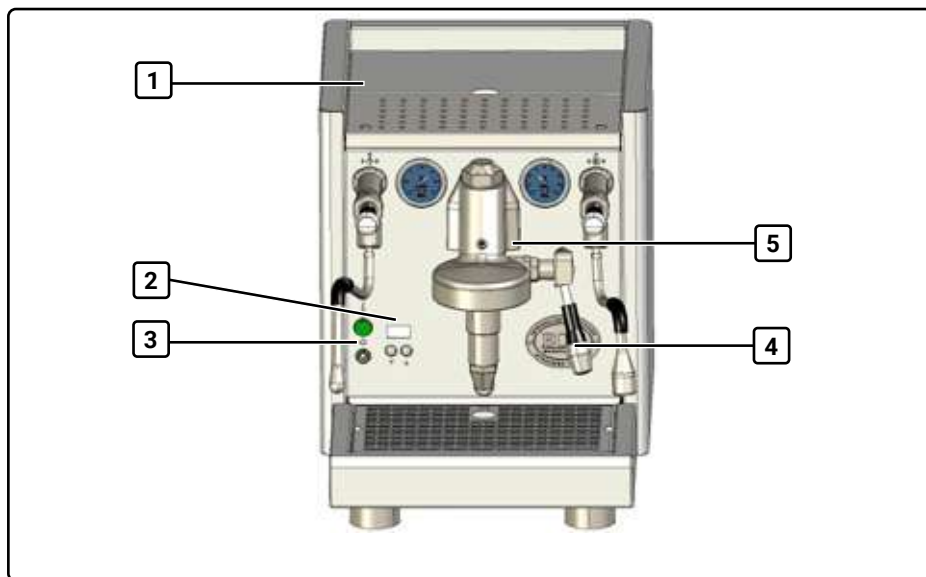


Fig. 8 Front view

- | | | | |
|---|---|---|------------|
| 1 | Tray with water tank flap; water tank below | 4 | Brew lever |
| 2 | Display | 5 | Brew group |
| 3 | On/off toggle switch with LED power indicator | | |

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. 8) 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 toggle switch (3, Fig. 8) einschalten.
- The LED power indicator of the on/off toggle switch lights up and the "Fill" icon appears on the display.

8.1.2 Filling the boiler with water (fill mode)

1. Place a receptacle under the brew group (5, Fig. 8). The opening of the receptacle should be at least as big as the brew group.
 2. Move the brew lever (4, Fig. 8) into the drawing position (see Chapter 5.2.3, "Operating levers").
- The pump starts to fill the brew boiler.
3. Leave the brew lever in the drawing position for at least 30 seconds.
- When water comes out of the brew group, this means that the brew boiler is full.
4. Move the brew lever into the starting position (see Chapter 5.2.3, "Operating levers").
- The "Fill" icon disappears from the display and the steam boiler is filled.
5. Wait until you cannot hear any more pump noise.
- ✓ The steam boiler is full and the machine starts to heat up the boilers. The "Heating Up" icon appears on the display. After the boilers have heated up, the brew temperature is shown on the display. The machine is ready to use.

8.1.3 Rinsing the machine

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

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

8.2 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 toggle switch (3, Fig. 8).
 - The LED power indicator of the on/off toggle switch lights up and the "Fill" icon appears on the display.

8.2.2 Filling the boiler with water (fill mode)

1. Place a receptacle under the brew group (5, Fig. 8). The opening of the receptacle should be at least as big as the brew group.
2. Move the brew lever (4, Fig. 8) into the drawing position (see Chapter 5.2.3, "Operating levers").
 - The pump starts to fill the brew boiler.
3. Leave the brew lever in the drawing position for at least 30 seconds.
 - When water comes out of the brew group, this means that the brew boiler is full.
4. Move the brew lever into the starting position (see Chapter 5.2.3, "Operating levers").
 - The "Fill" icon disappears from the display and the steam boiler is filled.
5. Wait until you cannot hear any more pump noise.
- ✓ The steam boiler is full and the machine starts to heat up the boilers. The "Heating Up" icon appears on the display. After the boilers have heated up, the brew temperature is shown on the display. The machine is ready to use.

8.2.3 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 toggle switch.
 - The LED power indicator 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 toggle switch.
 - The LED power indicator 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 the tray after initial start-up. This will keep the cups warm for later use.

9 Operation

9.1 Operating modes

9.1.1 Operational readiness

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

9.1.2 Continuous operation

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

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

9.1.3 Standby mode of the display

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

9.1.4 ECO mode

ECO mode makes it possible to program the machine so that the heating function is deactivated and the display is switched off after a certain period of time has elapsed. The machine remains switched on (the LED power indicator of the on/off toggle switch lights up). The countdown of the set time starts after the last brewing process is complete or after the last button press.

ECO mode can also be activated directly via the shortcut function (see Chapter 9.3, "Shortcut functions"). To activate ECO mode automatically, the function must be activated and the countdown set via the menu (see Chapter 10.3.5, "Eco Mode").



Sleep icon

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

ECO mode can be ended as follows:

- Briefly press the left-hand ▼ or right-hand ▲ navigation button. The display is switched on and the machine starts to heat up.
- Actuate the brew lever (see Chapter 5.2.3, "Operating levers").
- Program an automatic switch-on time (see Chapter 10.4.3, "Schedule Set").

9.2 Putting the machine into operation

9.2.1 Switching the machine on and off

Switching on the machine:

1. Move the on/off toggle switch into the on-position.
- ✓ The LED power indicator lights up and the following information appears on the display one after the other:
 - The welcome message "MAKE COFFEE YOURS"
 - The software version
 - The quantity of liters used so far, if the filter reminder is set (see Chapter 10.4.1, "Filter Reminder")
 - The brew temperature and, if activated, the steam temperature.

Switching off the machine:

1. Move the on/off toggle switch into the off-position.
- ✓ The LED power indicator goes out and the display is 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 toggle switch.
 - The LED power indicator lights up.
 3. If the "Flush" icon appears on the display, perform a flush (see Chapter 9.8, "Perform a flush").
- ✓ The machine heats up. If the setting "Fast Heating" is activated (see Chapter 10.4.8, "Enable Fast Heating"), the heat-up time is approx. 12-13 minutes. The machine has finished heating up when the temperature set via the menu (see Chapter 10.3.1, "Brew Temperature") appears on the display.

9.3 Shortcut functions

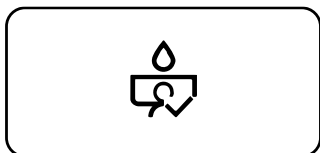
All machine functions are set via the menu. The following functions can also be set via shortcuts without having to call up the menu.

9.3.1 Switching on ECO mode

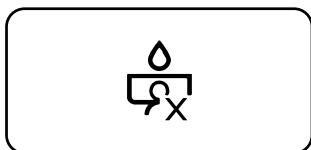
1. Press and hold the left navigation button for 3 seconds during operation.
- ✓ The machine activates ECO mode.

9.3.2 Activating or deactivating pre-infusion

1. Press and hold the right-hand navigation button for 3 seconds during operation.
- ✓ Depending on the setting, pre-infusion is then activated or deactivated.



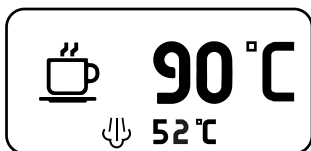
This icon appears when pre-infusion has been activated.



This icon appears when pre-infusion has been deactivated.

9.3.3 Switching the steam boiler on or off

1. Press the right-hand button once during operation.
- ✓ The steam boiler is switched on or off depending on the current setting.



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



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

9.4 Filling the water tank with water

NOTICE

Damage due to overflowing water

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

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

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

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



Tank is almost empty

The current drawing 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 filters into portafilters

Three filters are included in the scope of delivery of the machine: a one-cup filter, a two-cup filter, and a blind filter.

- One-cup filter: Portafilter with 1 spout
- Two-cup filter: Portafilter with 2 spouts
- Blind filter: Can be inserted in both portafilters

Insert the filters as follows:

- Hold the portafilter in one hand.
- Use the other hand to insert the relevant filter 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

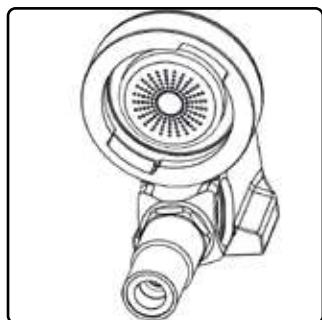
When inserting the portafilter, the portafilter or machine may become damaged if overtightened.

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

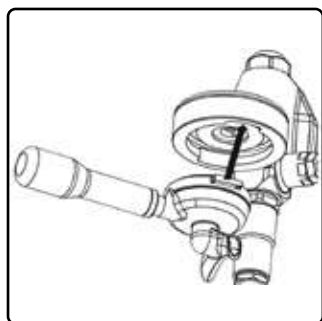
It is recommended to leave the portafilter clamped in the brew group so that it does not cool down. If the portafilter becomes too cold, it can be warmed up with a flush. Do not fill the portafilter with ground coffee when doing this.



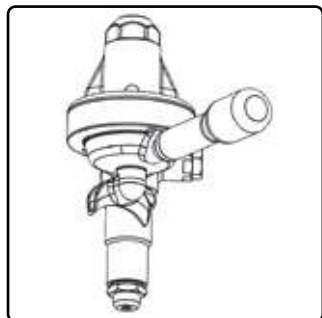
Fig. 9 Portafilter installed, handle pointing to the front



View of brew group from below

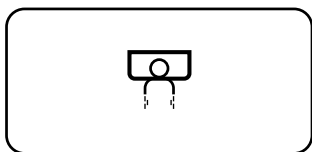


1. Hold the portafilter with one hand.
2. Position the portafilter under the brew group so that the handle of the portafilter is at an angle of approx. 45° to the left.
3. Push the portafilter upwards into the holder of the brew group until the latches on the portafilter engage in the recesses on the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



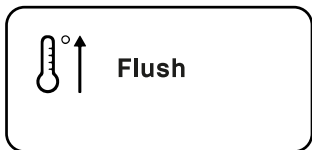
4. Carefully turn the portafilter handle to the right until you feel some resistance.
- ✓ The portafilter is now installed in the brew group.

9.8 Perform a flush



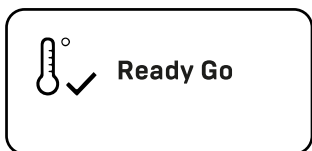
Drawing icon

This icon appears when the brew lever is moved into the drawing position.



"Flush" icon

Indicates that a flush should be performed.



"Ready Go" icon

Indicates that the lines have been flushed.

9.8.1 Flush after heating up

The machine heats up after being switched on. If the function "Enable Fast Heating" is activated, the machine quickly heats up to 140°C in order to heat up the brew group faster. When this temperature has been reached, the "Flush" icon appears on the display. This icon indicates that a flush needs to be performed within 60 seconds in order to lower the boiler temperature to the normal set temperature:

1. Place an empty receptacle under the brew group.
2. Move the brew lever into the drawing position (see Chapter 5.2.3, "Operating levers").
 - The duration in seconds is shown on the display.
3. If the "Ready Go" icon appears after 6-7 seconds, move the brew lever into the starting position.
 - ✓ The machine is ready to prepare espressos.

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

9.8.2 Flush for rinsing the 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. Move the brew lever into the drawing position.
 - The drawing icon appears on the display and the lines are flushed.
 3. Once the water coming out of the brew group is clean and clear, move the brew lever back into the starting position.
- ✓ 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 lever.
- Keep your face, hands, and other body parts away from the brew group.

Select the appropriate portafilter depending on the number of cups to be brewed:

- Portafilter with 1 spout: 1 cup
 - Portafilter with 2 spouts: 2 cups
1. If not yet installed, insert the relevant filter into the portafilter (see Chapter 9.6, "Inserting filters into 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. Move the brew lever into the drawing position (see Chapter 5.2.3, "Operating levers").

- The espresso preparation process starts. If set, the pre-infusion timer first runs backwards on the display (see Chapter 10.3.4, "Pre-infusion"). The espresso pulling timer then starts. The pump pressure is displayed on the pump pressure gauge.
- 7. Once the desired amount of espresso has been poured into the cup, move the brew lever back into the starting position.
- ✓ The espresso pulling process is complete. Residual water is drained into the drip tray and residual pressure released via the residual water outlet of the brew group.

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

- To end the brewing process, move the brew lever fully into the bottom position.
- 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 surfaces and hot water spraying out

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

Hot liquids may spray out and cause injuries or scalding.

- Only operate the hot water wand via the rubber handle.
- Always keep the nozzle of the hot water wand **fully** inside the receptacle to be filled.

To be able to draw hot water, the steam boiler must be activated (see Chapter 9.3.3, "Switching the steam boiler on or off") and the set steam temperature (see Chapter 10.3.3, "Steam 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 5.2.3, "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 surfaces and hot media spraying out

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

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

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

To be able to draw hot steam, the steam boiler must be activated (see Chapter 9.3, "Shortcut functions") and the set steam temperature (see Chapter 10.3.3, "Steam Temperature") must have been reached.

1. Place an empty receptacle under the steam nozzle.
2. Open the steam tilt valve (see Chapter 5.2.3, "Operating levers").
➤ Condensation is drained.
3. Close the steam tilt valve after approx. 3 seconds, when no more condensation comes out.
4. Place the receptacle with the desired liquid under the steam nozzle.
5. Immerse the steam nozzle fully under the surface of the liquid.
6. Open the steam tilt valve.

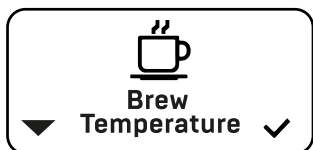
- The liquid is heated or foamed.
- 7. Close the steam tilt valve and remove the receptacle from the drip tray.
- 8. Briefly open the steam tilt valve and close it again.
- Steam is let out into the drip tray to prevent the nozzle from becoming clogged.
- 9. Clean the steam nozzle immediately (see Chapter 11.3, "Cleaning the steam and hot water nozzles").

10 Navigation and settings in the menu

10.1 Icons on the display

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

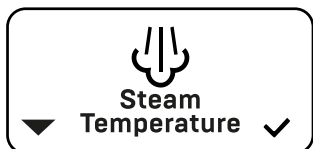
10.1.1 Menus for basic settings



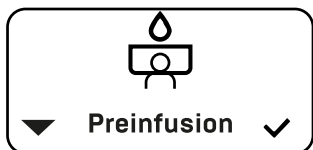
"Brew Temperature" menu: Set the brew temperature (see Chapter 10.3.1, "Brew Temperature")



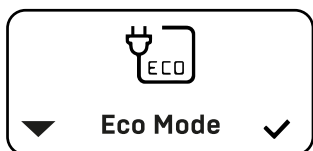
"Steam Enable" menu: Switch the steam boiler on or off (see Chapter 10.3.2, "Steam Enable")



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



"Pre-infusion" menu: Switch pre-infusion on and off and enter times for active and passive pre-infusion (see Chapter 10.3.4, "Pre-infusion")



"ECO Mode" menu: Switch ECO mode on and off and set the duration for ECO mode (see Chapter 10.3.5, "Eco Mode")



"Cleaning Reminder" menu: Set reminder for cleaning the brew group (see Chapter 10.3.6, "Cleaning Reminder")



"Reset Reminder" menu: Reset the reminder functions "Cleaning Reminder" and "Filter Reminder" (see Chapter 10.3.7, "Reset Reminder")



"Advanced User Settings" menu: Hide/show advanced optional settings (see Chapter 10.4, "Advanced menu (user) settings")

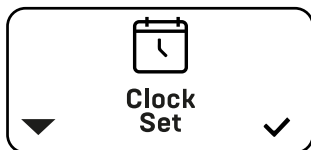
10.1.2 Menus for advanced user settings



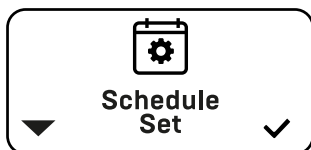
"Filter Reminder" menu: Set reminder for changing the filter (see Chapter 10.4.1, "Filter Reminder")



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



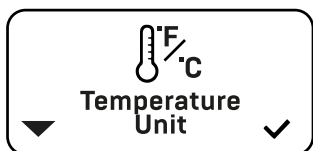
"Clock Set" menu: Set the time (see Chapter 10.4.2, "Clock Set")



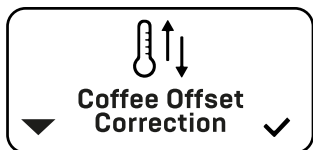
"Schedule Set" menu: Program times for automatically switching the machine on and off (see Chapter 10.4.3, "Schedule Set")



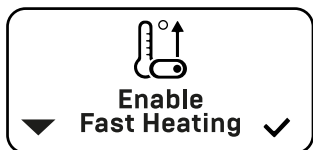
"Tank Mode" menu: Activate or deactivate operation in water tank mode (see Chapter 10.4.5, "Tank Mode")



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



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



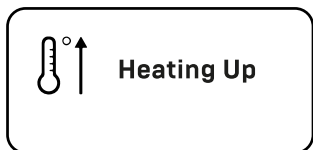
"Enable Fast Heating" menu: Activate or deactivate fast machine heat-up ("Fast Heating") (see Chapter 10.4.8, "Enable Fast Heating")

10.1.3 Further icons on the display

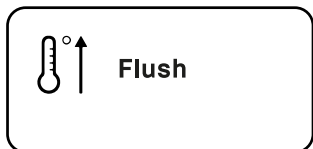
In addition to the menus, there are more icons that indicate a particular status or prompt user action during operation.



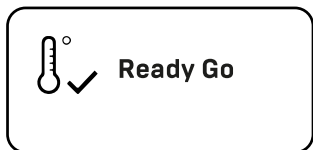
Fill mode (see Chapter 8, "Initial start-up")



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



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



The machine is ready to brew espressos (see Chapter 9.8, "Perform a flush")



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



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



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



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



Brewing process (extraction) (see Chapter 9.8, "Perform a flush")



Reminder to clean the machine (see Chapter 10.3.6, "Cleaning Reminder")



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



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



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



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

10.2 Navigation in the menu

It is possible to navigate and change settings using the two navigation buttons.

10.2.1 Opening the main menu

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

10.2.2 Selecting and opening submenus

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

10.2.3 Changing settings

1. In the submenu, repeatedly press the left-hand ▼ or right-hand ▲ navigation button until the desired setting is displayed.
2. Wait for 5 seconds.
- ✓ The selected setting is automatically applied and the display returns to the higher menu level. If no input has been made after several seconds, the menu automatically closes and the current brew temperature and, if activated, the steam temperature are shown on the 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 Temperature

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

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

10.3.2 Steam Enable

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

1. Open the main menu.
2. Select and open the "Steam Enable" submenu.
3. Select the setting "ON" (activate steam boiler) or "OFF" (deactivate steam boiler).

10.3.3 Steam 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. It can be set to any value between 115°C and 134°C.

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

10.3.4 Pre-infusion

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

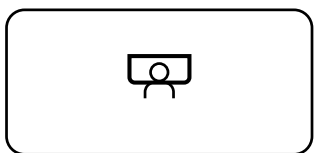
How pre-infusion works

At the start of the espresso extraction 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

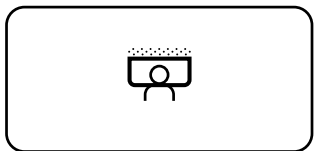
Active pre-infusion = 4 seconds, passive pre-infusion = 5 seconds:

Pump activity starts for 4 seconds after the start of espresso extraction. After these 4 seconds, 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.



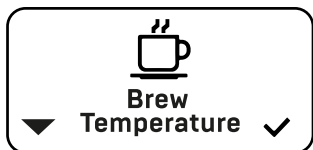
Active pre-infusion

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

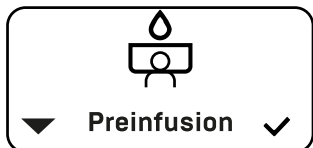
Active versus passive pre-infusion

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.



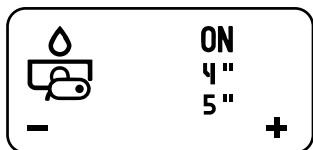
2. Select and open the "Pre-infusion" submenu.



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

4. Wait for 3 seconds.

➤ The setting is applied and the active pre-infusion value (top value) flashes.



5. Set the desired duration (seconds) for the active pre-infusion.

6. Wait for 3 seconds.

➤ The setting is applied and the passive pre-infusion value (bottom value) flashes.

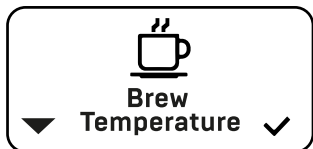
7. Set the desired duration (seconds) for the active pre-infusion.

10.3.5 Eco Mode

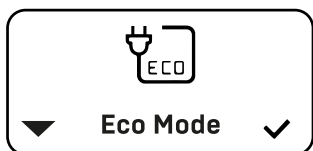
The following eco mode settings are set by default:

- "ON": Function switched on
- "90": Countdown of 90 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 30 minutes. Proceed as follows:



1. Open the main menu.



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



3. Select the desired setting.

10.3.6 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.



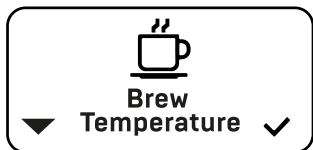
3. Select the desired setting.

10.3.7 Reset Reminder

The machine supports two reminder functions:

- Cleaning Reminder: Reminder for the next brew group clean (see Chapter 10.3.6, "Cleaning Reminder")
- Filter Reminder: Reminder for the next water filter replacement (see Chapter 10.4.1, "Filter Reminder")

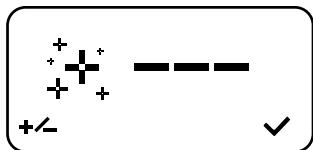
After cleaning the brew group or changing the water filter, these reminder functions must be reset as follows:



1. Open the main menu.



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



3. Select the "Cleaning Reminder" or "Filter Reminder" setting using the left-hand button ▼.
4. Press and hold the right-hand button ▲.
- ✓ If "—" appears on the display, the selected reminder setting has been successfully reset.
5. Release the button.

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.

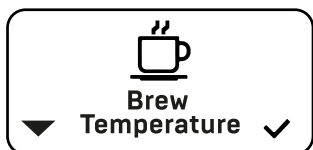


3. Select the setting “ON” (show) or “OFF” (hide).
- ✓ The setting is applied and the advanced settings are shown in the main menu.

10.4.1 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.

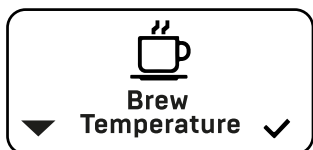


3. Select the desired setting.

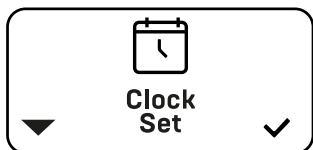
10.4.2 Clock Set

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

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



1. Open the main menu.



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



- The hour display flashes.
3. Set the hours and wait for 3 seconds.
 - The minute display flashes.
 4. Set the minutes and wait for 3 seconds.



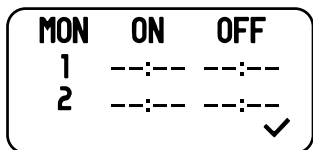
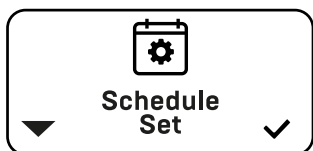
- The day of the week flashes.
5. Set the day of the week.

10.4.3 Schedule Set

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



1. Open the main menu.



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

➤ The display for the day of the week appears.

3. Set the desired day of the week using the left-hand button ▼ and confirm using the right-hand button ▲.

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

4. Press the right-hand button ▲.

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

5. Set the hours using the left-hand button ▼ and confirm using the right-hand button ▲.

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

6. Set the minutes using the left-hand button ▼ and confirm using the right-hand button ▲.

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

7. Set the hours using the left-hand button ▼ and confirm using the right-hand button ▲.

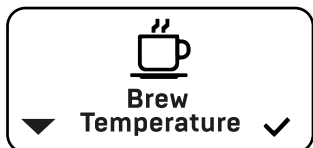
➤ The minute display for the first switch-off time flashes.

8. Set the minutes using the left-hand button ▼ and confirm using the right-hand button ▲.

9. The second switch-on and switch-off times are set in the same way.

10.4.4 Timer Enable

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



1. Open the main menu.



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



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

10.4.5 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.



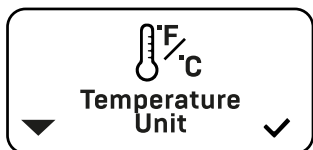
3. Select the setting "ON" or "OFF".

10.4.6 Temperature Unit

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



1. Open the main menu.



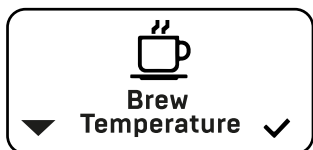
2. Select and open the "Temperature Unit" submenu.



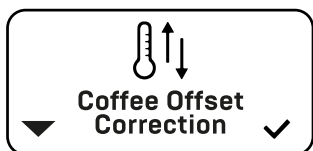
3. Select the setting °C or °F.

10.4.7 Coffee Offset Correction

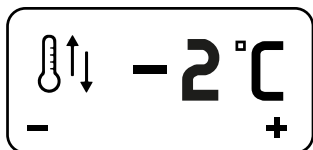
The machine is designed for optimal espresso preparation. External conditions can cause the water to cool down slightly on its way from the boiler to the brew group. To compensate for this temperature loss, you have the option to set the offset at a value of between -10°C and +10°C via the menu. The setting +8°C is activated by default.



1. Open the main menu.



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



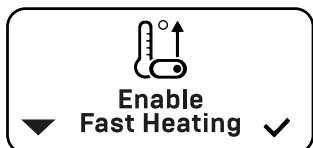
3. Select the setting.

10.4.8 Enable Fast Heating

After the machine is switched on, it heats up to the preset brew temperature. This can take 30 to 35 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).

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 portafilters and filters

Clean the portafilters 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.

Cleaning the filters and portafilters

1. Remove the filter from the portafilter as explained in the previous section.
2. Clean the portafilter and filter with warm water, a food-safe washing-up liquid, and a soft cloth.
3. Allow the filter and portafilter to dry completely.
4. Install the filter in the portafilter (see Chapter 9.6, "Inserting filters into 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, grid, and cup raiser daily. Do not put them in the dishwasher.

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

11.3 Cleaning the steam and hot water nozzles

WARNING

Risk of injury

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

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

11.3.1 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. Hold the steam nozzle and hot water nozzle by the rubber handle.

2. Wipe the nozzles with a moistened microfiber cloth.
3. 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:

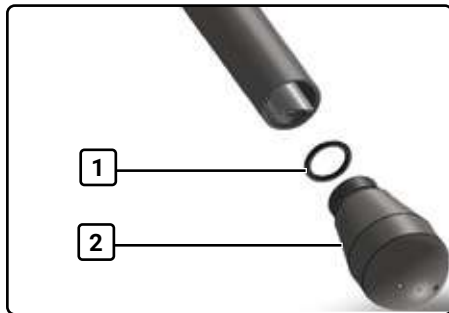


Fig. 10 Steam wand nozzle, removed

- | | | | |
|---|--------|---|-------------------|
| 1 | Gasket | 2 | Steam wand nozzle |
|---|--------|---|-------------------|

1. Switch off the machine and let it cool down.
2. Unscrew the nozzle (2, Fig. 10) of the steam wand by hand and place it to the side.
3. Carefully clean the holes of the nozzle with a needle or paper clip.
4. Screw the nozzle and gasket (1, Fig. 10) 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

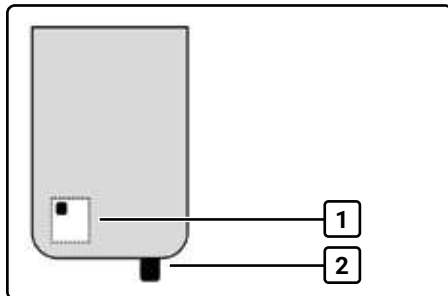


Fig. 11 Orientation of the water tank

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 start up until the set brew temperature and steam temperature are shown on the display.
2. Switch off the machine using the on/off toggle switch.
 - The LED power indicator goes out.
3. Place a large container underneath the hot water wand.
4. Open the hot water tilt valve (see Chapter 5.2.3, "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 Chapter 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 10.3.6, "Cleaning Reminder"). If the function is activated, a reminder to clean the brew group will appear on the display after a preset number of extractions. Clean the brew group after having made approx. 90 to 140 cups of espresso. It is also recommended to clean the brew group once after the machine has not been used for a relatively long stretch of time.

The following are required for cleaning the brew group:

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

Too frequent backwashing with a degreasing agent can lead to degreasing of the shaft and brew lever gasket.

This results in squeaking of the brew group as well as increased wear. The squeaking is reduced over time by the oils in the coffee. However, it is recommended to backwash from time to time using only the blind filter and without grease-dissolving cleaning powder. This dissolves coffee residues and prevents them from settling in the brew group.

11.7.1 Cleaning the brew group gasket and shower screen

1. Switch on the machine using the on/off toggle switch.
 - The LED power indicator lights up.
2. Wait until the set brew temperature is shown on the display.
3. Clean the brew group gasket and shower screen using the brush provided (see Chapter 11.7.1, "Cleaning the brew group gasket and shower screen").

11.7.2 Cleaning the rest of the brew group

1. Remove the cup filter from one of the portafilters (see Chapter 11.1, "Cleaning the portafilters and filters").
2. Insert the blind filter in the portafilter (see Chapter 9.6, "Inserting filters into portafilters").
3. Fill the blind filter with 3 - 5 g of the cleaning powder.

Repeat the following procedure 5 times:

1. Insert the portafilter in the brew group (see Chapter 9.7, "Inserting the portafilter in the brew group").
2. Move the brew lever into the drawing position (see Chapter 5.2.3, "Operating levers").
 - The blind filter fills with water. A pressure of 9 bar is displayed on the brew pressure gauge after a few seconds.
3. Move the brew lever into the half position and allow the cleaning agent to act for 10 seconds.
4. Move the brew lever slowly into the starting position.
 - The dissolved grease/oils are drained from the residual water outlet of the brew group.
5. Remove the portafilter from the brew group and rinse out with a short flush. Empty over the drip tray.
6. Insert the portafilter in the brew group.
7. Repeat steps 1 - 5 five times until the water runs out clear from the brew group.
8. Remove the portafilter from the brew group and take out the blind filter.
9. Perform a flush for 5 seconds to remove cleaning residues from the shower screen.
 - The brew group is now ready to use.
10. If the icon for the reminder function "Cleaning Reminder" appears on the display, reset it (see Chapter 10.3.7, "Reset Reminder").
 - ✓ The icon will disappear from the display and the counter will start to count down to the next reminder.

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:

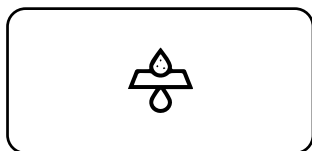
<https://www.ecm.de/en/dealers>

Spare part	Item number
Brew group gasket	AC100090-00
Shower screen E61	AC100079-00
One-cup filter	ZB100008-00
Two-cup filter	ZB100009-00
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
Flow control	AC100092-00
Milk jug, 360 ml	AC100033-00
Milk jug, 600 ml	AC100034-00
Barista cloth	AC100031-00

Spare part	Item number
2x espresso cups	AC100003-00
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

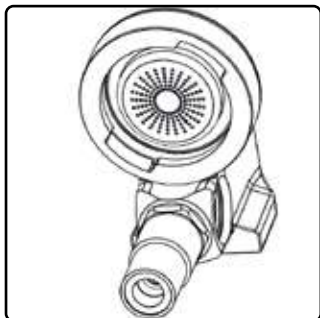
12.3.1 Required tools and accessories

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

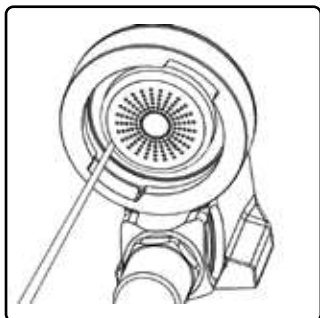
12.3.2 Before replacement

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.

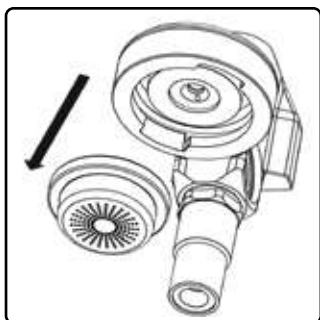
12.3.3 Replacing the gasket



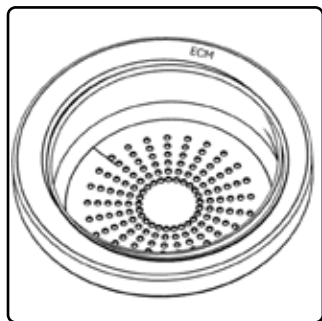
View of brew group from below



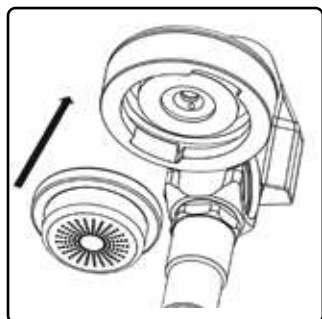
1. Place the flathead screwdriver or teaspoon against the shower screen.
2. Lever the shower screen with gasket out using the flathead screwdriver.



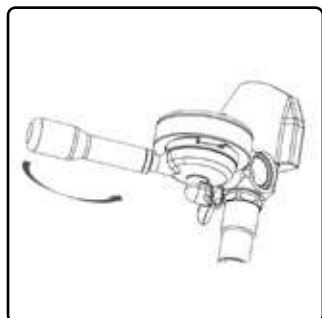
3. Take the shower screen and gasket out of the brew group.
4. Clean the brew group using the cleaning brush.



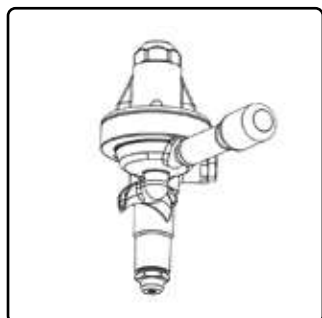
5. Insert a new shower screen into a new gasket. When doing so, orient the gasket so that the ECM logo is pointing up.



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 the brew lever is actuated 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 10.4.5, "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.	Install 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 10.4.5, "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 10.4.5, "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 10.4.4, "Timer Enable") and contact the dealer.
Water is coming out above the brew group.	Leak between stainless steel bell and brew group.	Contact the dealer.
Water is dripping out of the portafilter/brew group even though the brew lever is in the starting position.	The machine is defective.	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 10.3.3, "Steam Temperature") has been reached.
The machine is not reacting to inputs.	The settings were changed or other unknown causes.	Reset the machine (see Chapter 13.1.1, "Maschine zurücksetzen").

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

14 Technical data

Specification	Value
Machine dimensions (W x D x H)	325 x 475 x 390 mm
Dimensions with portafilter (W x D x H)	325 x 585 x 390 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	2200 W
US, JP	1800 W, 1800 W

15 Shutdown, dismantling, and storage

15.1 Shutting down the machine

1. Switch off the machine using the on/off toggle switch.
 - The LED power indicator 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 device.
6. Remove the grid from the drip tray.
7. Pull the drip tray out of the device.
8. Remove the blind filter from the drip tray holder.
9. Disconnect the drain pan from the wastewater connection and device.
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 device.
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 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 possibles et les risques résiduels qui peuvent survenir lors de l'utilisation de la machine. Pour éviter les blessures et les dommages matériels, lisez attentivement les instructions 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>

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 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.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur et ne l'exposez ni aux intempéries ni au gel.
- Ne faites pas fonctionner la machine sans eau.

2.2 Danger dû à des températures élevées

2.2.1 Danger dû à des fluides brûlants

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

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

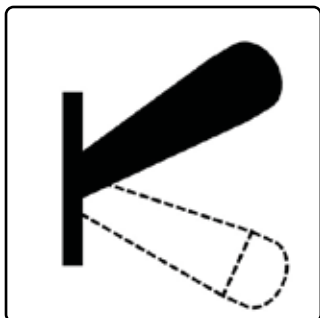
2.2.2 Danger dû à des surfaces brûlantes

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

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

3 Guide d'introduction pour votre premier expresso

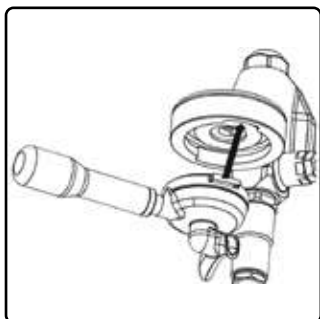
Lors de la préparation d'un expresso, toutes les instructions de sécurité et d'avertissement du présent manuel d'utilisation doivent être respectées. Avant de préparer le premier expresso, la machine doit être correctement installée (voir chapitre 7, « Installation ») et mise en service (voir chapitre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



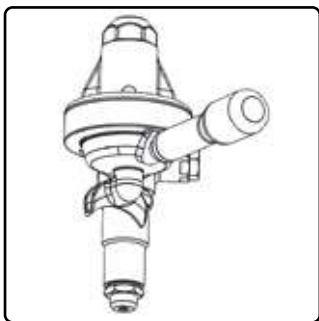
1. Mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
➤ Le voyant de fonctionnement LED s'allume et le chauffe-eau se met en marche.



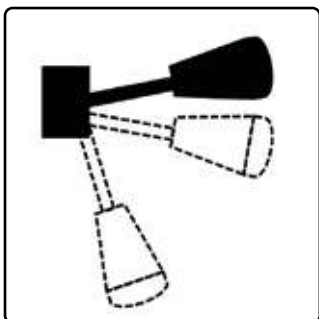
2. Attendez que la température de percolation soit atteinte.



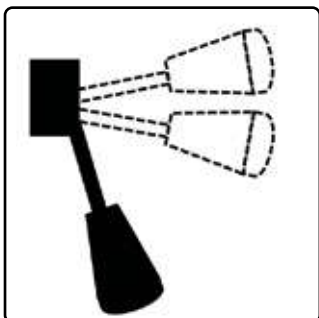
3. Remplissez le porte-filtre souhaité avec du café moulu.
4. Positionnez le porte-filtre à un angle d'environ 45° sous le groupe de percolation.
5. Enfoncez le porte-filtre dans le logement du groupe de percolation jusqu'à ce que les ergots de verrouillage du porte-filtre s'enclenchent dans les évidements 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. Amenez le levier de percolation en position de production.
- La préparation de l'expresso commence.



8. Lorsque la quantité d'expresso souhaitée est atteinte, ramenez le levier de percolation dans sa position initiale.
- ✓ La production s'arrête. 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 Technika VI 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

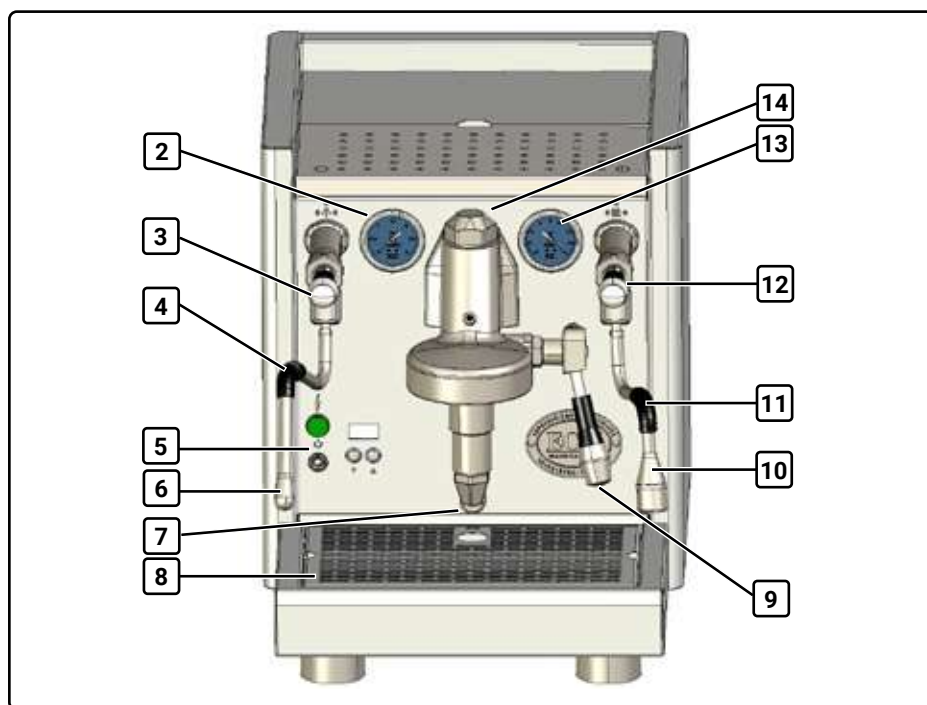


Fig. 1 Structure et composants

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Plateau avec vanne de réservoir d'eau ; en dessous, réservoir d'eau avec adaptateur de filtre à eau recevant une cartouche de filtre à eau | 7 | Buse de vidange |
| 2 | Manomètre de chauffe-eau | 8 | Plateau de collecte d'eau avec plaque d'égouttage |
| 3 | Levier de vapeur basculant pour tirer de la vapeur chaude | 9 | Levier de percolation pour préparer un expresso |
| 4 | Tuyau de vapeur avec poignée caoutchoutée | 10 | Buse pour la sortie d'eau chaude |
| 5 | Éléments de commande et écran d'affichage | 11 | Tuyau d'eau avec poignée caoutchoutée |
| 6 | Buse de vapeur pour la sortie de vapeur chaude | 12 | Levier d'eau basculant pour tirer de l'eau chaude |
| | | 13 | Manomètre de pompe |
| | | 14 | Groupe de percolation |

5.2 Éléments de commande et écran d'affichage

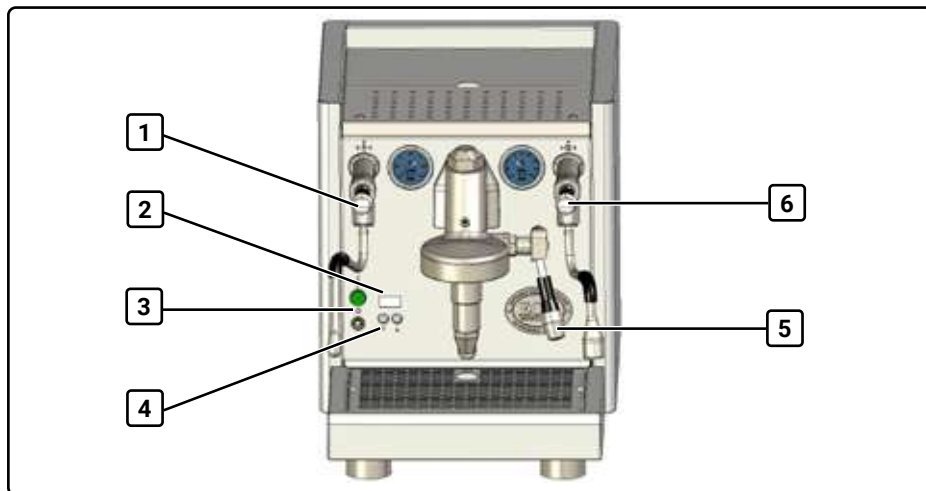


Fig. 2 Éléments de commande et écran d'affichage

- | | | | |
|---|---|---|-------------------------------|
| 1 | Levier de vapeur basculant | 4 | Boutons de navigation |
| 2 | Écran pour afficher et configurer les paramètres | 5 | Levier de percolation |
| 3 | Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement LED | 6 | Levier d'eau chaude basculant |

5.2.1 Interrupteur marche/arrêt

L'interrupteur marche/arrêt permet de mettre en marche et d'arrêter la machine. Le voyant de fonctionnement LED correspondant indique l'état actuel.

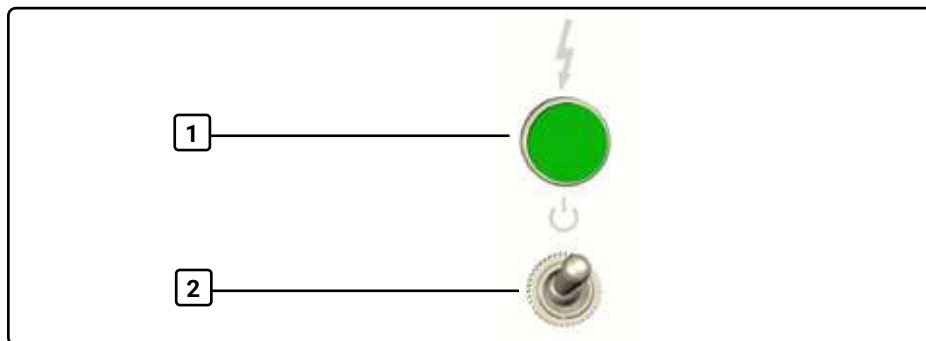
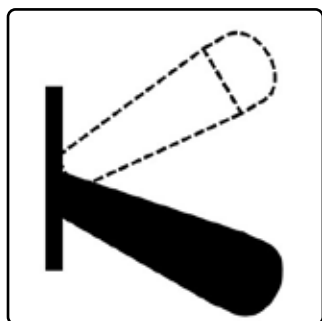


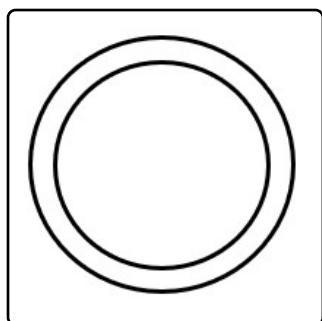
Fig. 3 Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement LED

- | | | | |
|---|------------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Voyant de fonctionnement LED | 2 | Interrupteur marche/arrêt |
|---|------------------------------|---|---------------------------|

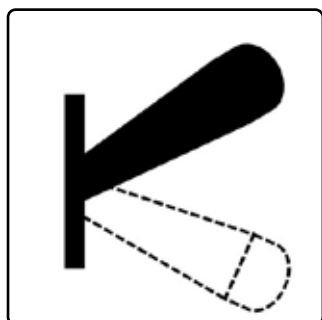


Éteint

La machine est à l'arrêt.

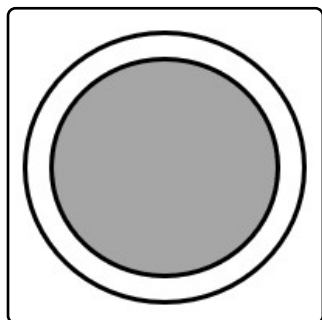


Le voyant de fonctionnement LED n'est pas allumé.



Allumé

La machine est en marche.



Si le voyant de fonctionnement LED est allumé et que l'écran est allumé, la machine est prête à fonctionner.
Si le voyant de fonctionnement LED est allumé mais que l'écran est éteint, la machine est en mode ECO (voir chapitre 9.1.4, « Mode ECO ») et n'est pas prête à fonctionner.

5.2.2 Boutons de navigation

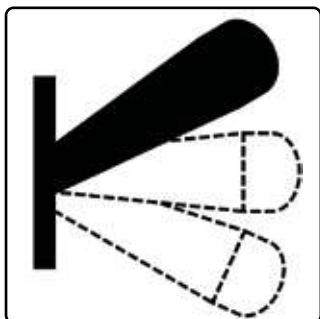
Les deux boutons de navigation (4, Fig. 2) assurent les fonctions suivantes :

- 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 Leviers de commande

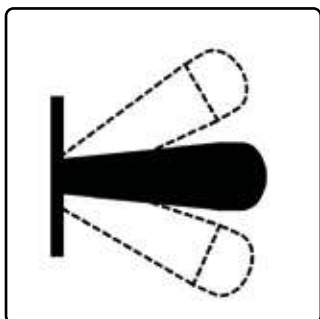
Levier de vapeur basculant

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.



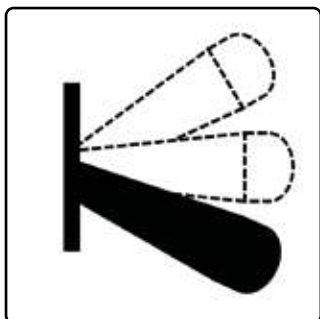
Position haute

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



Position médiane

Le tuyau de vapeur est fermé.

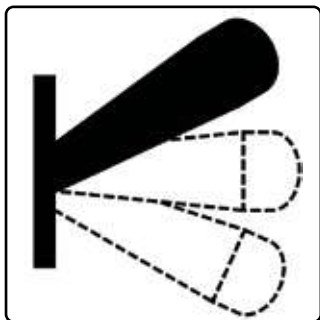


Position basse

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

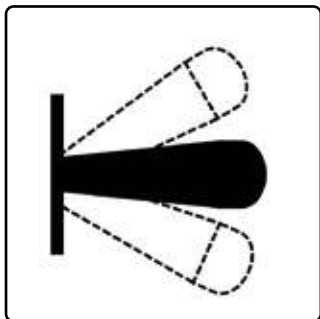
Levier d'eau chaude basculant

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.



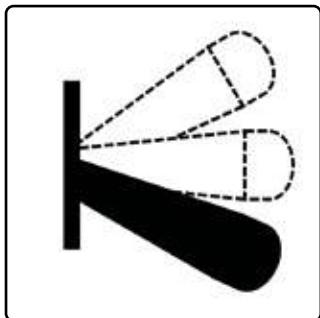
Position haute

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



Position médiane

Le tuyau d'eau chaude est fermé.

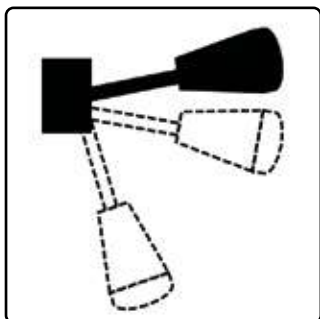


Position basse

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

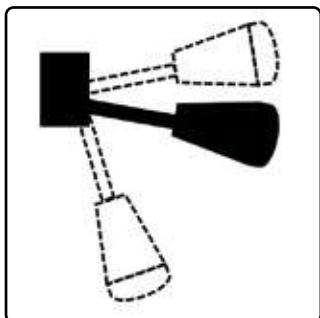
Levier de percolation

Le levier de percolation (5, Fig. 2) sert à démarrer, à interrompre ou à terminer un processus de percolation.



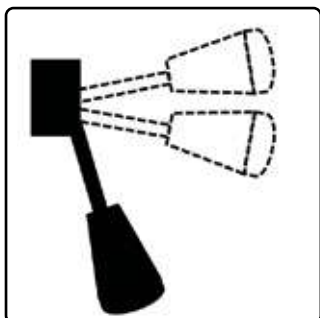
Position de production

Le processus de percolation démarre et de l'eau est produite.



Position intermédiaire

Le groupe de percolation est ouvert, mais le processus de percolation est interrompu. La production d'eau est arrêtée.



Position initiale

Le groupe de percolation est fermé et le processus de percolation est terminé.

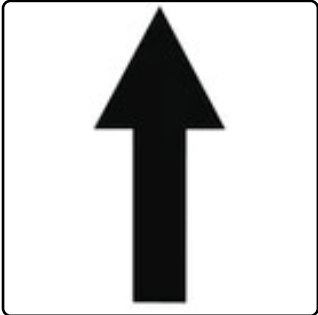
Réglage manuel de la pression de la pompe

La pression de percolation peut être réglée manuellement à l'aide d'une vis de réglage située sous la conduite du réservoir d'eau. Ce réglage ne peut être effectué que par un personnel spécialisé 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 Technika VI
- Un manuel d'utilisation
- Porte-filtre à 1 sortie
- Porte-filtre à 2 sorties
- Brosse de nettoyage
- Tuyau métallique pour raccordement d'eau permanent
- Crépine pour une tasse
- Crépine pour deux tasses
- Crépine aveugle
- Tasseur
- 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
- Tasses à expresso et à cappuccino
- Flow Control (régulateur de débit)

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 avec une housse de protection 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 de protection.
7. Conservez l'emballage d'origine dans un endroit sec.

6.4 Vérification de l'étendue des fournitures

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

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

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

6.5 Transport

REMARQUE

Domage causé par un transport incorrect

Un transport incorrect peut endommager la machine.

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

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

1. Éteignez la machine (voir chapitre 9.2.1, « Mise en marche et arrêt de la machine ») et débranchez la fiche d'alimentation du secteur.
2. Vidangez complètement l'eau de la machine (voir chapitre 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 avec la housse de protection 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

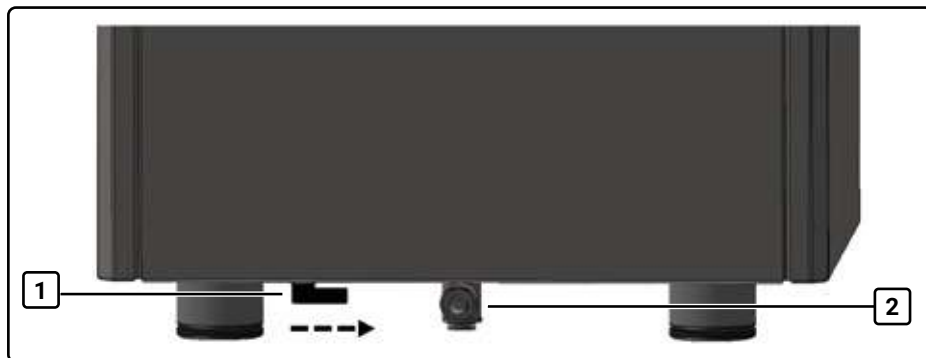


Fig. 4 Vue arrière avec vanne rotative et pièce de raccordement d'eau

1 Drehventil in Wassertankmodus-Stellung 2 Wasseranschlusstutzen

1. Tournez la vanne rotative (1, Fig. 4) en position mode réservoir. La vanne pointe vers la pièce de raccordement d'eau (2, Fig. 4).
2. Activez le mode réservoir via le menu (voir chapitre 10.4.5, "Tank Mode (mode réservoir)").

7.4 Installation avec raccordement d'eau permanent

ATTENTION

Domage causé par une installation incorrecte

Un raccordement incorrect au réseau d'eau de ville 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 fournies dans le 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 installé.
- 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 – 3/4», diamètre externe 3/4 – 1»

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

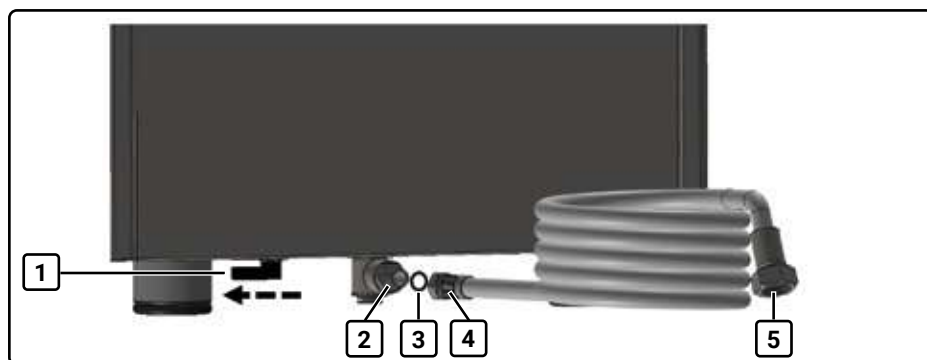


Fig. 5 Vue arrière avec vanne rotative et pièce de raccordement d'eau

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

1. Débranchez le tuyau existant du réseau de distribution d'eau.
2. Vissez le tuyau de raccordement d'eau (4, Fig. 5) fourni à la pièce de raccordement d'eau (2, Fig. 5) située sous la machine. Pour cela, utilisez le joint (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 (5, Fig. 5) à l'alimentation d'eau.
5. Tournez la vanne rotative (1, Fig. 5) en position de raccordement d'eau permanent. La vanne est tournée vers l'extérieur de la machine.
6. Activez le raccordement d'eau permanent via le menu (voir chapitre 10.4.5, "Tank Mode (mode réservoir)").

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 coupants et peuvent provoquer des blessures.

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

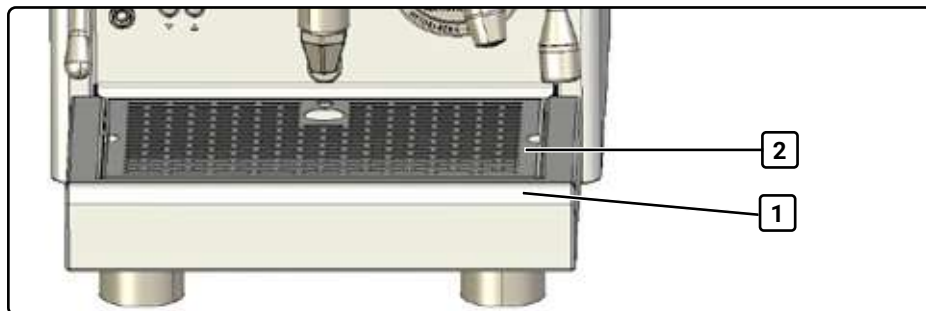
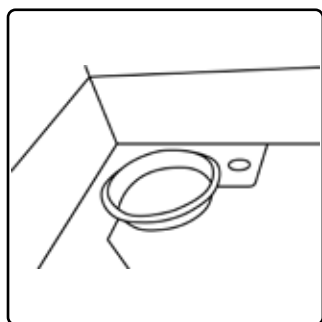


Fig. 6 Plateau de collecte d'eau et plaque d'égouttage

1 Plateau de collecte d'eau

2 Plaque d'égouttage

7.5.1 Installation de la crépine aveugle



Conseil

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

1. Insérez la crépine aveugle.
2. Insérez la plaque d'égouttage (2, Fig. 6) dans le plateau de collecte d'eau (1, Fig. 6).
3. Placez le plateau de collecte d'eau avec les évidements du fond sur le support de la machine et poussez-le jusqu'à ce qu'il 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 :

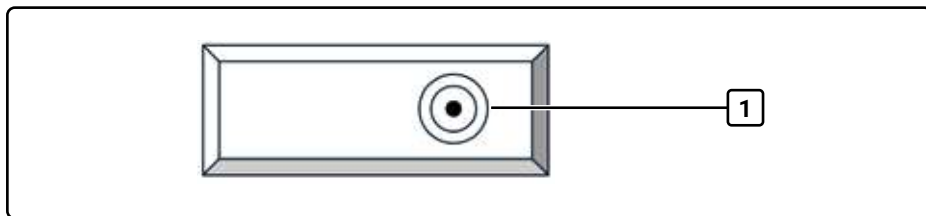


Fig. 7 Vue de dessus du réservoir d'eau

- 1 Position de l'adaptateur de filtre à eau
1. Déballez et préparez la cartouche filtrante conformément aux instructions du 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. 7) sur le réservoir d'eau de manière à ce qu'elle soit emboîtée.
4. Fermez la vanne 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 10.4.5, « 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 »),
- le levier basculant de vapeur et d'eau chaude est fermée (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »), et
- le levier de percolation est en position initiale (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »).

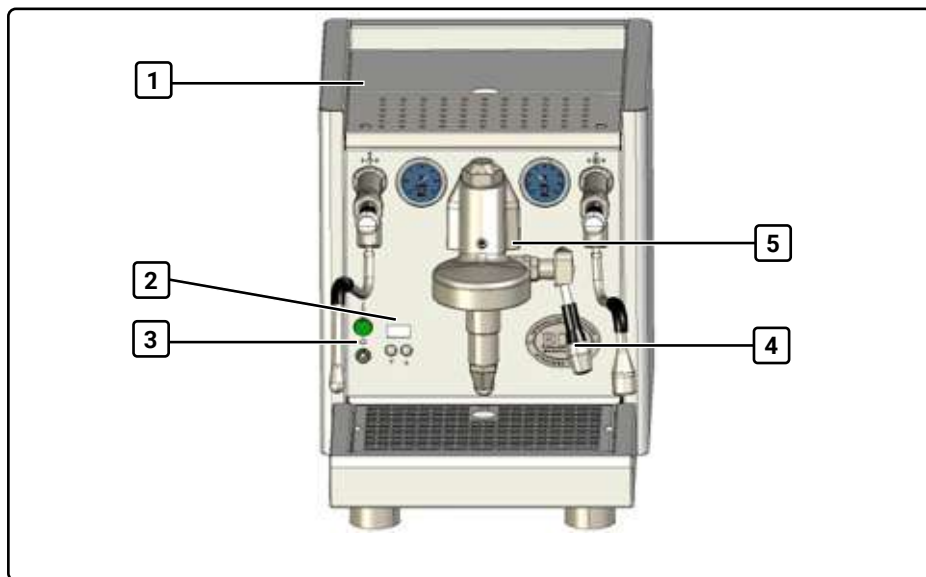


Fig. 8 Illustration de la face avant

- | | | | |
|---|---|---|-----------------------|
| 1 | Plateau avec vanne de réservoir d'eau ; en dessous, réservoir d'eau | 4 | Levier de percolation |
| 2 | Écran d'affichage | 5 | Groupe de percolation |
| 3 | Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement LED | | |

8.1 Première mise en service en mode réservoir d'eau

8.1.1 Branchement et mise sous tension

1. Ouvrez la vanne du réservoir d'eau (1, Fig. 8), 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. Mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (3, Fig. 8).
- Le voyant de fonctionnement LED de l'interrupteur marche/arrêt s'allume et l'écran affiche « Fill » (Remplir).

8.1.2 Remplissage du chauffe-eau (mode Fill)

1. Placez le récipient sous le groupe de percolation (5, Fig. 8). L'ouverture du récipient doit être au moins aussi grande que celle du groupe de percolation.
 2. Amenez le levier de percolation (4, Fig. 8) en position de production (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »)
- La pompe commence à remplir le chauffe-eau.
3. Laissez le levier de percolation en position de production 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. Amenez le levier de percolation en position initiale (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »).
- L'indication « Fill » (Remplir) disparaît de l'écran et le remplissage du bouilleur commence.
 - Attendez jusqu'à ce que vous n'entendiez plus le bruit de la pompe.
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. Le message « Heating Up » (Chauffe) apparaît à l'écran. Une fois l'eau chauffée, la température de percolation est affichée à l'écran. La machine est prête à fonctionner.

8.1.3 Rinçage de la machine

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

1. Arrêtez la machine chauffée à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
- Le voyant de fonctionnement 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. Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »)
4. Mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
 - Le voyant de fonctionnement LED s'allume.
5. Attendez que la température de percolation soit affichée à l'écran.
6. Répétez trois fois la procédure.
7. Laissez la machine allumée et évacuez la quantité d'eau restante via le groupe de percolation.

8.2 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. Mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (3, Fig. 8).
 - Le voyant de fonctionnement LED de l'interrupteur marche/arrêt s'allume et l'écran affiche « Fill » (Remplir).

8.2.2 Remplissage du chauffe-eau (mode Fill)

1. Placez le récipient sous le groupe de percolation (5, Fig. 8). L'ouverture du récipient doit être au moins aussi grande que celle du groupe de percolation.
2. Amenez le levier de percolation (4, Fig. 8) en position de production (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »)
 - La pompe commence à remplir le chauffe-eau.
3. Laissez le levier de percolation en position de production 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. Amenez le levier de percolation en position initiale (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »).
 - L'indication « Fill » (Remplir) disparaît de l'écran et le remplissage du bouilleur commence.
 - Attendez jusqu'à ce que vous n'entendiez plus le bruit de la pompe.
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. Le message « Heating Up » (Chauffe) apparaît à l'écran. Une fois l'eau chauffée, la température de percolation est affichée à l'écran. La machine est prête à fonctionner.

8.2.3 Rinçage de la machine

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

1. Arrêtez la machine chauffée à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
 - Le voyant de fonctionnement 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. Mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
 - Le voyant de fonctionnement LED s'allume.
4. Laissez la machine chauffer.
5. Répétez trois fois la procédure.
6. Laissez la machine en marche et évacuez l'eau restante via le groupe de percolation.

8.3 Après la mise en service

Après la mise en service, il est conseillé de poser vos tasses à expresso sur le plateau. 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 son allumage, la machine commence à chauffer. Après la chauffe, la température de percolation et la température de vapeur (si celle-ci est activée) sont affichées à l'écran. Dès que les valeurs de température affichées sont les valeurs préréglées, la machine est prête à fonctionner.

9.1.2 Fonctionnement continu

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

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

9.1.3 Mode veille de l'écran

Si la machine est allumée mais qu'aucune fonction n'est exécutée, l'écran passe en mode veille au bout de quelques minutes. Lorsque l'écran est en mode veille, un texte défilant apparaît qui indique alternativement la température de percolation et la température de vapeur (si celle-ci est activée).

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 l'écran s'éteigne. La machine reste en marche (le voyant de fonctionnement LED de l'interrupteur marche/arrêt est allumé). Le compte à rebours du temps prédéfini commence après la dernière percolation ou après la dernière pression sur un bouton.

Le mode ECO peut également être activé directement via la fonction de raccourci (voir chapitre 9.3, « Fonctions de raccourci »). Pour activer automatiquement le mode ECO, la fonction doit être activée via le menu et un compte à rebours doit être prédéfini (voir chapitre 10.3.5, « Mode ECO »).



Icône de veille

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

Le mode ECO peut être interrompu comme suit :

- Appuyez brièvement une seule fois sur le bouton de navigation gauche ▼ ou droit ▲. L'écran s'allume et la machine commence à chauffer.
- Actionnez le levier de percolation (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »).
- Programmez une heure de mise en marche automatique (voir chapitre 10.4.3, « Schedule Set (Programmation horaire) »).

9.2 Mise en service de la machine

9.2.1 Mise en marche et arrêt de la machine

Mise en marche de la machine :

1. Placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position marche.
- ✓ Le voyant de fonctionnement LED s'allume et les messages suivants apparaissent successivement à l'écran :
- affichage de bienvenue « MAKE COFFEE YOURS »,
 - version du logiciel,
 - nombre de litres consommés, à condition que le rappel de filtre « Filter Reminder » soit configuré (voir chapitre 10.4.1, « Filter Reminder (Rappel de filtre) »),
 - température de percolation et température de vapeur (si celle-ci est activée).

Mise à l'arrêt de la machine :

1. Placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position arrêt.
- ✓ Le voyant de fonctionnement LED et l'écran 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. Mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
➤ Le voyant de fonctionnement LED s'allume.
 3. Si « Flush » (Rinçage) apparaît à l'écran, 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 10.4.8, « Enable Fast Heating (Chauffe rapide) »), la chauffe dure environ 12 à 13 minutes. La machine est chaude lorsque la température réglée via le menu (voir chapitre 10.3.1, « Brew Temperature (Température de percolation) ») apparaît à l'écran.

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 le bouton de navigation gauche enfoncé pendant 3 secondes.
- ✓ La machine active le mode ECO.

9.3.2 Activation ou désactivation de la pré-infusion

1. Pendant le fonctionnement, maintenez le bouton de navigation droit enfoncé pendant 3 secondes.
- ✓ Selon le réglage, la pré-infusion est activée ou désactivée.



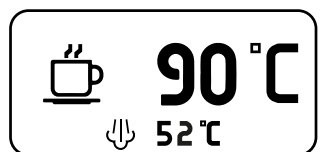
Cette icône apparaît lorsque la pré-infusion a été activée.



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

9.3.3 Allumage ou extinction du bouilleur

1. Pendant le fonctionnement, appuyez une seule fois sur le bouton droit.
- ✓ Selon le réglage actuel, le bouilleur est allumé ou éteint.



Bouilleur allumé :
la température de la vapeur s'affiche sous la température de percolation.



Bouilleur éteint :
seule la température de percolation est affichée à l'écran.

9.4 Remplissage du réservoir d'eau

REMARQUE

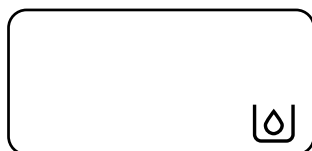
Dommages causés par un débordement d'eau

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

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

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

Les indications suivantes 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 la vanne 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 de la crépine dans le porte-filtre

La machine est livrée avec trois crépines : une crépine pour une tasse, une crépine pour deux tasses et une crépine aveugle.

- Crépine pour une tasse : Porte-filtre à 1 sortie
- Crépine pour deux tasses : Porte-filtre à 2 sorties
- Crépine aveugle : Peut être insérée dans les deux porte-filtre

Insérez les crépines comme suit :

- Tenez le porte-filtre d'une main.
- De l'autre main, insérez la crépine correspondante dans le porte-filtre.
- Appuyez sur la crépine avec les deux pouces jusqu'à ce qu'elle s'emboîte.

9.7 Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation

REMARQUE

Dommages causés par un serrage excessif du porte-filtre

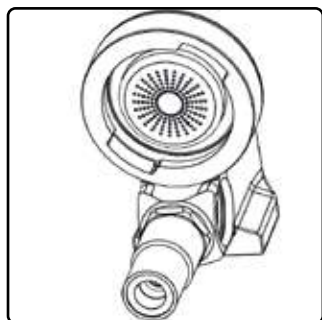
Lors de l'insertion du porte-filtre, le porte-filtre et la machine peuvent être endommagés par un serrage exagéré.

- 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.

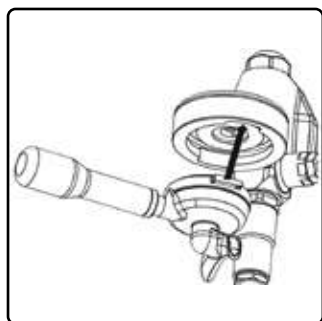
Il est recommandé de laisser le porte-filtre vissé dans le groupe de percolation afin qu'il ne refroidisse pas. Si le porte-filtre est trop froid, il peut être réchauffé par un rinçage. Dans ce cas, ne remplissez pas le porte-filtre avec du café moulu.



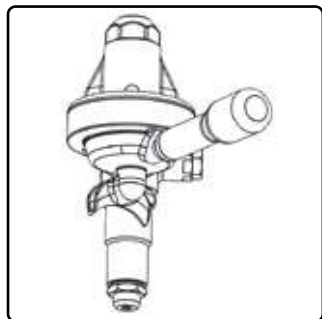
Fig. 9 Porte-filtre installé, poignée tournée vers l'avant



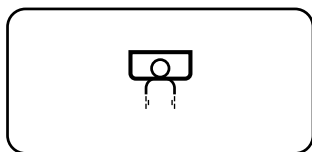
Vue de dessous du groupe de percolation



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 ergots de verrouillage 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.

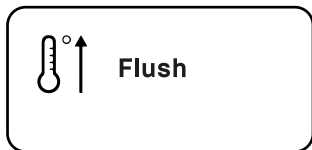


9.8 Rinçage (« Flush »)



Indicateur de fonctionnement

Cet affichage apparaît lorsque le levier de percolation est amené en position de production.



Indicateur « Flush » (rinçage)

Indique qu'un rinçage doit être effectué.



Affichage « Ready Go » (Prêt à commencer)

Indique que les conduites ont été rincées.

9.8.1 Rinçage après une chauffe

Une fois mise en marche, la machine se met en chauffe. Si la fonction « Enable Fast Heating » (Chauffe rapide) est activée, la machine sera chauffée à environ 140 °C en peu de temps afin de chauffer plus rapidement le groupe de percolation. Lorsque cette température est atteinte, l'indication « Flush » (Rinçage) apparaît à l'écran. Cet affichage indique qu'il faut effectuer un rinçage dans les 60 secondes pour réduire la température du chauffe-eau à la température de consigne normale :

1. Placez un récipient vide sous le groupe de percolation.
2. Amenez le levier de percolation en position de production (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »).
- La durée est affichée en secondes à l'écran.
3. Lorsque l'affichage « Ready Go » (Prêt à commencer) apparaît après 6-7 secondes, amenez le levier de percolation dans la position initiale.
- ✓ 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 affiche alternativement « 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. Amenez le levier de percolation en position de production.
- L'indicateur de production apparaît à l'écran et les conduites sont rincées.
3. Dès que l'eau qui sort du groupe de percolation est claire et propre, amenez le levier de percolation en position initiale.
- ✓ Le groupe de percolation est rincé et prêt pour la préparation d'un expresso.

9.9 Préparation d'un expresso



AVERTISSEMENT

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

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

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

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

Sélectionnez le porte-filtre approprié en fonction du nombre de tasses à préparer :

- Porte-filtre à 1 sortie : 1 tasse
 - Porte-filtre à 2 sorties : 2 tasses
1. Si elle n'est pas déjà installée, insérez la crépine associée dans le porte-filtre (voir chapitre 9.6, « Insertion de la crépine dans le porte-filtre »).
 2. Remplissez la crépine avec la quantité souhaitée de café moulu.
 3. Tassez et compactez uniformément le café moulu avec le tasseur (voir chapitre 9.5, « Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu »).
 4. Insérez le porte-filtre dans le groupe de percolation (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. Amenez le levier de percolation en position de production (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »).

- La préparation de l'expresso commence. Le programmeur de pré-infusion, s'il est configuré, est d'abord affiché à rebours à l'écran (voir chapitre 10.3.4, « Pré-infusion »). Le programmeur de préparation de l'expresso démarre ensuite. La pression de la pompe est affichée sur le manomètre de la pompe.
- 7. Une fois la quantité d'expresso souhaitée atteinte dans la tasse, ramenez le levier de percolation en position initiale.
- ✓ La production de l'expresso est terminée. L'eau et la pression résiduelles sont évacuées par la sortie d'eau résiduelle du groupe de percolation dans le plateau de collecte.

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 en acier inoxydable du porte-filtre deviennent brûlantes lorsque le porte-filtre est installé alors que la machine est en fonctionnement.

- Pour terminer un processus de percolation, amenez le levier de percolation complètement vers le bas.
- 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 blessures dues aux surfaces brûlantes et aux projections d'eau chaude

Lors du prélèvement d'eau, des blessures peuvent survenir en raison de la température élevée du tuyau d'eau chaude.

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

- Actionnez le tuyau d'eau chaude uniquement à l'aide de la poignée caoutchoutée.
- Maintenez la buse du tuyau d'eau chaude toujours **complètement** dans le récipient à remplir.

Pour pouvoir prélever de l'eau chaude, le bouilleur doit être activé (voir chapitre 9.3.3, « Allumage ou extinction du bouilleur ») et la température de

vapeur réglée (voir chapitre 10.3.3, « Steam Temperature (Température de vapeur) ») doit être atteinte.

1. Placez un récipient approprié doté d'une poignée isolée thermiquement (par exemple une carafe ou une tasse) sous le tuyau d'eau chaude.
2. Ouvrez la vanne d'eau chaude basculante (voir chapitre 5.2.3, « 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 blessures dues aux surfaces brûlantes et aux projections de fluides brûlants

Lors de la production de vapeur, des blessures peuvent survenir en raison des températures de surface élevées et des projections de fluides.

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

La machine vous permet de générer de la vapeur pour chauffer ou faire mousser des liquides, tels que 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 (10.3.3, « Steam Temperature (Température de vapeur) ») doit être atteinte.

1. Placez un récipient vide sous la buse de vapeur.
2. Ouvrez la vanne de vapeur basculante (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »).
- L'eau de condensation est évacuée.
3. Après environ 3 secondes, lorsque l'eau de condensation s'est entièrement écoulée, fermez la vanne de vapeur basculante.

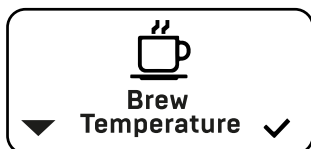
4. Placez le récipient contenant le liquide souhaité sous la buse de vapeur.
5. Plongez complètement la buse de vapeur dans le liquide.
6. Ouvrez la vanne de vapeur basculante.
 - Le liquide est chauffé et/ou moussé.
7. Fermez la vanne de vapeur basculante et retirez le récipient du plateau de collecte.
8. Ouvrez brièvement la vanne de vapeur basculante puis refermez-la.
 - De la vapeur est libérée dans le plateau de collecte, ce qui évite un colmatage de la buse.
9. Nettoyez immédiatement la buse de vapeur (voir chapitre 11.3, « Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude »).

10 Navigation et paramètres du menu

10.1 Indications à l'écran

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

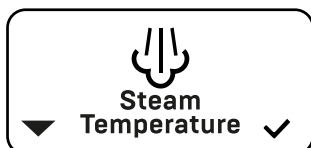
10.1.1 Menus des paramètres de base (Basic Settings)



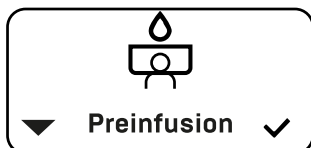
Menu « Brew Temperature » (Température de percolation) : réglage de la température de percolation (voir chapitre 10.3.1, « Brew Temperature (Température de percolation) »)



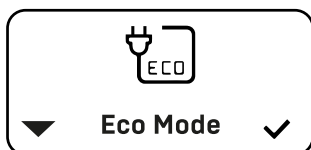
Menu « Steam enable » (Activation de la vapeur) : allumage et extinction du bouilleur (voir chapitre 10.3.2, « Steam Enable (Activation de la vapeur) »)



Menu « Steam Temp » (Température de vapeur) : réglage de la température de la vapeur (voir chapitre 10.3.3, « Steam Temperature (Température de vapeur) »).



Menu « Preinfusion » (Pré-infusion) : activation et désactivation de la pré-infusion ainsi que saisie des temps de pré-infusion active et passive (voir chapitre 10.3.4, « Pré-infusion »)



Menu « ECO Mode » (Mode ECO) : activation et désactivation du mode ECO ainsi que réglage de la durée du mode ECO (voir chapitre 10.3.5, « Mode ECO »)



Menu « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) : réglage d'un rappel pour le nettoyage du groupe de percolation (voir chapitre 10.3.6, « Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) »)



Menu « Reset Reminder » (Rappel de réinitialisation) : réinitialisation des fonctions de rappel « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) et « Filter Reminder » (Rappel de filtre) (voir chapitre 10.3.7, « 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) »)

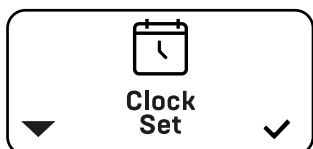
10.1.2 Menus des paramètres avancés (Advanced User Settings)



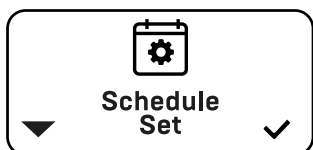
Menu « Filter Reminder » (Rappel de filtre) : définition d'un rappel pour changer le filtre (voir chapitre 10.4.1, « Filter Reminder (Rappel de filtre) »)



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



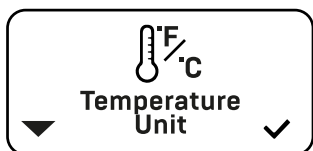
Menu « Clock Set » (Réglage de l'heure) : réglage de l'heure (voir chapitre 10.4.2, « Clock Set (Réglage de l'heure) »)



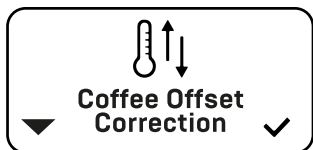
Menu « Schedule Set » (Programmation horaire) : programmation des horaires d'allumage/extinction automatique de la machine (voir chapitre 10.4.3, « Schedule Set (Programmation horaire) »)



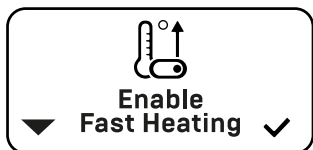
Menu « Tank Mode » (mode réservoir) : activation/désactivation du fonctionnement en mode réservoir d'eau (voir chapitre 10.4.5, « Tank Mode (mode réservoir) » (mode réservoir))



Menu « Temperature Unit » (Unité de température) : réglage de l'unité de température – °C ou °F (voir chapitre 10.4.6, « Temperature Unit (Unité de température) »)



Menu « Coffee Offset Correction » (Correction de compensation du café) : réglage de la valeur de décalage entre le point de mesure de la température de la machine et la température de sortie (voir chapitre 10.4.7, « Coffee Offset Correction (Correction de compensation du café) »)



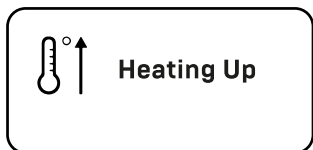
Menu « Enable Fast Heating » (Chauffe rapide) : activation ou désactivation de la chauffe rapide (« Fast Heating ») de la machine (voir chapitre 10.4.8, « Enable Fast Heating (Chauffe rapide) »)

10.1.3 Autres indications affichées sur l'écran

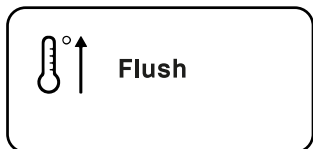
En plus des menus, d'autres indications fournissent des informations sur un état déterminé pendant le fonctionnement ou invitent à effectuer une action.



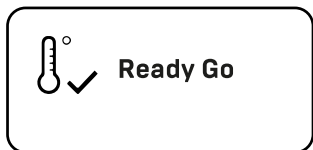
Mode de remplissage (voir chapitre 8, « Première mise en service »)



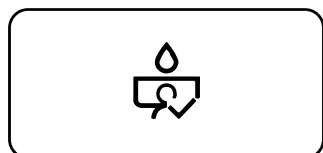
La machine chauffe (voir chapitre 8, « Première mise en service »)



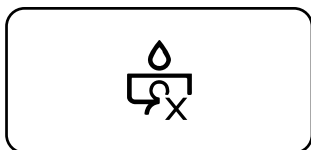
Réaliser un rinçage (voir chapitre 9.8, « Rinçage (« Flush ») »)



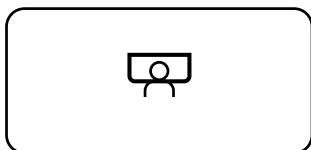
La machine est prête à préparer un expresso (voir chapitre 9.8, « Rinçage (« Flush ») »)



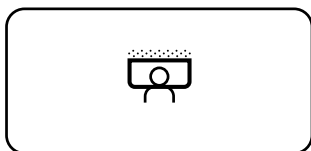
Pré-infusion activée (chapitre 9.3.2, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »)



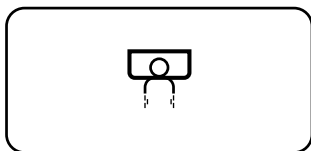
Pré-infusion désactivée (chapitre 9.3.2, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »)



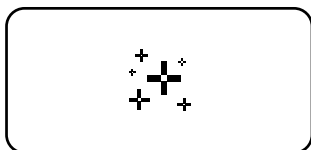
Pré-infusion passive en cours (voir chapitre 10.3.4, « Pré-infusion »)



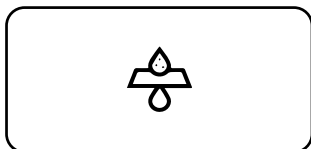
Pré-infusion active en cours (voir chapitre 10.3.4, « Pré-infusion »)



Processus de percolation (production) (voir chapitre 9.8, « Rinçage (« Flush ») »)



Rappel de nettoyage de la machine (voir chapitre 10.3.6, « Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) »)



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



Icône de veille pour 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 »)

10.2 Navigation dans le menu

La navigation et la modification des paramètres s'effectuent à l'aide des deux boutons de navigation.

10.2.1 Ouverture du menu principal

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

10.2.2 Sélection et ouverture d'un sous-menu

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

10.2.3 Réglage des paramètres

1. Dans le sous-menu, appuyez plusieurs fois sur le bouton de navigation gauche ▼ ou droit ▲ jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche.
2. Attendez 5 secondes.
- ✓ Le réglage sélectionné est automatiquement appliqué et l'affichage revient au niveau de menu supérieur. Après quelques secondes sans saisie, le menu se ferme automatiquement et la température de percolation ainsi que la température de vapeur (si celle-ci est activée) s'affichent.

10.3 Paramètres du menu de base (Basic Settings)

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

10.3.1 Brew Temperature (Température de percolation)

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

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

10.3.2 Steam Enable (Activation de la vapeur)

La buse de vapeur de la machine peut servir à chauffer et à faire mousser des liquides. Pour ce faire, de l'eau est chauffée dans le bouilleur. Pour économiser de l'énergie, le bouilleur peut être éteint. Le bouilleur est activé (« ON ») à la sortie de l'usine. L'activation ou la désactivation se fait via la fonction de raccourci (voir chapitre 9.3, « Fonctions de raccourci ») ou de la manière suivante via le menu :

1. Ouvrez le menu principal.
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Steam Enable » (Activation de la vapeur).
3. Sélectionnez le réglage « ON » (activation du bouilleur) ou « OFF » (désactivation du bouilleur).

10.3.3 Steam Temperature (Température de 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).
3. Réglez la température souhaitée.

10.3.4 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.

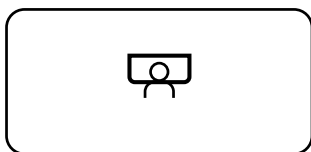
Fonctionnement de la pré-infusion

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

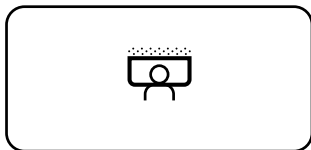
Pré-infusion active = 4 secondes, pré-infusion passive = 5 secondes :

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 complètement le café moulu. Une fois les 5 secondes écoulées, l'activité de la pompe reprend et l'extraction de l'expresso démarre à 9 bars.



Pré-infusion passive

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



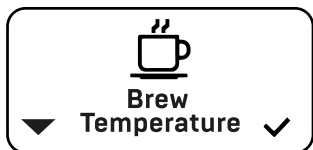
Pré-infusion active

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

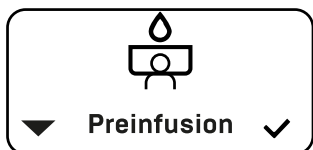
Pré-infusion active ou passive

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).

4. Attendez 3 secondes.

➤ Le réglage est appliqué et la valeur de la pré-infusion active (valeur supérieure) clignote.



5. Réglez la durée souhaitée (en secondes) pour la pré-infusion active.

6. Attendez 3 secondes.

➤ Le réglage est appliqué et la valeur de pré-infusion passive (valeur inférieure) clignote.

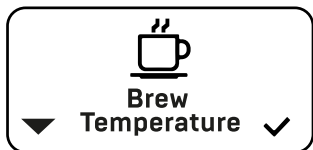
7. Réglez la durée souhaitée (en secondes) pour la pré-infusion active

10.3.5 Mode ECO

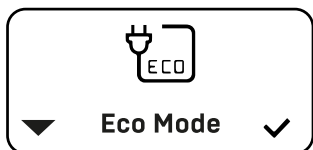
Les paramètres suivants du mode Eco sont définis par défaut :

- « ON » : fonction activée
- « 90 » : compte à rebours de 90 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 30 minutes (jusqu'à un maximum de 600 minutes). Procédez comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



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



3. Sélectionnez le paramètre souhaité.

10.3.6 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.

10.3.7 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 10.3.6, « Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) »)
- Filter Reminder (Rappel de filtre) : rappel pour le prochain remplacement du filtre à eau (voir chapitre 10.4.1, « Filter Reminder (Rappel de filtre) »)

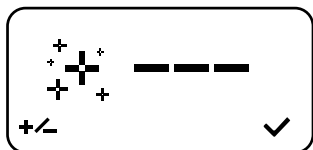
Après avoir nettoyé le groupe de percolation ou changé le filtre à eau, ces fonctions de rappel doivent être réinitialisées comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



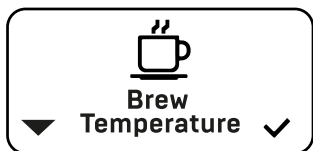
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Reset Reminder » (Rappel de réinitialisation).



3. Utilisez le bouton gauche ▼ pour sélectionner le paramètre « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) ou « Filter Reminder » (Rappel de filtre).
4. Maintenez le bouton droit ▲ enfoncé.
- ✓ Lorsque « --- » apparaît à l'écran, la fonction de rappel sélectionnée a été réinitialisée.
5. Relâchez le bouton.

10.4 Paramètres de menu avancés (Advanced User Settings)

Outre les paramètres de base, la machine dispose d'autres paramètres qu'il est possible de régler. Ceux-ci sont masqués lors de la première mise en service. La machine peut être utilisée normalement sans régler les paramètres avancés. Pour pouvoir modifier les paramètres avancés, ceux-ci doivent être affichés via le menu « Advanced User Settings » (Paramètres utilisateur avancés). Les paramètres avancés modifiés restent actifs, 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).

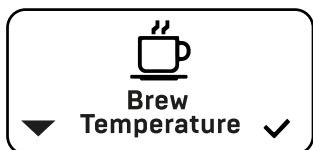


3. Sélectionnez le réglage « ON » (afficher) ou « OFF » (masquer).
- ✓ Le paramètre est appliqué et les paramètres avancés sont affichés dans le menu principal.

10.4.1 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).

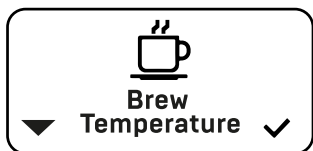


3. Sélectionnez le paramètre souhaité.

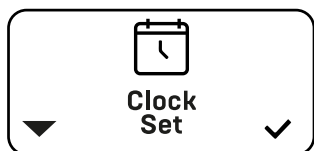
10.4.2 Clock Set (Réglage de l'heure)

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

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



1. Ouvrez le menu principal.



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



- L'affichage des heures clignote.
3. Réglez les heures et attendez 3 secondes.
 - L'affichage des minutes clignote.
 4. Réglez les minutes et attendez 3 secondes.



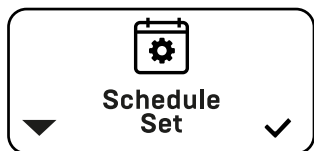
- Le jour de la semaine clignote.
5. Réglez le jour de la semaine.

10.4.3 Schedule Set (Programmation horaire)

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



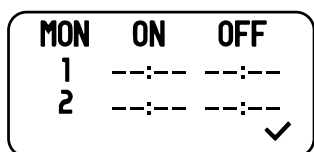
1. Ouvrez le menu principal.



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



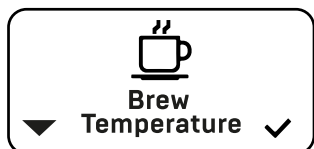
- L'affichage du jour de la semaine apparaît.
3. Utilisez le bouton gauche ▼ pour régler le jour de la semaine souhaité et confirmez avec le bouton droit ▲ .



- L'affichage avec les heures de mise en marche / à l'arrêt apparaît.
- 4. Appuyez sur le bouton droit ▲.
- L'affichage de l'heure pour la première mise en marche automatique clignote.
- 5. Réglez l'heure avec le bouton gauche ▼ et confirmez avec le bouton droit ▲.
- L'affichage des minutes pour la première mise en marche automatique clignote.
- 6. Réglez les minutes avec le bouton gauche ▼ et confirmez avec le bouton droit ▲.
- L'affichage de l'heure pour le premier arrêt automatique clignote.
- 7. Réglez l'heure avec le bouton gauche ▼ et confirmez avec le bouton droit ▲.
- L'affichage des minutes pour le premier arrêt automatique clignote.
- 8. Réglez les minutes avec le bouton gauche ▼ et confirmez avec le bouton droit ▲.
- 9. Réglez l'heure des deuxièmes mises en marche / à l'arrêt automatiques de la même manière.

10.4.4 Timer Enable (Activation du programmeur)

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



1. Ouvrez le menu principal.



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

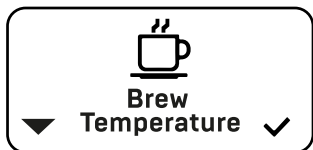


3. Sélectionnez le réglage « ON » (activer le programmeur) ou « OFF » (désactiver le programmeur).

10.4.5 Tank Mode (mode réservoir)

La machine peut être utilisée en mode 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.



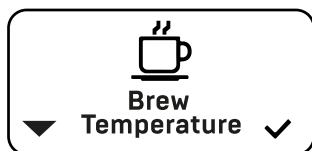
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Tank Mode ».



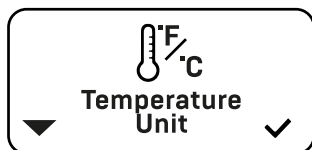
3. Sélectionnez le réglage « ON » ou « OFF ».

10.4.6 Temperature Unit (Unité de température)

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



1. Ouvrez le menu principal.



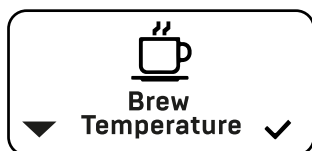
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Temperature Unit » (Unité de température).



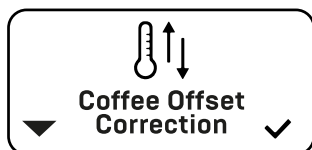
3. Sélectionnez le réglage °C ou °F.

10.4.7 Coffee Offset Correction (Correction de compensation du café)

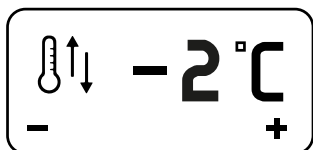
La machine est conçue pour la préparation optimale d'un espresso. En raison des conditions extérieures, il peut y avoir une légère perte de température de l'eau entre le chauffe-eau et le groupe de percolation. Pour compenser cette perte de température, il est possible de régler la compensation à une valeur comprise entre -10 °C et +10 °C via le menu. Une compensation de +8 °C est définie en usine.



1. Ouvrez le menu principal.



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



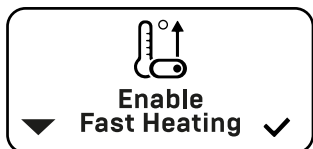
3. Sélectionnez le réglage souhaité.

10.4.8 Enable Fast Heating (Chauffe rapide)

Après sa mise en marche, la machine chauffe jusqu'à la température de percolation prédéfinie. Cette étape peut prendre de 30 à 35 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).

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-filtre et des crépines

Nettoyez quotidiennement les porte-filtre et les crépines. Les porte-filtre 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.

Nettoyage de la crépine et du porte-filtre

1. Retirez la crépine du porte-filtre en suivant les instructions de la section précédente.
2. Nettoyez le porte-filtre et la crépine avec de l'eau tiède, un détergent de qualité alimentaire et un chiffon doux.
3. Laissez sécher complètement la crépine et le porte-filtre.
4. Installez la crépine dans le porte-filtre (voir chapitre 9.7, « Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation »).

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 ainsi que le rehausseur de tasses. 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



AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Le nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude constitue un risque de blessures dues aux températures élevées.

- Ne touchez pas le tuyau de vapeur, la buse de vapeur, le tuyau d'eau chaude ou la buse d'eau chaude. Manipulez-les uniquement à l'aide des poignées caoutchoutées.

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. Tenez le tuyau de vapeur ou le tuyau d'eau chaude par la poignée caoutchoutée.
2. Essuyez les buses avec un chiffon en microfibre humide.
3. 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 :

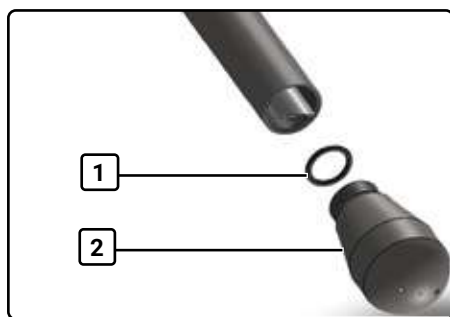


Fig. 10 Buse du tuyau de vapeur démontée

- | | | | |
|---|-------|---|-------------------------|
| 1 | Joint | 2 | Buse du tuyau de vapeur |
|---|-------|---|-------------------------|

1. Éteignez la machine et laissez-la refroidir.
2. Dévissez manuellement la buse (2, Fig. 10) du tuyau de vapeur et placez-la sur le côté.
3. Nettoyez soigneusement les trous de la buse de vapeur avec une aiguille ou un trombone.
4. Revissez la buse avec le joint (1, Fig. 10).

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

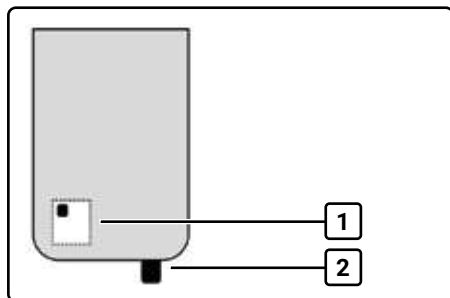


Fig. 11 Orientation du réservoir d'eau

- 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 la vanne 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 sont affichées à l'écran.
2. Arrêtez la machine à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
 - Le voyant de fonctionnement LED s'éteint.
3. Placez un grand récipient sous le tuyau d'eau chaude.
4. Ouvrez la vanne d'eau chaude basculante (voir chapitre 5.2.3, « 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 chapitres 8.1.3 und 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 10.3.6, « Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) »). Si cette fonction est activée, un rappel de nettoyage du groupe de percolation apparaît à l'écran après un nombre prédéfini d'utilisations. Nettoyez le groupe de percolation après avoir préparé environ 90 à 140 tasses d'expresso. Il est également recommandé de nettoyer le groupe de percolation si la machine n'a pas été utilisée pendant une longue période.

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

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

Un rétrolavage trop fréquent avec un dégraissant peut entraîner le dégraissage de l'axe et du joint du levier de percolation.

Ceci entraîne un grincement du groupe de percolation et une usure plus élevée. Après une utilisation prolongée, le grincement est provoqué par la graisse du café. Il est toutefois recommandé de procéder de temps en temps à un rétrolavage uniquement avec la crépine aveugle et sans poudre de nettoyage dégraissante. Les résidus de café sont ainsi dissous et ne restent pas coincés dans le groupe de percolation.

11.7.1 Nettoyage du joint du groupe de percolation et de la crépine-douche

1. Mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
➤ Le voyant de fonctionnement LED s'allume.
2. Attendez que la température de percolation réglée s'affiche à l'écran.
3. Nettoyez le joint du groupe de percolation et la crépine-douche avec la brosse fournie (voir chapitre 11.7.1, « Nettoyage du joint du groupe de percolation et de la crépine-douche »).

11.7.2 Nettoyage du reste du groupe de percolation

1. Retirez la crépine à tasse d'un des porte-filtres (voir chapitre 11.1, « Nettoyage des porte-filtre et des crépines »).
2. Insérez la crépine aveugle dans le porte-filtre (voir chapitre 9.6, « Insertion de la crépine dans le porte-filtre »).
3. Remplissez la crépine aveugle avec 3 à 5 g de poudre de nettoyage.

Répétez la séquence d'actions suivante 5 fois :

1. Insérez le porte-filtre dans le groupe de percolation (voir chapitre 9.7, « Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation »).
 2. Amenez le levier de percolation en position de production (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »).
 - La crépine aveugle se remplit d'eau. Au bout de quelques secondes, une pression de 9 bars s'affiche sur le manomètre de percolation.
 3. Mettez le levier de percolation dans la position intermédiaire et laissez le nettoyant agir pendant 10 secondes.
 4. Amenez lentement le levier de percolation jusqu'à la position initiale.
 - Les graisses ou huiles dissoutes sont évacuées par la sortie d'eau résiduelle du groupe de percolation.
 5. Enlevez le porte-filtre du groupe de percolation et rincez-le en le passant rapidement sous l'eau. Videz au-dessus du plateau de collecte.
 6. Réinsérez le porte-filtre dans le groupe de percolation.
 7. Répétez les étapes 1 à 5 cinq fois ou jusqu'à ce que de l'eau claire s'écoule à nouveau du groupe de percolation.
 8. Enlevez le porte-filtre du groupe de percolation et retirez la crépine aveugle.
 9. Rincez pendant 5 secondes pour éliminer les résidus de nettoyage de la crépine-douche.
 - Le groupe de percolation est prêt à l'emploi.
 10. Si l'icône de la fonction « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) apparaît toujours à l'écran, réinitialisez-la (voir chapitre 10.3.7, « Reset Reminder (Rappel de réinitialisation) »).
- ✓ L'icône disparaît de l'écran et le compteur commence à compter jusqu'au prochain rappel.

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 :

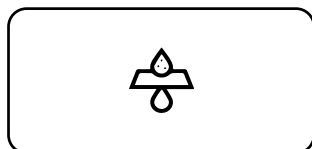
<https://www.ecm.de/en/dealers>

Pièce de rechange	Numéro d'article
Joint du groupe de percolation	AC100090-00
Crépine de douche E61	AC100079-00
Crépine pour une tasse	ZB100008-00
Crépine pour deux tasses	ZB100009-00
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
Flow Control (régulateur de débit)	AC100092-00
Pot à lait, 360 ml	AC100033-00
Pot à lait, 600 ml	AC100034-00
Chiffon de barista	AC100031-00

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



Affichage « Rappel du filtre à 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

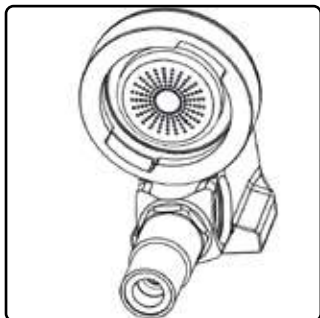
12.3.1 Outils et accessoires requis

- Brosse de nettoyage
- Un porte-filtre sans crépine
- Crépine-douche neuve
- Joint neuf
- Tournevis plat ou cuillère à café, non fourni

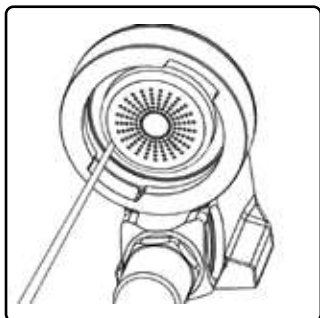
12.3.2 Avant le remplacement du joint

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.

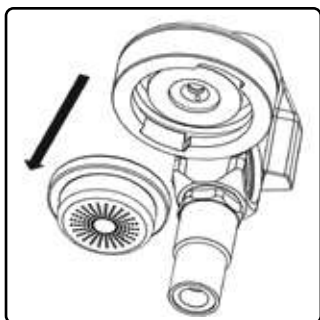
12.3.3 Remplacement du joint



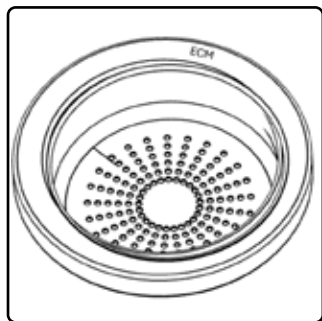
Vue de dessous du groupe de percolation



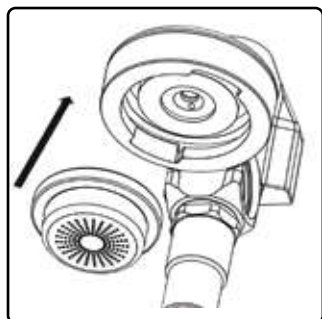
1. Placez un tournevis plat ou une cuillère à café sur la crépine-douche.
2. Utilisez le tournevis plat pour faire sortir la crépine-douche et son joint.



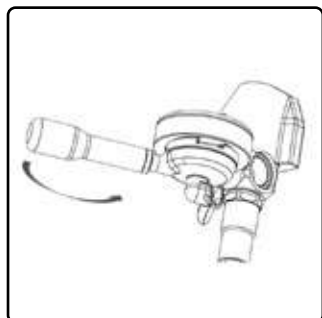
3. Retirez la crépine-douche et le joint du groupe de percolation.
4. Nettoyez le groupe de percolation avec la brosse de nettoyage.



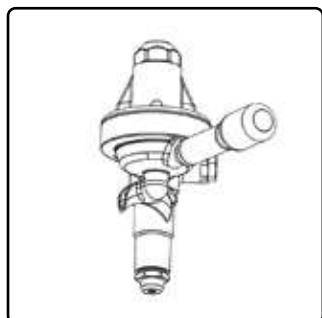
5. Insérez la nouvelle crépine-douche dans le nouveau joint. Placez le joint de manière à ce que le logo ECM soit orienté vers le haut.



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 actionné le levier de percolation, mais rien ne sort du groupe de percolation.	Temps de remplissage du chauffe-eau insuffisant.	Il faut environ 30 secondes pour que le chauffe-eau soit rempli 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 aspirer 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 10.4.5, « 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 10.4.5, « 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 10.4.5, « 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 et remplissez-le 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 10.4.4, « Timer Enable (Activation du programmeur) ») et contactez votre revendeur spécialisé.
De l'eau sort au-dessus du groupe de percolation.	Fuite entre la cloche en inox et le groupe de percolation.	Contactez votre revendeur spécialisé.
De l'eau s'écoule du porte-filtre ou du groupe de percolation, bien que le levier de percolation soit en position initiale.	La machine est défectueuse.	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) »).

Panne	Cause	Solution
La machine est allumée, la vanne de vapeur basculante est ouverte, mais aucune vapeur ne sort de la buse de vapeur.	Buse de vapeur bouchée.	Nettoyez la buse de vapeur (voir chapitre 11.3, « Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude »).
	Le chauffe-eau n'atteint pas sa température de consigne.	Attendez que la température de consigne de la vapeur (voir chapitre 10.3.3, « Steam Temperature (Température de vapeur) ») soit atteinte.
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. Arrêtez la machine à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
 - Le voyant de fonctionnement LED s'éteint.
 2. Appuyez sur le bouton de navigation droit ▲ et maintenez-le enfoncé.
 3. Dans le même temps, mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
 4. Attendez que le message « Reset Done » (Réinitialisation terminée) s'affiche.
 5. Relâchez le bouton de navigation droit ▲.
 6. Éteignez la machine.
- ✓ La machine est réinitialisée.

14 Données techniques

Spécification	Valeur
Dimensions de la machine (L x P x H)	325 x 475 x 390 mm
Dimensions avec porte-filtre (L x P x H)	325 x 585 x 390 mm
Poids	28 kg
Capacité du réservoir d'eau	env. 2,8 l
Alimentation électrique	Valeur
EU, UK, CN, AU	230 V~, 50/60 Hz
US, JP	110 V~, 50/60 Hz
Puissance	Valeur
EU, UK, CN, AU	2 200 W
US, JP	1 800 W, 1 800 W

15 Mise hors service, démontage et stockage

15.1 Mise hors service de la machine

1. Arrêtez la machine à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
➤ Le voyant de fonctionnement LED s'éteint.
2. Débranchez la fiche d'alimentation du secteur.

15.2 Démontage de la machine avec 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 du réseau et de la pièce de raccordement d'eau de l'appareil.
6. Retirez la plaque d'égouttage du plateau de collecte d'eau.
7. Retirez le plateau de collecte d'eau de l'appareil.
8. Retirez la crépine aveugle de son logement dans le plateau de collecte d'eau.
9. Débranchez le bac de vidange du raccordement des eaux usées et de l'appareil.
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 l'appareil.
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 d'autres facteurs tels que le type de café, la finesse de la mouture, la quantité de café, la température, la pré-infusion, le débit d'eau, le temps d'extraction, etc.

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

Problème	Cause	Solution
L'expresso ne s'écoule pas correctement du porte-filtre, mais dégouline lentement.	Mouture 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 »).
	Excès de café moulu.	Réduisez la quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d'indication.
	Flow Control fermé.	Ouvrez le régulateur de débit Flow Control (Régulateur de débit (Flow Control) »).
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			

1 Información sobre este manual de instrucciones

Este manual de instrucciones recoge la información y las indicaciones necesarias para el uso seguro y eficaz del producto.

- Es imprescindible leerlo detenidamente y haber comprendido su contenido antes de utilizar el producto.
- Para avalar su uso seguro y un manejo correcto, es imperativo atenerse a todas las instrucciones de seguridad y observar cada una de las recomendaciones y la información recogidas en el manual.
- Consérvalo disponible como obra de consulta en un lugar fácilmente accesible.
- Si tuvieras alguna pregunta o algún problema con el producto, contacta con el fabricante o con el correspondiente distribuidor.

1.1 Diseño de las advertencias de seguridad y avisos de precaución

Para advertirte de peligros concretos relacionados con una determinada acción o fase de vida, utilizamos señales de advertencia marcadas con símbolos acompañados de una palabra clave. Estas palabras clave o de señal indican el calibre de los diferentes riesgos y peligros.

En este manual de instrucciones utilizamos las siguientes señales de advertencia.



PELIGRO

PELIGRO Indica una situación de riesgo inminente con capacidad para causar lesiones físicas mortales o severas, si no se observan las instrucciones de seguridad.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA Indica una situación de riesgo potencial con capacidad para causar lesiones físicas mortales o severas, si no se observan las instrucciones de seguridad.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN Indica una situación de riesgo potencial con capacidad para causar lesiones físicas leves o menores, si no se observan las instrucciones de seguridad.

AVISO

AVISO Indica una situación de riesgo potencial con capacidad para causar daños materiales y medioambientales si no se observan las instrucciones de seguridad.

1.2 Convenciones de presentación

Textos resaltados

Para mayor claridad y legibilidad de las instrucciones de uso, resaltamos algunos tipos de información.

1. Las instrucciones se ejecutarán siempre siguiendo el orden descrito.
 - Los resultados intermedios reflejan el efecto obtenido tras un paso operativo.
2. Las instrucciones se ejecutarán siempre siguiendo el orden descrito.
 - ✓ Los resultados definitivos reflejan el efecto obtenido tras un paso operativo.
 - Las listas no numeradas son simples enumeraciones.

Números de posición e ilustración

En caso necesario, los textos se acompañan de ilustraciones. El pie de foto consta en la parte inferior de la imagen. La relación entre el texto y la imagen se establece mediante el número de posición e imagen que acompaña a la descripción.

Ejemplo:

1. Acciona el interruptor principal (1, Ilus. 1).

Ilustraciones

Las ilustraciones recogidas en este manual son diagramas esquemáticos a título estrictamente demostrativo. Es posible, por consiguiente, que el aspecto discrepe de las condiciones efectivas a la entrega.

Referencias

Las referencias a pasajes de texto en este manual se indican entre paréntesis y el tema de referencia se indica entre comillas.

Ejemplo: Observa las instrucciones de seguridad (ver capítulo 3, «Seguridad»).

2 Seguridad

La siguiente información de seguridad describe las situaciones de peligro potencial y los riesgos residuales derivados del empleo de la máquina. Para evitar lesiones corporales y daños materiales, se deben leer detenidamente las instrucciones aquí recogidas y observarlas cuando se utiliza la máquina.

En caso de dudas o de necesitar más información, contacta con el distribuidor autorizado antes de poner la máquina en servicio.

Nuestro buscador de distribuidores te ayudará a encontrar el concesionario o el centro de asistencia autorizado más conveniente:

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

2.1 Indicaciones generales de seguridad

- Observa todas las consignas de seguridad y advertencias recogidas en este manual.
- Esta máquina puede ser utilizada por niños a partir de 8 años de edad así como por personas con deficiencias físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimientos siempre y cuando lo hagan bajo supervisión o se les haya explicado y comprendan los peligros que su uso implica.
- La máquina, sus accesorios y el material de embalaje no son juguetes. No permitas que los niños los utilicen para sus juegos, ya que podrían lastimarse, lesionar a otras personas o estropear la máquina. Mantén la máquina, sus componentes, accesorios y el material de embalaje fuera del alcance de los pequeños.
- Si confías la limpieza o el mantenimiento de la máquina a los niños, cuida de que lo hagan bajo supervisión.
- Conecta la máquina únicamente a una tensión de red que coincida con la indicada en la placa de características.
- El enchufe actúa como interruptor de red, por lo que debe estar siempre accesible.
- Para desenchufar, tira siempre solo del enchufe, no del cable. Nunca desenchufes con las manos mojadas o húmedas.
- Si se daña el cable de alimentación, encarga su reparación inmediatamente a un electricista cualificado; evitarás el riesgo de exponerte a peligros.
- No conectes la máquina a dispositivos de conmutación externos, como por ejemplo un temporizador, ni a circuitos que se enciendan y apaguen de forma periódica.
- La máquina no debe estar en un armario o estantería cuando la estés utilizando.
- Desenchufa siempre y deja que la máquina enfríe a temperatura ambiente antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.

- No sumerjas la máquina en agua, ni la enjuagues bajo el chorro de agua corriente y no la operes con las manos húmedas.
- Evita que penetre líquido en el enchufe o en la toma de corriente.
- No utilices la máquina al aire libre ni la expongas a las inclemencias del tiempo o a temperaturas bajo cero.
- No operes la máquina sin agua.

2.2 Riesgos derivados de temperaturas elevadas

2.2.1 Riesgos derivados de medios calientes

Riesgo de lesiones y quemaduras por salpicaduras de líquidos calientes durante la extracción de café.

- Mantén cara, manos y otras partes del cuerpo alejadas de los caños de salida durante el funcionamiento.
- La boquilla de agua caliente debe estar totalmente introducida en el recipiente a llenar.
- Mantén la boquilla de vapor sumergida en el líquido a espumar.

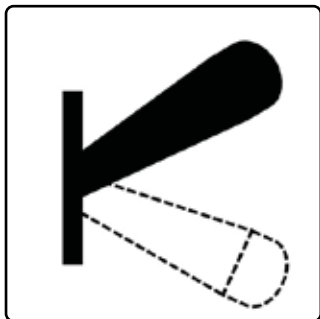
2.2.2 Riesgos derivados de superficies calientes

Los siguientes componentes/superficies se calientan con el funcionamiento de la máquina. Evita tocar las superficies calientes durante el funcionamiento o hazlo únicamente por los puntos de agarre previstos. Deja enfriar los componentes calientes antes de proceder a su limpieza y mantenimiento:

- Zona de las válvulas
- Tubo de vapor y boquilla de vapor
- Tubo de agua caliente y válvula de agua caliente
- Grupo de erogación
- Portafiltro instalado en el grupo de erogación
- Parte delantera, parte superior y laterales de la carcasa

3 Guía rápida para el primer espresso

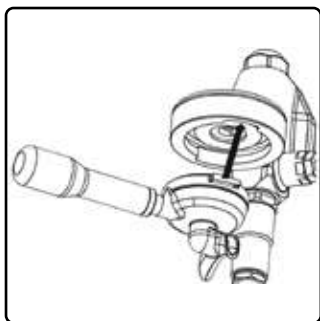
Ten en cuenta todas las advertencias y medidas de seguridad recogidas en este manual cuando prepares tu espresso. Antes de preparar el primero, deberás instalar la máquina correctamente (ver capítulo 7, «Instalación») y ponerla en servicio (ver capítulo 8, «Puesta en servicio inicial»).



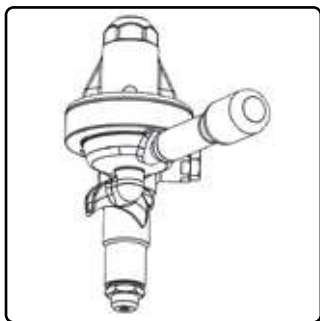
1. Enciende la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.
➤ El LED de funcionamiento se enciende y la caldera de erogación comienza a calentar.



2. Espera a que la máquina haya alcanzado la temperatura de erogación.

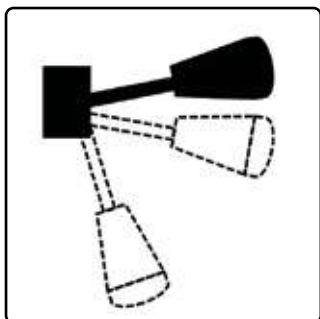


3. Carga el café en el portafiltro conveniente.
4. Coloca el portafiltro por debajo del grupo de erogación en un ángulo de aprox. 45°.
5. Inserta el portafiltro en el alojamiento del grupo de erogación haciendo que las pestañas de retención del portafiltro encajen con las muescas.



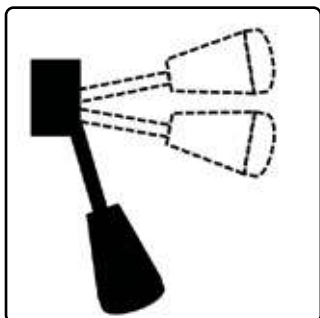
6. Gira el mango del portafiltro con cuidado hacia la derecha hasta que notes cierta resistencia.

➤ El portafiltro queda instalado en el grupo de erogación.



7. Coloca la palanca de erogación en la posición de extracción

➤ Comienza la extracción de espresso.



8. Cuando haya salido la cantidad de espresso deseada, restituye la palanca a su posición inicial.

✓ La extracción termina. El agua y la presión residuales purgan por la salida de agua residual del grupo de erogación.

4 Uso conforme a lo prescrito

La máquina de café espresso Technika VI se utilizará exclusivamente para la preparación de café espresso y para la extracción de agua caliente y vapor.

La máquina está diseñada para uso doméstico y áreas como:

- cocinas en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- establecimientos agrícolas;
- hoteles, moteles u otro tipo de alojamientos;
- alojamientos con servicio de desayuno.

La máquina se utilizará únicamente con accesorios homologados (ver capítulo 6.2, «Especificación de entrega»). Se observarán todas las instrucciones de limpieza (ver capítulo 11, «Limpieza») y mantenimiento de la máquina (ver capítulo 12, «Mantenimiento»).

Toda aplicación ajena a cuanto se especifica será considerada como uso inapropiado.

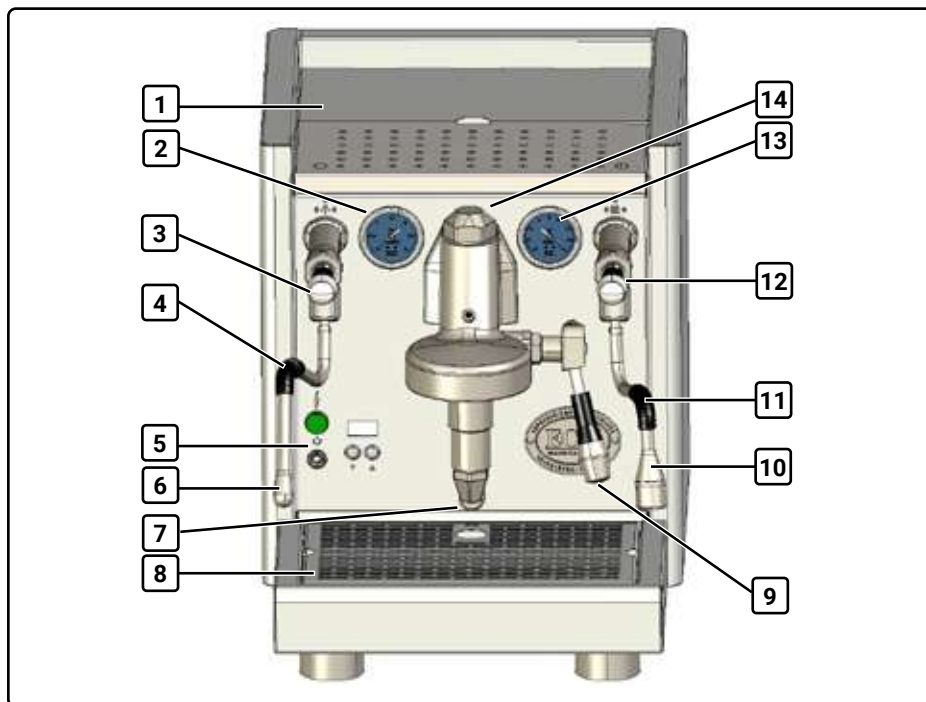
Uso indebido previsible

La máquina no se debe utilizar con fines ajenos a su uso previsto. Se prohíben los siguientes usos indebidos previsibles:

- Conexión a un ladrón o a una base de enchufe múltiple.
- Utilización en lugares inadecuados, como por ejemplo en exteriores.
- Empleo en la producción de grandes cantidades de agua caliente para fines distintos a la preparación de café.
- Reforma de la máquina para incrementar su potencia.

5 Descripción de la máquina

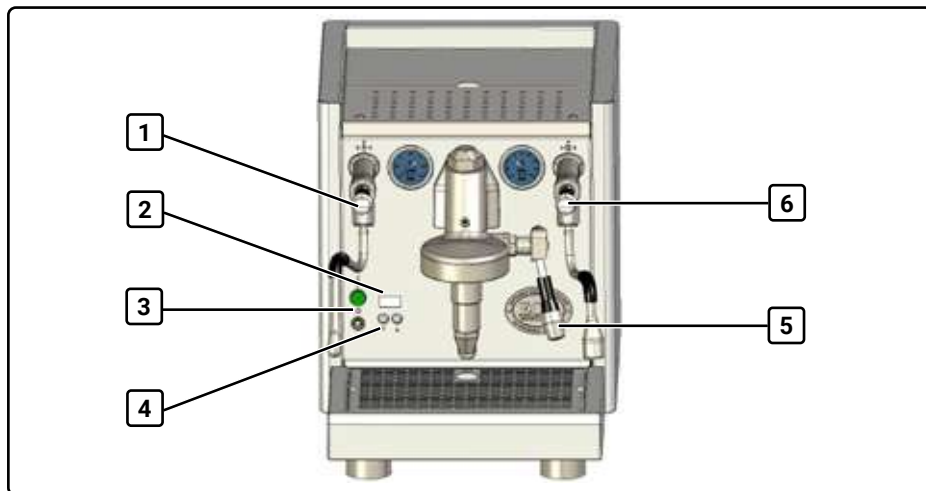
5.1 Diseño de la máquina



Ilus. 1 Diseño y componentes

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Superficie calentatazas con tapa del depósito de agua; depósito de agua con adaptador de filtro por debajo, para acomodar el cartucho de filtro de agua | 7 | Caño de salida |
| 2 | Manómetro de la presión de la caldera | 8 | Bandeja colectora con filtro de goteo |
| 3 | Palanca del vapor, para la extracción de vapor caliente | 9 | Palanca de erogación para la extracción de espresso |
| 4 | Tubo de vapor con mango engomado | 10 | Caño para salida de agua caliente |
| 5 | Panel de control y pantalla | 11 | Tubo del agua con mango engomado |
| 6 | Boquilla de vapor para la salida de vapor caliente | 12 | Palanca para la extracción de agua caliente |
| | | 13 | Manómetro de la presión de la bomba |
| | | 14 | Grupo de erogación |

5.2 Panel de control y pantalla

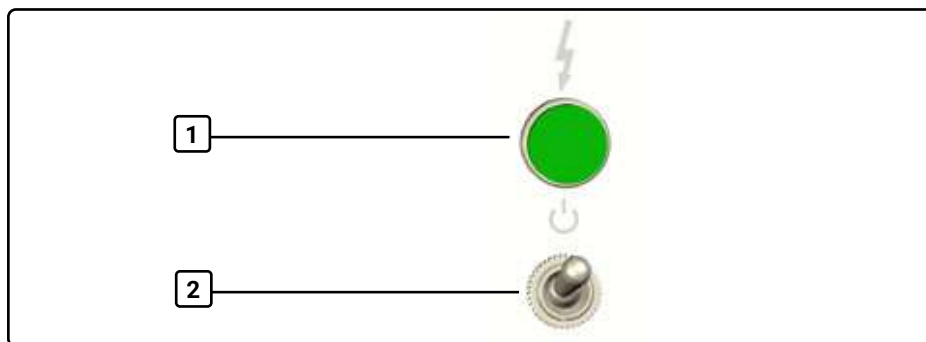


Ilus. 2 Panel de control y pantalla

- | | | | |
|---|--|---|---------------------------|
| 1 | Palanca del vapor | 4 | Botones de navegación |
| 2 | Pantalla para la visualización y configuración de parámetros | 5 | Palanca de erogación |
| 3 | Interruptor de palanca Encender/Apagar con LED de funcionamiento | 6 | Palanca del agua caliente |

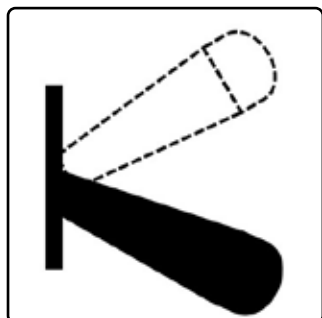
5.2.1 Interruptor de palanca Encender/Apagar con LED de funcionamiento

El interruptor de palanca Encender/Apagar sirve para encender y apagar la máquina. El correspondiente LED de funcionamiento indica el estado actual.



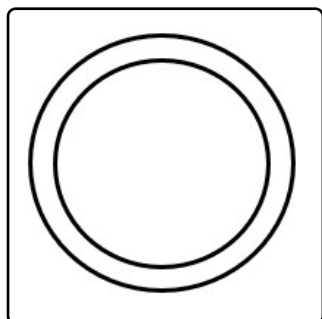
Ilus. 3 Interruptor de palanca Encender/Apagar con LED de funcionamiento

- | | | | |
|---|-----------------------|---|--|
| 1 | LED de funcionamiento | 2 | Interruptor de palanca Encender/Apagar |
|---|-----------------------|---|--|

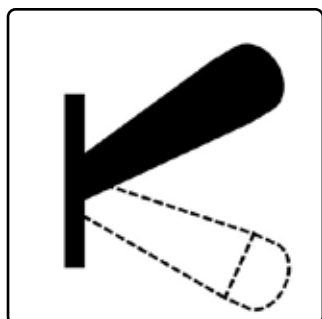


Apagar

La máquina está apagada.

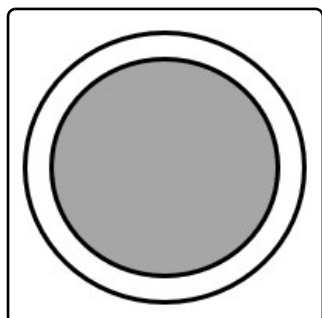


El LED de funcionamiento está apagado.



Encender

La máquina está encendida.



Cuando el LED de funcionamiento está encendido y la pantalla activada, la máquina está operativa.
Si el LED de funcionamiento está encendido pero la pantalla no, la máquina funciona en modo ECO (ver capítulo 9.1.4, «Modo ECO») y no está operativa.

5.2.2 Botones de navegación

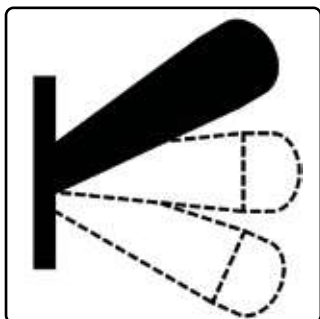
Los dos botones de navegación (4, Ilus. 2) permiten ejecutar las siguientes funciones:

- Abrir el menú principal (ver capítulo 10.2.1, «Abrir el menú principal»),
- Seleccionar y abrir submenús (ver capítulo 10.2.2, «Seleccionar y abrir el submenú»),
- Modificar parámetros en submenús (ver capítulo 10.2.3, «Modificación de ajustes»),
- Acceder a funciones rápidas (ver capítulo 9.3, «Funciones rápidas») con la máquina en funcionamiento.

5.2.3 Palanca de operación

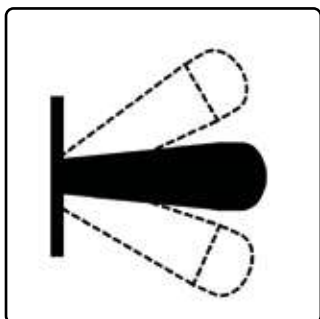
Palanca del vapor

Con la palanca del vapor (1, illus. 2) se abre o se cierra el tubo para la extracción de vapor caliente.



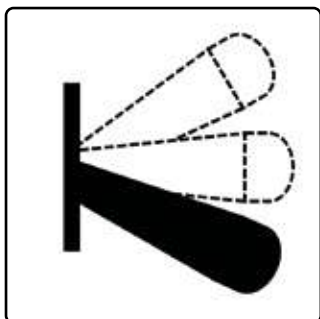
Posición alta

El tubo de vapor se abre y se extrae vapor caliente.



Posición media

El tubo de vapor está cerrado.

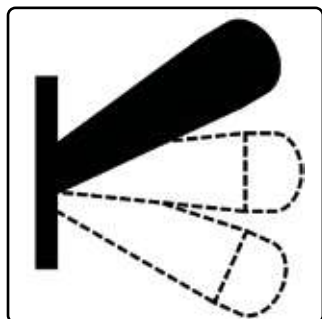


Posición baja

El tubo de vapor se abre y se extrae vapor caliente.

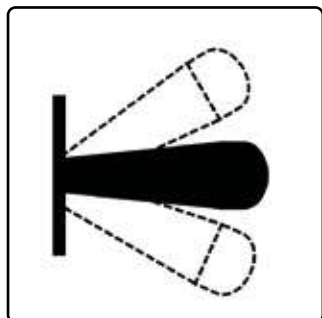
Palanca del agua caliente

Con la palanca del agua caliente (6, Ilus. 2) se abre o se cierra el tubo para la extracción de agua caliente.



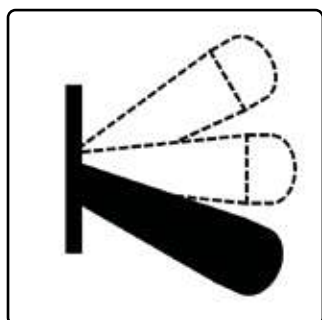
Posición alta

El tubo del agua caliente se abre y se extrae agua caliente.



Posición media

El tubo de agua caliente está cerrado.

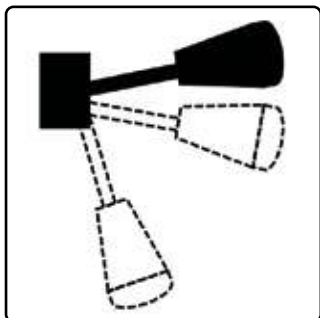


Posición baja

El tubo del agua caliente se abre y se extrae agua caliente.

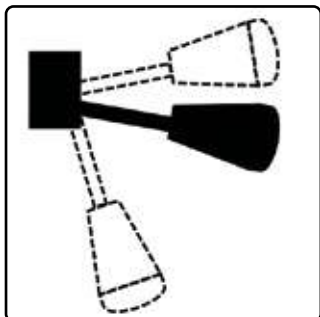
Palanca de erogación

Con la palanca de erogación (5, Ilus. 2) se arranca, se detiene o se pone fin al proceso de erogación.



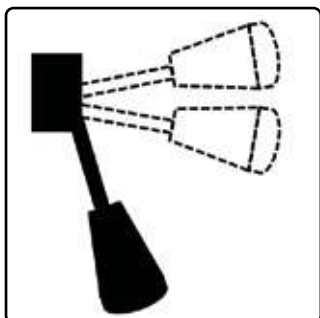
Posición de extracción

El proceso de erogación arranca y se puede extraer agua.



Posición media

El grupo de erogación está abierto, pero la preparación está detenida. No se extrae agua.



Posición inicial

El grupo de erogación está cerrado y el proceso terminado.

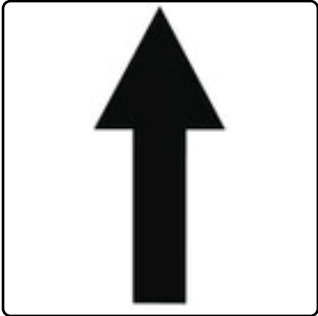
Ajuste manual de la presión de la bomba

Un tornillo de ajuste por debajo de la guía del depósito de agua permite el ajuste manual de la presión de erogación. Este ajuste se debe confiar únicamente a personal técnico cualificado.

6 Transporte

En el transporte de la máquina se tendrán en cuenta tanto los sellos de advertencia en el etiquetado como lo recogido en este manual.

6.1 Sellos de advertencia en el etiquetado

Etiquetado	Significado
	Hacia arriba Identifica la parte superior del bulto. La flecha debe apuntar hacia arriba en todo momento del transporte, la manipulación o almacenamiento del producto.
	Frágil Advierte de contenido frágil o sensible al impacto. Almacena el paquete con cuidado, no lo arrojes ni lo dejes caer.
	Proteger contra la humedad Advierte de contenido sensible a la humedad.

Etiquetado	Significado
	Apilamiento limitado Indica el máximo de bultos que se pueden apilar.

6.2 Especificación de entrega

La especificación estándar incluye:

- Máquina de café espresso Technika VI
- Manual de instrucciones
- Portafiltro de 1 salida
- Portafiltro de 2 salidas
- Pincel de limpieza
- Manguera metálica para toma de agua corriente
- Cacillo simple
- Cacillo doble
- Cacillo ciego
- Tamper
- Bandeja colectora con filtro de goteo

Además de lo incluido en la especificación estándar, puedes adquirir en opción los siguientes accesorios:

- Molinillo
- Estación tamper
- Alfombrilla tamper
- Cajón de posos
- Jarrita de leche
- Tazas de espresso y capuchino
- Flow Control

6.3 Eliminación del embalaje de transporte



PRECAUCIÓN

Riesgo de lesiones provocadas por el material de embalaje

Los niños pueden lastimarse si juegan con el material de embalaje.

- Consérvalo fuera de su alcance.

La máquina se entrega protegida por una cubierta y por almohadillas de espuma. Los accesorios se entregan en una caja de cartón aparte, protegidos por espuma. Tanto la caja de transporte como la caja con los accesorios disponen de asas que facilitan su manejo. Agarra siempre las cajas de cartón por estas asas. La máquina es muy pesada, por lo que aconsejamos dejarse ayudar por una segunda persona.

1. Asegúrate de que la caja de transporte esté correctamente colocada en posición vertical (ver capítulo 6.1, «Sellos de advertencia en el etiquetado»)
2. Abre el embalaje con cuidado con un cúter.
3. Saca el cartón con los accesorios con ambas manos y colócalo sobre una superficie plana.
4. Abre la caja y saca los accesorios de los huecos del acolchado de espuma.
5. Con ambas manos, saca la máquina del embalaje y colócala sobre una superficie plana y lo suficientemente resistente.
6. Retira las almohadillas de espuma y la cubierta protectora.
7. Conserva el embalaje original en un lugar seco.

6.4 Verificación a la entrega

Comprueba lo siguiente a la entrega de la máquina:

- Verifica la integridad de la entrega con lo declarado en la especificación (ver capítulo 6.2, «Especificación de entrega»)
- Verifica si todos los componentes y su embalaje están en perfecto estado

Contacta inmediatamente con el fabricante o con el distribuidor si faltan piezas o detectas daños en la máquina o en el embalaje, y no pongas la máquina en servicio.

6.5 Transporte de la máquina

AVISO

Riesgo de daños por transporte inadecuado

Un transporte inadecuado puede dañar la máquina.

- Transporta el producto únicamente en su embalaje original.
- Transporta la máquina en posición vertical, de ser posible sobre un palé.
- No coloques objetos pesados sobre el embalaje.
- No apiles más de 3 cajas
- Protege la máquina de las inclemencias meteorológicas (nieve, lluvia, heladas, luz solar directa).

Sigue los pasos a continuación para el transporte de la máquina. La máquina es muy pesada, por lo que recomendamos transportarla entre dos personas:

1. Apaga la máquina (ver capítulo 9.2.1, «Encendido/Apagado de la máquina») y desenchúfala de la red.
2. Deja que el agua salga de la máquina por completo (ver capítulo 11.6, «Vaciado de la caldera»).
3. Deja que la máquina enfríe.
4. Vacía el depósito de agua.
5. Limpia la máquina y los accesorios (ver capítulo 11, «Limpieza») y déjalos secar.
6. Inserta los accesorios en los correspondientes huecos del acolchado de espuma original.
7. Cubre la máquina con la cubierta protectora.
8. Levanta la máquina por la parte inferior con ambas manos y embálala en su caja original.
9. Traslada la máquina al lugar conveniente.

7 Instalación

Realiza la instalación de la máquina conforme a las instrucciones recogidas en este manual.

7.1 Requisitos que debe reunir el lugar de aplicación

Cerciórate de que el lugar de aplicación cumpla los siguientes requisitos:

- La superficie de colocación debe ser estable y plana.
- La superficie de colocación debe ser insensible al agua.
- La superficie de instalación no debe estar caliente.
- La superficie de colocación debe ofrecer la capacidad de carga necesaria para el peso de la máquina y sus accesorios.
- Debe haber una toma de corriente disponible para enchufar en la red.

7.2 Conexión a la red eléctrica



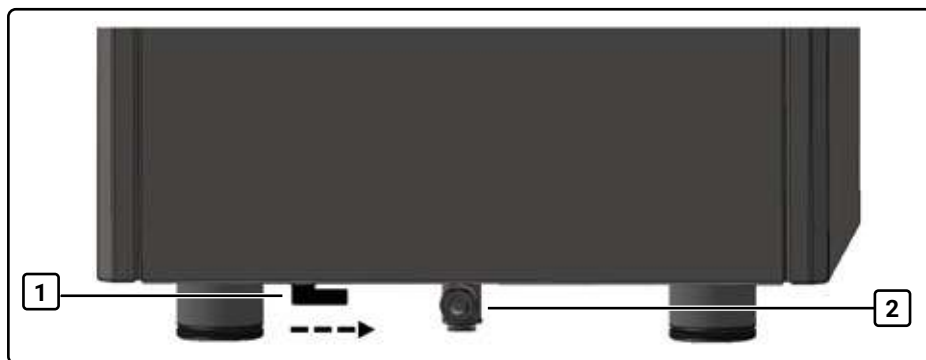
PELIGRO

Peligro mortal derivado de tensiones eléctricas

Riesgo de electrocución, si se conecta la máquina a una tensión incorrecta.

- Conecta la máquina únicamente a una fuente de alimentación que coincida con la tensión especificada en la placa de características. La placa de características está en la parte delantera de la máquina, en el hueco de la bandeja colectora.
-
- Conecta la máquina únicamente a una caja de enchufe puesta a tierra.
 - Desenrolla por completo el cable de red. No lo dobles ni lo estrujes.
 - No utilices alargadores de cable ni bases de enchufe múltiples.

7.3 Instalación en el modo de funcionamiento «con depósito» de agua



Ilus. 4 Vista de la parte posterior con válvula rotativa y racor para toma de agua

- | | | | |
|---|---|---|-------------------------|
| 1 | Válvula rotativa en posición «con depósito» de agua | 2 | Racor para toma de agua |
|---|---|---|-------------------------|

1. Coloca la válvula rotativa (1, Ilus. 4) en la posición «con depósito». La válvula apunta hacia el racor de la toma de agua (2, Ilus. 4).
2. Activa el modo de funcionamiento «con depósito» mediante el menú (ver capítulo 10.4.5, «Tank Mode»).

7.4 Instalación con toma de agua corriente

PRECAUCIÓN

Daños derivados de una instalación inapropiada

Una conexión incorrecta al suministro de agua puede dañar tanto las tuberías como la máquina.

- En caso de dudas, solicita la instalación por personal especializado.
- Cuida de que la presión del agua no exceda los 2 bares.
- Utiliza únicamente la manguera de agua incluida con la máquina. No reutilices mangueras deterioradas.

Para utilizarla con una toma de agua corriente, la máquina debe estar conectada a la toma de agua. Realiza la instalación a la toma conforme a las instrucciones recogidas en este manual. Ten en cuenta las leyes y normativas de instalación vigentes.

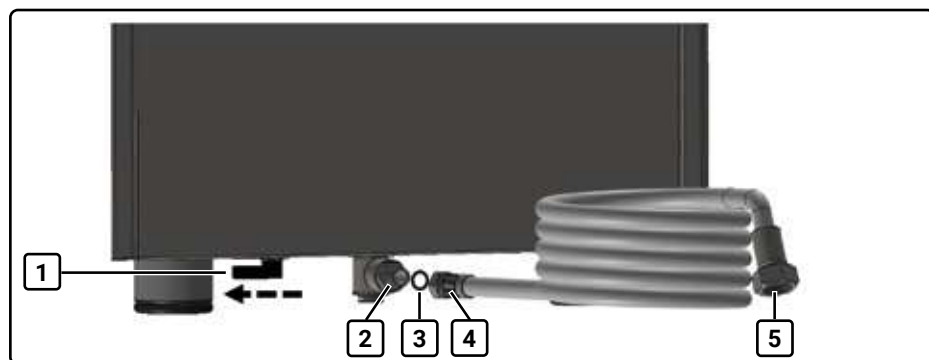
7.4.1 Requisitos adicionales para el lugar de aplicación

El lugar de aplicación debe disponer de una toma de agua potable con una presión mínima de 1 bar y máxima de 2 bares.

7.4.2 Accesorios adicionales necesarios

- Reductor de presión: El agua de las distribuidoras no siempre llega a la acometida con la misma presión. Si se prevé que la presión puede superar temporalmente los 2 bares, será necesario utilizar un reductor de presión.
- Válvula de cierre: La válvula de cierre permite cortar el suministro de agua en cualquier momento. La válvula de cierre debe estar instalada en un lugar fácilmente accesible.
- Manguera de desagüe con rosca, diámetro interior de 1/2 pulgada, diámetro exterior de 3/4 pulgada
- Abrazadera de acero inoxidable para manguera
- Conexión roscada de PVC, diámetro interior 1/2 - 3/4 pulgada, diámetro exterior 3/4 - 1 pulgada

7.4.3 Conexión de la máquina a la toma de agua



Ilus. 5 Vista de la parte posterior con válvula rotativa y racor de toma de agua

- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Válvula rotativa en posición «agua corriente» | 4 | Conexión de la manguera por el lado de la máquina |
| 2 | Racor de toma de agua | 5 | Conexión de la manguera por el lado de la toma de agua |
| 3 | Junta | | |

1. Desconecta la manguera existente de la toma de agua.
2. Atornilla la manguera de toma de agua incluida (4, Ilus. 5) al racor de toma de agua (2, Ilus. 5) en la parte inferior de la máquina. Utiliza para ello la junta (3, Ilus. 5).
3. Instala un reductor de presión y una válvula de cierre (no incluidos) en la acometida de agua.
4. Conecta la manguera a la toma de agua (5, Ilus. 5) a la acometida.
5. Coloca la válvula rotativa (1, Ilus. 5) en la posición «agua corriente». La válvula apunta hacia el exterior de la máquina.

- Activa el modo de funcionamiento «agua corriente» mediante el menú (ver capítulo 10.4.5, «Tank Mode»).

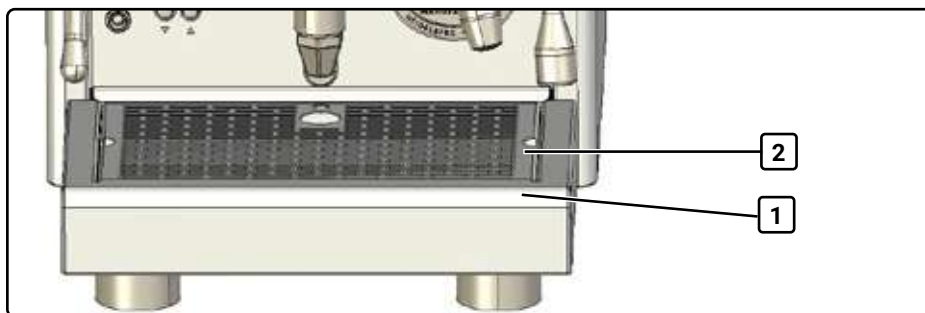
7.5 Instalación de los accesorios

PRECAUCIÓN

Riesgo de cortaduras por cantos afilados

Los bordes de la bandeja colectora y de la chapa de goteo son afilados y pueden causar cortaduras.

- Agárralos siempre con cuidado por los lados.
- Evita presionar los bordes demasiado.

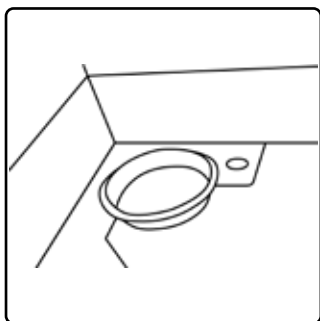


Ilus. 6 Bandeja colectora y chapa de goteo

1 Bandeja colectora

2 Chapa de goteo

7.5.1 Instalación del cacillo ciego



Recomendación

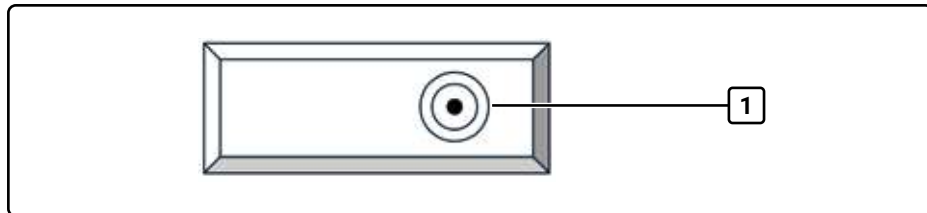
El cacillo ciego lo puedes guardar por debajo de la bandeja colectora. El hueco de la bandeja dispone de un recorte especialmente para ello.

1. Inserta el cacillo ciego.
2. Introduce la chapa de goteo (2, Ilus. 6) en la bandeja colectora (1, Ilus. 6).

3. Inserta la bandeja colectora con las muescas de la parte inferior en el hueco de la máquina y empújala hasta que encaje.

7.5.2 Instalación del filtro de agua

El filtro de agua se ofrece en opción (ver capítulo 12.1, «Recambios y accesorios»). Instálalo según se indica a continuación:



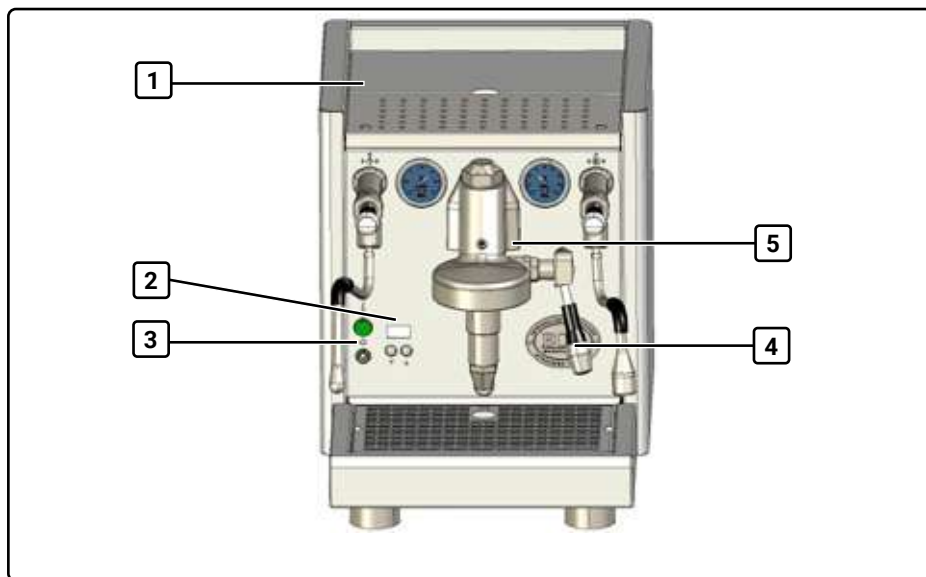
Ilus. 7 Depósito del agua visto desde arriba

- 1 Posición del adaptador del filtro del agua
1. Desembala y prepara el cartucho del filtro conforme a las instrucciones del fabricante.
2. Abre la tapa del depósito de agua en la parte superior de la máquina.
3. Inserta el cartucho en el adaptador (1, Ilus. 7) del depósito de agua haciendo que encaje.
4. Cierra la tapa del depósito de agua.

8 Puesta en servicio inicial

Antes de la puesta en servicio inicial, cerci rate de que:

- la máquina est  debidamente instalada y el correspondiente modo de funcionamiento está activado (ver capítulo 10.4.5, «Tank Mode»),
- la máquina est  desenchufada de la red,
- la bandeja colectora est  introducida correctamente (ver capítulo 7.5.1, «Instalación del cacillo ciego»),
- la palanca del vapor y agua caliente est n cerradas, (ver capítulo 5.2.3, «Palanca de operación»), y
- La palanca de erogación est  en la posición inicial (ver capítulo 5.2.3, «Palanca de operación»).



Ilus. 8 Ilustración parte delantera

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Superficie calentatazas con tapa del depósito de agua; depósito de agua por debajo | 3 | Interruptor de palanca Encender/Apagar con LED de funcionamiento |
| 2 | Pantalla | 4 | Palanca de erogación |
| | | 5 | Grupo de erogación |

8.1 Puesta en servicio inicial en el modo «con depósito» de agua

8.1.1 Enchufa la máquina y enciéndela

1. Abre la tapa del depósito de agua (1, Ilus. 8) retira el depósito y límpialo bien (ver capítulo 11.5, «Limpieza del depósito de agua»).
 2. Llena el depósito de agua e insértalo de nuevo en la máquina (ver capítulo 9.4, «Llenado del depósito de agua»).
 3. Enchufa en la red.
 4. Enciende la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar (3, Ilus. 8).
- El LED de funcionamiento del interruptor de palanca Encender/Apagar se enciende y en pantalla se visualiza «Fill».

8.1.2 Carga de la caldera con agua (modo Fill)

1. Coloca un recipiente por debajo del grupo de erogación (5, Ilus. 8). La boca del recipiente debería ser por lo menos igual de grande que el grupo de erogación.
 2. Coloca la palanca de erogación (4, Ilus. 8) en la posición de extracción (ver capítulo 5.2.3, «Palanca de operación»)
- La bomba comienza a llenar la caldera de erogación.
3. Deja que la palanca de erogación permanezca por lo menos unos 30 segundos en la posición de extracción.
- Cuando veas que sale agua por la caldera de erogación, significa que la caldera está llena.
4. Coloca la palanca de erogación en la posición inicial (ver capítulo 5.2.3, «Palanca de operación»).
- La visualización «Fill» desaparece de pantalla y la caldera de vapor se llena.
5. Espera a que la bomba haya parado de hacer ruido.
- ✓ La caldera de vapor está llena y la máquina comienza a calentarla. En pantalla se visualiza «Heating Up». Cuando la caldera haya acabado de calentar verás que en pantalla se visualiza la temperatura de erogación. La máquina está lista para el funcionamiento.

8.1.3 Purga de la máquina

Antes de preparar el primer espresso, llena el depósito y purga la máquina 2 - 3 veces:

1. Apaga la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.
 - El LED de funcionamiento se apaga.
2. Vacía el agua de la máquina a través del tubo de agua caliente (ver capítulo 11.6, «Vaciado de la caldera»).
3. Llena de nuevo el depósito de agua (ver capítulo 9.4, «Llenado del depósito de agua»)
4. Enciende la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.
 - El LED de funcionamiento se enciende.
5. Espera a que la temperatura de erogación se visualice en pantalla.
6. Repite el proceso tres veces.
7. Con la máquina encendida, extrae el agua restante a través del grupo de erogación.

8.2 Puesta en servicio inicial con toma de agua corriente

8.2.1 Enchufa la máquina y enciéndela

1. Enchufa en la red.
2. Enciende la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar (3, Ilus. 8).
 - El LED de funcionamiento del interruptor de palanca Encender/Apagar se enciende y en pantalla se visualiza «Fill».

8.2.2 Carga de la caldera con agua (modo Fill)

1. Coloca un recipiente por debajo del grupo de erogación (5, Ilus. 8). La boca del recipiente debería ser por lo menos igual de grande que el grupo de erogación.
2. Coloca la palanca de erogación (4, Ilus. 8) en la posición de extracción (ver capítulo 5.2.3, «Palanca de operación»)
 - La bomba comienza a llenar la caldera de erogación.
3. Deja que la palanca de erogación permanezca por lo menos unos 30 segundos en la posición de extracción.
 - Cuando veas que sale agua por la caldera de erogación, significa que la caldera está llena.
4. Coloca la palanca de erogación en la posición inicial (ver capítulo 5.2.3, «Palanca de operación»)
 - La visualización «Fill» desaparece de pantalla y la caldera de vapor se llena.
5. Espera a que la bomba haya parado de hacer ruido.

- ✓ La caldera está llena y la máquina comienza a calentar el agua. En pantalla se visualiza «Heating Up». Cuando la caldera haya acabado de calentar verás que en pantalla se visualiza la temperatura de erogación. La máquina está lista para el funcionamiento.

8.2.3 Purga de la máquina

Antes de preparar el primer espresso, purga la máquina con 5 - 8 litros de agua:

1. Apaga la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.
 - El LED de funcionamiento se apaga.
2. Vacía el agua de la máquina a través del tubo de agua caliente (ver capítulo 11.6, «Vaciado de la caldera»).
3. Enciende la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.
 - El LED de funcionamiento se enciende.
4. Deja calentar la máquina.
5. Repite el proceso tres veces.
6. Con la máquina encendida, extrae el agua restante a través del grupo de erogación.

8.3 Tras la puesta en servicio

Aconsejamos coloques las tacitas del espresso arriba en la superficie calentatazas, una vez realizada la puesta en servicio. De este modo las tendrás calientes, cuando vayas a preparar los cafés.

9 Operación

9.1 Modos operativos

9.1.1 Operatividad

La máquina comienza a calentar nada más encenderla. En pantalla se visualiza la temperatura de erogación actual y, si está activada, la temperatura del vapor. Tan pronto en pantalla se visualicen los valores de temperatura programados, la máquina estará operativa.

9.1.2 Operación continua

Una vez encendida, la máquina funciona continuamente. El modo de operación continua se puede utilizar de la siguiente manera:

- Configura el modo ECO a través del menú o actívalo con las funciones rápidas (ver capítulo 9.1.4, «Modo ECO»);
- Apaga la máquina (ver capítulo 9.2.1, «Encendido/Apagado de la máquina»).

9.1.3 Pantalla en modo de espera «Standby»

Si la máquina está encendida sin que se ejecute ninguna función durante varios minutos, la pantalla entra en modo de espera, «Standby». En modo «Standby», la visualización en pantalla alterna entre temperatura de erogación y, si está activada, temperatura del vapor.

9.1.4 Modo ECO

El modo ECO permite programar la máquina de forma que, transcurrido un cierto tiempo, la calefacción se desactive y la pantalla se apague. La máquina permanece encendida (el LED de funcionamiento del interruptor de palanca Encender/Apagar se enciende). El tiempo programado comienza a contar cuando termina el último proceso de erogación o tras la última pulsación de tecla.

El modo ECO se puede activar también directamente a través de las funciones rápidas (ver capítulo 9.3, «Funciones rápidas»). Para activar automáticamente el modo ECO, debes activar la función en el menú y configurar el tiempo de cuenta atrás (ver capítulo 10.3.5, «ECO Mode»).



Icono «Sleep»

El icono «Sleep» se visualiza en pantalla poco antes de que la máquina active el modo ECO, para indicar que la máquina está a punto de pasar este modo.

El modo ECO se puede utilizar de la siguiente manera:

- Pulsa brevemente solo una vez el botón de navegación izquierdo ▼ o derecho ▲. La pantalla se activa y la máquina empieza a calentar.
- Acciona la palanca de erogación (ver capítulo 5.2.3, «Palanca de operación»).
- Programa la hora de encendido automática (ver capítulo 10.4.3, «Schedule Set»).

9.2 Puesta en servicio de la máquina

9.2.1 Encendido/Apagado de la máquina

Encendido de la máquina:

1. Coloca el interruptor de palanca Encender/Apagar en la posición de encendido.
- ✓ El LED de funcionamiento se enciende. En pantalla se visualizan sucesivamente los siguientes mensajes:
 - Mensaje de bienvenida (hazlo tuyo el café) «MAKE COFFEE YOURS»,
 - la versión de software,
 - los litros consumidos en total hasta el momento, si el filtro está ajustado a modo recordatorio (ver capítulo 10.4.1, «Filter Reminder»),
 - la temperatura de erogación y, si está activada, la temperatura del vapor.

Apagado de la máquina:

1. Coloca el interruptor de palanca Encender/Apagar en la posición de apagado.
- ✓ El LED de funcionamiento se apaga. La pantalla se desactiva.

9.2.2 Puesta en servicio de la máquina

1. Llena el depósito de agua (ver capítulo 9.4, «Llenado del depósito de agua») e insértalo en la máquina (ver capítulo 11.5.1, «Alineación del depósito de agua»).
 2. Enciende la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.
 - El LED de funcionamiento se enciende.
 3. Si en pantalla se visualiza el mensaje «Flush», efectúa un ciclo de lavado/enjuague (ver capítulo 9.8, «Ciclo «Flush»»).
- ✓ La máquina comienza a calentar. Si el ajuste de calentamiento rápido «Fast Heating» está activado (ver capítulo 10.4.8, «Enable Fast Heating»), tarda unos 12-13 minutos en calentar. Cuando en pantalla se visualice la temperatura configurada en el menú (ver capítulo 10.3.1, «Brew Temperature»), la máquina habrá alcanzado la temperatura necesaria.

9.3 Funciones rápidas

Todas las funciones de la máquina se configuran a través del menú. Las funciones siguientes se pueden configurar también mediante accesos directos sin necesidad de entrar en el menú.

9.3.1 Activación del modo ECO

1. Mantén el botón de navegación izquierdo pulsado 3 segundos durante el funcionamiento.
- ✓ La máquina activa el modo ECO.

9.3.2 Activación y desactivación de la preinfusión

1. Mantén el botón de navegación derecho pulsado 3 segundos durante el funcionamiento.
- ✓ La preinfusión se activa o se desactiva en función del ajuste.



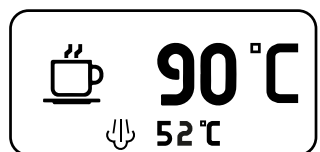
Este icono se visualiza cuando se activa la preinfusión.



Este icono se visualiza cuando se desactiva la preinfusión.

9.3.3 Encendido y apagado de la caldera de vapor

1. Pulsa el botón derecho una vez durante el funcionamiento.
- ✓ La caldera de vapor se enciende o se apaga en función del ajuste.



Caldera de vapor encendida:
En pantalla se visualiza la temperatura de erogación, por debajo de la temperatura del vapor.



Caldera de vapor apagada:
En pantalla se visualiza la temperatura de erogación.

9.4 Llenado del depósito de agua

AVISO

Riesgo de daños por rebose de agua

El depósito de agua puede rebosar y el agua penetrar en la máquina.

- No llenes el depósito del todo, solo hasta algo por debajo del borde
- Cuida de no derramar agua por encima de la máquina cuando llenes el depósito.

Puedes retirarlo de la máquina para llenar, o llenarlo directamente con un cazo o similar. Utiliza solo agua potable fresca y de baja dureza (hasta 4° dH = grado de dureza alemán). No utilices agua con gas.

Los siguientes avisos indican que es necesario rellenar con agua:



El depósito está casi vacío

La extracción actual continúa.
Rellena con agua a tiempo.



Depósito vacío

La bomba se detiene y ya no se puede extraer agua.
Rellena con agua.

Para rellenar, procede según se indica a continuación:

1. Abre la tapa del depósito de agua en la parte superior de la máquina.
2. Rellena el depósito de agua.
3. Cierra de nuevo la tapa del depósito.

9.5 Carga del portafiltro con café molido y compactación (con el tamper)

Cuando prepares un espresso, te animamos a que prepares el café molido lo mejor posible. El tamper incluido con la máquina te permite presionar y compactar el café molido en el portafiltro. La compactación del café evita que el agua encuentre «canales» o caminos de menor resistencia en el café molido (el llamado efecto canalización), lo que provoca una extracción desigual.

1. Llena el portafiltro de café molido. Las marcas en el cacillo sirven de guía para determinar la cantidad óptima.

2. Golpea ligeramente el portafiltro con los dedos para distribuir uniformemente el café molido en el cacillo.
 3. Coloca el tamper incluido con la máquina en posición vertical sobre el café molido y compacta ejerciendo una presión uniforme y controlada. Evita inclinar el tamper.
 4. Gira ligeramente el tamper para aplanar la superficie.
- ✓ El café queda presionado y compactado.

9.6 Inserción del cacillo en el portafiltro

Con la máquina se incluyen tres cacillos: un cacillo simple, un cacillo doble y un cacillo ciego.

- Cacillo simple: Portafiltro de 1 salida
- Cacillo doble: Portafiltro de 2 salidas
- Cacillo ciego: Posibilidad de insertar en ambos portafiltro

Coloca el cacillo según se indica a continuación:

- Sujeta el portafiltro con una mano.
- Con la otra mano inserta el correspondiente cacillo en el portafiltro.
- Empuja ahora el cacillo con ambos pulgares hasta que encaje.

9.7 Inserción del portafiltro en el grupo de erogación

AVISO

El portafiltro se daña si se aprieta excesivamente

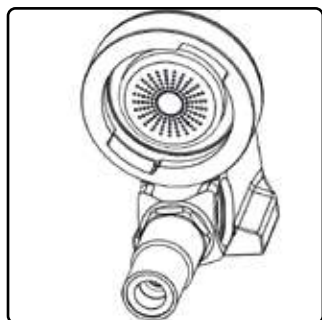
Si se aprieta demasiado el portafiltro al colocarlo, se puede dañar tanto el portafiltro como la máquina.

- Aprieta el portafiltro con cuidado.
- Aprieta el portafiltro solamente hasta que notes una cierta resistencia. No aprietes excesivamente.

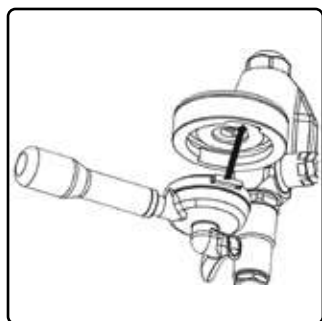
Recomendamos dejar el portafiltro en el grupo de erogación para que no se enfríe. Si el portafiltro está demasiado frío, puedes calentarlo con un chorro «Flush». Para ello, no llenes el portafiltro con café.



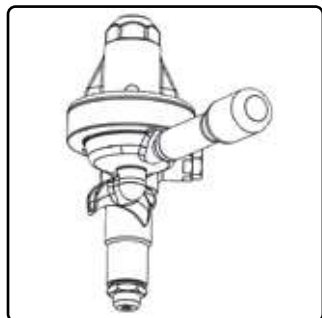
Ilus. 9 Portafiltro instalado, mango orientado hacia delante



Grupo de erogación visto desde abajo

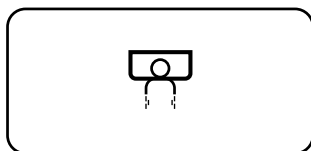


1. Sujeta el portafiltro con una mano.
2. Coloca el portafiltro por debajo del grupo de erogación haciendo que el mango quede orientado en un ángulo de aprox. 45°, hacia la izquierda.
3. Con el portafiltro en esta posición, empújalo hacia arriba e insértalo en el hueco del grupo de erogación, haciendo que las pestañas de retención del portafiltro encajen con las muescas.



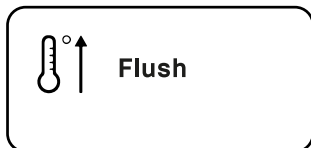
4. Gira el mango del portafiltro con cuidado hacia la derecha hasta que notes cierta resistencia.
- ✓ El portafiltro queda instalado en el grupo de erogación.

9.8 Ciclo «Flush»



Aviso de extracción

Este aviso se visualiza cuando la palanca está en posición de extracción.



Aviso «Flush»

Indica que es necesario realizar un ciclo «Flush».



Aviso «Ready Go»

Indica que se han lavado las tuberías.

9.8.1 «Flush» tras el calentamiento

Tras encenderse, la máquina se calienta. Si la función «Enable Fast Heating» está activada, la máquina se calienta rápidamente a unos 140 °C para acelerar el calentamiento del grupo de erogación. El aviso «Flush» se visualiza en pantalla una vez alcanzada esta temperatura. Este aviso advierte que es necesario realizar un ciclo de lavado «Flush» en los siguientes 60 segundos para que la temperatura de la caldera baje a la temperatura normal programada:

1. Coloca un recipiente vacío por debajo del grupo de erogación.
 2. Coloca la palanca de erogación en la posición de extracción (ver capítulo 5.2.3, «Palanca de operación»).
- En pantalla se visualiza la duración en segundos.
3. Cuando tras 6-7 segundos se visualice el mensaje «Ready Go», coloca la palanca de erogación en la posición inicial.
- ✓ La máquina está lista para la preparación de café espresso.

Si no se realiza el lavado en 60 segundos, la máquina detiene el ciclo de calentamiento y reduce la temperatura de erogación. En pantalla se visualizan en alternancia el aviso «Flush» y la temperatura de erogación actual.

9.8.2 Ciclo «Flush» para el lavado de las tuberías

La función «Flush» permite lavar las tuberías del grupo de erogación eliminando así restos de café. Procede de la siguiente manera:

1. Coloca un recipiente vacío por debajo del grupo de erogación.
2. Coloca la palanca de erogación en la posición de extracción.
- En pantalla se visualiza el aviso de extracción y las tuberías se lavan.
3. Tan pronto como el agua salga clara y limpia del grupo de erogación, coloca la palanca en la posición inicial.
- ✓ El grupo de erogación queda purgado y listo para la preparación de café espresso.

9.9 Preparación de café espresso



ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras derivadas de superficies calientes y salpicaduras de líquidos calientes

En la extracción pueden salpicar líquidos calientes y causar lesiones o quemaduras.

Las altas temperaturas del grupo de erogación pueden provocar lesiones

- Opera el grupo de erogación solo a través de la palanca.
- Mantén cara, manos y otras partes del cuerpo alejadas del grupo de erogación.

Selecciona el portafiltro en función del número de tazas a preparar:

- Portafiltro de 1 salida: 1 taza
 - Portafiltro de 2 salidas: 2 tazas
1. Si todavía no está instalado, coloca el cacillo conveniente en el portafiltro (ver capítulo 9.6, «Inserción del cacillo en el portafiltro»).
 2. Llena el cacillo con la cantidad necesaria de café molido.
 3. Presiona y compacta uniformemente el café molido con el tamper (ver capítulo 9.5, «Carga del portafiltro con café molido y compactación (con el tamper)»).
 4. Introduce el portafiltro en el grupo de erogación (capítulo 9.7, «Inserción del portafiltro en el grupo de erogación»).
 5. Coloca una taza vacía debajo de cada salida del portafiltro que utilices.
 6. Coloca la palanca de erogación en la posición inicial (ver capítulo 5.2.3, «Palanca de operación»).
 - Comienza la preparación del espresso. El temporizador de preinfusión inicia la secuencia de cuenta atrás en pantalla, siempre y cuando haya sido configurado (ver capítulo 10.3.4, «Preinfusión»). Seguidamente

arranca el temporizador de la extracción de espresso. El manómetro de la bomba indica cuál es su presión.

7. Cuando tengas en la taza la cantidad de espresso deseada, restituye la palanca de erogación a la posición inicial.
- ✓ La extracción de espresso ha terminado. El agua y la presión residuales fluyen a la bandeja colectora por la salida de agua residual del grupo de erogación.

9.10 Retira el portafiltro del grupo de erogación

ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras derivadas de superficies y salpicaduras calientes

Cuando se retira el portafiltro, pueden salpicar agua caliente y café, y causar lesiones o quemaduras.

Las superficies de acero inoxidable del portafiltro se calientan, si está instalado cuando la máquina está funcionando.

- Para poner fin a un proceso de erogación, coloca la palanca del todo en la posición baja.
- Sujeta el portafiltro siempre por el mango de plástico negro.

1. Sujeta el portafiltro con una mano.
2. Gira el portafiltro hacia la izquierda para soltarlo.
3. Tira con cuidado del portafiltro hacia abajo para sacarlo.

9.11 Extracción de agua caliente

ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras derivadas de superficies calientes y salpicaduras de agua caliente

Las altas temperaturas de la tubería pueden provocar quemaduras cuando se extrae agua.

Se corre el riesgo de lesiones o quemaduras por salpicaduras de líquidos calientes.

- Sujeta siempre el tubo de agua caliente por el mango engomado.
- La boquilla del tubo del agua caliente debe estar **totalmente** dentro del recipiente a llenar.

Para poder extraer agua caliente, se debe activar la caldera de vapor (ver capítulo 9.3.3, «Encendido y apagado de la caldera de vapor») y alcanzar la temperatura de vapor ajustada (ver capítulo 10.3.3, «Steam Temperature»).

1. Coloca un recipiente adecuado con mango termoaislante (jarra o taza) por debajo del tubo de agua caliente.
2. Abre la válvula de palanca del agua caliente (ver capítulo 5.2.3, «Palanca de operación»).
3. Cuando hayas retirado la cantidad deseada, cierra la válvula de palanca.
➤ La válvula se cierra y la caldera se llena automáticamente con agua.
4. Limpieza de la boquilla de agua caliente (ver capítulo 11.3, «Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente»).

Recomendación: Cuando se vayan a extraer varias tazas de agua caliente sucesivamente, se recomienda apagar la máquina para evitar que se siga bombeando agua fría al calentador.

9.12 Extracción de vapor



ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras derivadas de superficies calientes y salpicaduras de líquidos calientes

La extracción de vapor puede provocar lesiones debido a las altas temperaturas de las superficies y por salpicaduras.

- Sujeta el tubo de vapor siempre por el mango engomado.
- Cuando purgues el agua de condensación, coloca un recipiente adecuado por debajo de la boquilla de vapor.
- Cuando extraigas vapor, mantén siempre la boquilla del tubo de vapor **totalmente** sumergida en el líquido que vas a calentar o a espumar.
- Mantén cara, manos y otras partes del cuerpo alejadas de la boquilla de vapor.

La máquina nos permite generar vapor para calentar o espumar líquidos como leche, vino especiado, etc.

Para poder extraer vapor caliente, la caldera de vapor debe estar activada (9.3, «Funciones rápidas») y el vapor debe haber alcanzado la temperatura programada (10.3.3, «Steam Temperature»).

1. Coloca un recipiente vacío por debajo de la boquilla de vapor.
2. Abre la válvula palanca del vapor (ver capítulo 5.2.3, «Palanca de operación»).
- El agua de condensación drena.
3. Unos 3 segundos después, cuando ya no salga más agua de condensación, cierra la válvula palanca del vapor.

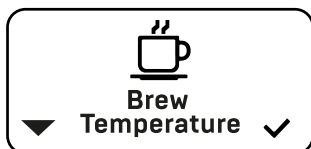
4. Coloca un recipiente con el líquido conveniente por debajo de la boquilla de vapor.
5. Observa que la boquilla de vapor debe estar totalmente sumergida en el líquido.
6. Abre la válvula palanca del vapor.
 - El líquido comienza a calentarse o a espumar.
7. Cierra la válvula palanca del vapor y retira el recipiente de la bandeja colectora.
8. Abre brevemente la válvula palanca del vapor y ciérrala nuevamente
 - El vapor drena a la bandeja colectora para evitar que las boquillas se atasquen.
9. Limpia la boquilla de vapor sin demora (ver capítulo 11.3, «Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente»).

10 Navegación y ajustes del menú

10.1 Visualizaciones en pantalla

En pantalla se visualizan los ajustes de menú y el estado de la máquina.

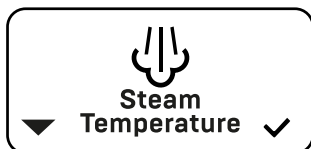
10.1.1 Menús de los ajustes básicos (Basic Settings)



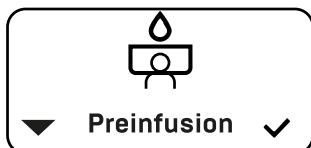
Menú «Brew Temperature»: Ajuste de la temperatura de erogación (ver capítulo 10.3.1, «Brew Temperature»)



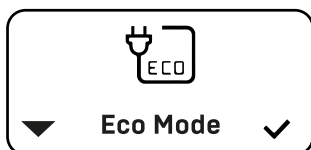
Menú «Steam Enable»: Encender y apagar la caldera de vapor (ver capítulo 10.3.2, «Steam Enable»)



Menú «Steam Temp»: Ajuste de la temperatura del vapor (ver capítulo 10.3.3, «Steam Temperature»).



Menú «Preinfusion»: Activación/desactivación de la función de preinfusión e introducción de los intervalos de preinfusión activa o pasiva (ver capítulo 10.3.4, «Preinfusion»)



Menú «Modo ECO»: Activación y desactivación del modo ECO y ajuste de su duración (ver capítulo 10.3.5, «ECO Mode»)



Menú «Cleaning Reminder»: Ajuste del recordatorio de limpieza del grupo de erogación (ver capítulo 10.3.6, «Cleaning Reminder»)



Menú «Reset Reminder»: Reinicio de las funciones recordatorio «Cleaning Reminder» y «Filter Reminder» (ver capítulo 10.3.7, «Reset Reminder»)



Menú «Advanced User Settings»: Mostrar/ocultar ajustes opcionales, avanzados (ver capítulo 10.4, «Ajustes de menú avanzados (Advanced User Settings)»)

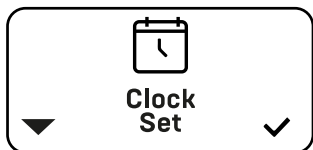
10.1.2 Menús para ajustes avanzados (Advanced User Settings)



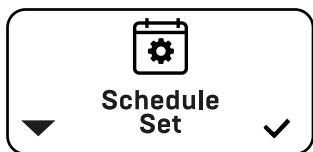
Menú «Filter Reminder»: Ajuste recordatorio de cambio de filtro (ver capítulo 10.4.1, «Filter Reminder»)



Menú «Timer Enable»: Activación/desactivación del Timer para el encendido o apagado automático de la máquina (ver capítulo 10.4.4, «Timer Enable»)



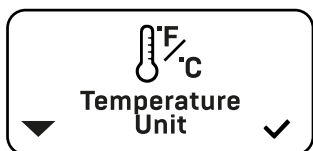
Menú «Clock Set»: Ajuste de la hora (ver capítulo 10.4.2, «Clock Set»)



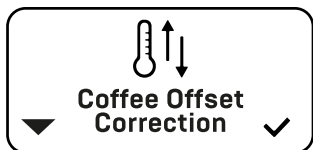
Menú «Schedule Set»: Programación de los intervalos para el encendido o apagado automático de la máquina (ver capítulo 10.4.3, «Schedule Set»)



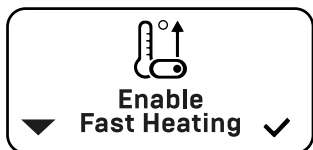
Menú «Tank Mode»: Activación/desactivación del modo «con depósito» de agua (ver capítulo 10.4.5, «Tank Mode»)



Menú «Temperature Unit»: Ajuste de la unidad de temperatura °C o °F (ver capítulo 10.4.6, «Temperature Unit»)



Menú «Coffee Offset Correction»: Ajuste del valor de compensación entre el punto de medición de la temperatura de la máquina y la temperatura generada (ver capítulo 10.4.7, «Coffee Offset Correction»)



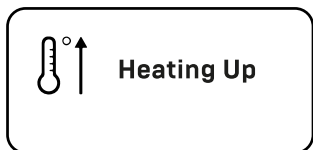
Menú «Enable Fast Heating»: Activación/desactivación del calentamiento rápido de la máquina («Fast Heating») (ver capítulo 10.4.8, «Enable Fast Heating»)

10.1.3 Otras visualizaciones en pantalla

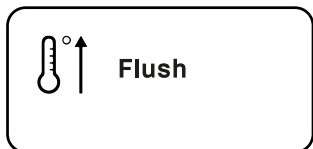
Además de los menús, otras pantallas informan sobre determinados estados durante el funcionamiento o invitan a intervenir.



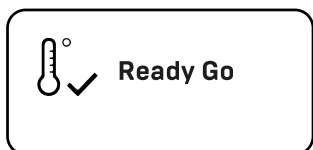
Modo de carga «Fill» (ver capítulo 8, «Puesta en servicio inicial»)



La máquina empieza a calentar (ver capítulo 8, «Puesta en servicio inicial»)



Ejecuta el ciclo de lavado «Flush» (ver capítulo 9.8, «Ciclo «Flush»»)



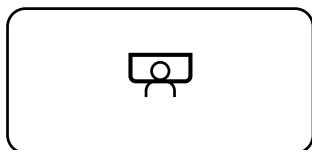
La máquina está lista para la preparación de espresso (ver capítulo 9.8, «Ciclo «Flush»»)



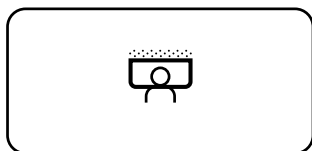
Preinfusión activada (ver capítulo 9.3.2, «Activación y desactivación de la preinfusión»)



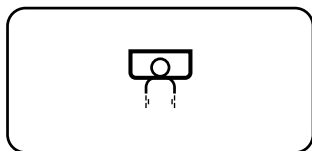
Preinfusión desactivada (ver capítulo 9.3.2, «Activación y desactivación de la preinfusión»)



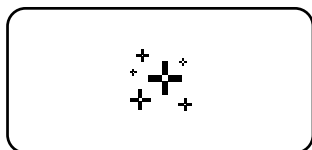
Preinfusión pasiva en marcha (ver capítulo 10.3.4, «Preinfusion»)



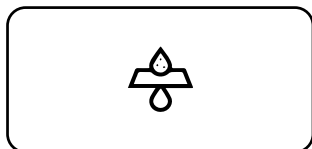
Preinfusión activa en marcha (ver capítulo 10.3.4, «Preinfusion»)



Proceso de erogación (extracción) (ver capítulo 9.8, «Ciclo «Flush»»)



Recordatorio de limpieza de la máquina (ver capítulo 10.3.6, «Cleaning Reminder»)



Recordatorio de recambio del filtro de agua (ver capítulo 10.4.1, «Filter Reminder»)



Icono «Sleep» anunciando el modo ECO (ver capítulo 9.1.4, «Modo ECO»)



Icono «Depósito de agua»
Falta agua (ver capítulo 9.4, «Llenado del depósito de agua»), o
Depósito de agua mal instalado (ver capítulo 11.5.1, «Alineación del depósito de agua»)



Icono «Rellenar» (ver capítulo 9.4, «Llenado del depósito de agua»)

10.2 Navegación en el menú

Las dos teclas de navegación sirven para navegar y modificar la configuración.

10.2.1 Abrir el menú principal

1. Mantén los botones de navegación izquierdo ▼ y derecho ▲ pulsados simultáneamente durante 3 segundos.
- ✓ El menú principal se abre y en pantalla se visualiza el mensaje «Temperatura de erogación».

10.2.2 Seleccionar y abrir el submenú

1. Pulsa repetidamente el botón de navegación ▼ izquierdo del menú principal hasta que aparezca el submenú conveniente.
 2. Pulsa el botón de navegación derecho ▲.
- ✓ El submenú seleccionado se abre y en pantalla se visualizan los correspondientes ajustes del submenú.

10.2.3 Modificación de ajustes

1. Pulsa repetidamente el botón de navegación izquierdo ▼ o derecho ▲ del submenú hasta que aparezca el ajuste conveniente.
2. Espera 5 segundos.
- ✓ El ajuste seleccionado se aplica automáticamente y la pantalla regresa al nivel superior del menú. El menú se cierra automáticamente al cabo de unos segundos sin ninguna acción y en pantalla se visualiza la temperatura actual de la preparación y, si está activada, la temperatura del vapor.

10.3 Ajustes básicos del menú (Basic Settings)

Para abrir los menús y modificar los ajustes, sigue las instrucciones recogidas en el capítulo 10.2, «Navegación en el menú» .

10.3.1 Brew Temperature

La temperatura de erogación por defecto es de 92 °C. Cambia la temperatura como sigue:

1. Abre el menú principal.
2. Selecciona y abre el submenú «Brew Temperature».
- En pantalla parpadea la temperatura de erogación actualmente ajustada.
3. Ajusta la temperatura de erogación.
- ✓ En pantalla se visualiza durante unos segundos la temperatura de erogación ajustada.

10.3.2 Steam Enable

La boquilla de vapor de la máquina permite calentar y espumar líquidos. Para ello es necesario calentar agua en la caldera de vapor. Para ahorrar energía, puedes apagar la caldera de vapor. La máquina se entrega con la caldera de vapor activada («ON»). La activación o desactivación se efectúa con las funciones rápidas (ver capítulo 9.3, «Funciones rápidas») o a través del menú, como sigue:

1. Abre el menú principal.
2. Selecciona y abre el submenú «Steam Enable».
3. Selecciona «ON» (activar caldera de vapor) u «OFF» (desactivar caldera de vapor).

10.3.3 Steam Temperature

La boquilla de vapor genera vapor caliente para calentar y espumar líquidos. La temperatura del vapor se puede ajustar en el menú. La temperatura de erogación de fábrica es de 128 °C. Puedes ajustarla a un valor entre los 115 °C y los 134 °C.

1. Abre el menú principal.
2. Selecciona y abre el submenú «Steam Temperature».
3. Ajusta la temperatura conveniente.

10.3.4 Preinfusion

La preinfusión consiste en humedecer completamente el café molido en el portafiltro antes de la extracción a alta presión.

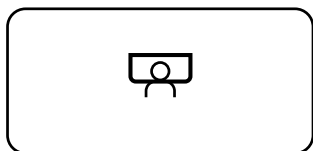
Principio funcional de la preinfusión

Cuando se empieza a extraer el café, la bomba incrementa la presión de forma **activa** por un tiempo predefinido. Antes de que la presión alcance los 9 bares, la bomba se detiene por otro tiempo predefinido. En esta fase **pasiva** el café se empapa completamente de agua caliente. Una vez finalizada la impregnación, comienza la extracción a 9 bares.

Ejemplo

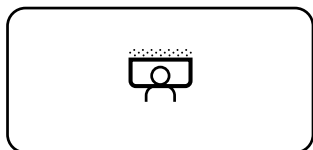
Preinfusión activa = 4 segundos, preinfusión pasiva = 5 segundos:

Cuando arranca la extracción de café, la bomba se activa por 4 segundos. Tras estos 4 segundos, la actividad de la bomba se detiene otros 5 segundos para que el café se impregne bien. Tras los 5 segundos, la bomba recupera su actividad y la extracción de café comienza a 9 bares.



Preinfusión pasiva

Este mensaje se visualiza durante la preinfusión pasiva.



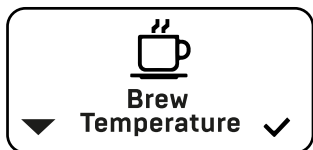
Preinfusión activa

Este mensaje se visualiza durante la preinfusión activa.

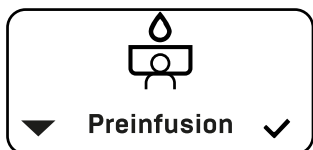
Preinfusión activa vs. pasiva

La preinfusión activa es recomendable únicamente para el modo de funcionamiento «con depósito» de agua, ya que la presión del depósito no consigue humedecer completamente el café molido. La preinfusión exclusivamente pasiva se recomienda para el funcionamiento en modo de agua corriente. La presión de la tubería es adecuada para que el café molido se humedezca en el tiempo preestablecido.

Ajuste de la preinfusión



1. Abre el menú principal.



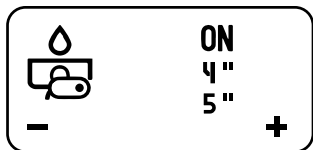
2. Selecciona y abre el submenú «Preinfusión».



3. Selecciona «ON» (preinfusión activada) u «OFF» (preinfusión desactivada).

4. Espera 3 segundos.

➤ El ajuste se aplica y el valor de la preinfusión activa (valor superior) parpadea.



5. Ajusta el tiempo de preinfusión activa deseado (en segundos).

6. Espera 3 segundos.

➤ El ajuste se aplica y el valor de la preinfusión activa (valor inferior) parpadea.

7. Ajusta el tiempo de preinfusión activa deseado (en segundos).

10.3.5 ECO Mode

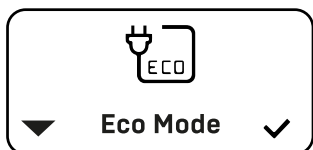
Los siguientes ajustes del modo Eco están configurados por defecto:

- «ON»: Función encendida
- «90»: Cuenta atrás de 90 minutos hasta activación del modo ECO

Puedes activar la función con («ON») o desactivarla con («OFF»). La cuenta atrás la puedes ajustar en intervalos de entre 30 y un máximo de 600 minutos. Procede de la siguiente manera:



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «ECO Mode».

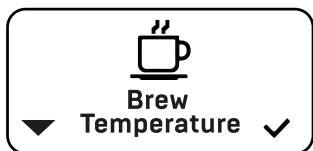


3. Selecciona el ajuste conveniente.

10.3.6 Cleaning Reminder

El menú permite configurar un mensaje recordatorio para la próxima limpieza del grupo de erogación. Esta función está desactivada de fábrica («OFF»). Para activar la función, ajusta el número de tazas entre 10 y 200 (shots) incrementando en pasos de 10.

Esta función está desactivada de fábrica («OFF»). Se recomienda limpiar el grupo de erogación cada 90-140 shots. Solo una extracción de más de 15 segundos cuenta como una ración de café espresso.



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Cleaning Reminder».



3. Selecciona el ajuste conveniente.

10.3.7 Reset Reminder

La máquina propone dos funciones recordatorio:

- «Cleaning Reminder»: Recordatorio de la próxima limpieza del grupo de erogación (ver capítulo 10.3.6, «Cleaning Reminder»)
- «Filter Reminder»: Recordatorio del próximo cambio de filtro de agua (ver capítulo 10.4.1, «Filter Reminder»)

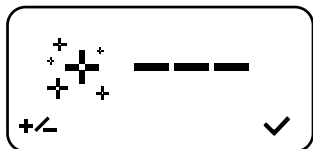
Tras la limpieza del grupo de erogación o del cambio del filtro de agua, se deben restablecer las funciones recordatorias de la siguiente manera:



1. Abre el menú principal.



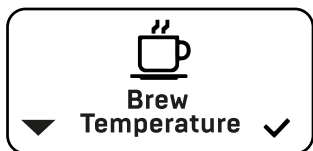
2. Selecciona y abre el submenú «Reset Reminder».



3. Con el botón izquierdo ▼, selecciona el ajuste «Cleaning Reminder» o «Filter Reminder».
4. Mantén el botón derecho ▲ pulsado.
- ✓ Cuando en pantalla se visualice «---» la función recordatorio seleccionada se habrá restablecido.
5. Suelta la tecla.

10.4 Ajustes de menú avanzados (Advanced User Settings)

Más allá de los ajustes básicos, la máquina dispone de una serie de ajustes adicionales. Estos ajustes están ocultos en la puesta en marcha inicial. La máquina no precisa de los ajustes avanzados para funcionar con normalidad. Para poder modificar los ajustes avanzados, es necesario mostrarlos a través del menú «Advanced User Settings». Los ajustes avanzados que se modifiquen permanecerán activados, aunque los ajustes avanzados estén ocultos. Los ajustes avanzados se pueden ocultar o mostrar en cualquier momento de la siguiente manera:



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Advanced User Settings».

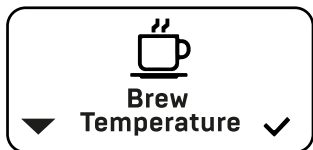


3. Selecciona «ON» (para mostrar) u «OFF» (para ocultar) los ajustes.
- ✓ El ajuste se aplica y los ajustes avanzados se muestran en el menú principal.

10.4.1 Filter Reminder

El menú permite configurar un mensaje recordatorio para el siguiente cambio de filtro del agua. Para poder utilizar esta función es necesario introducir un filtro (ver capítulo 7.5.2, «Instalación del filtro de agua»).

El ajuste se efectúa en pasos de 5 litros hasta un máximo de 200 litros. La función está desactivada por defecto («OFF»). El intervalo recomendado para el cambio del filtro de agua consta en las instrucciones del fabricante del filtro.



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Filter Reminder».

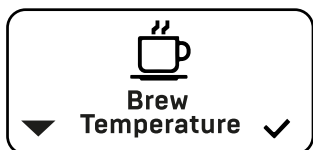


3. Selecciona el ajuste conveniente.

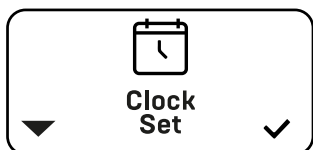
10.4.2 Clock Set

La hora se puede ajustar entre «00:00» y «23:59». Para los días de la semana se puede elegir entre «MON» (lunes), «TUE» (martes), «WED» (miércoles), «THU» (jueves), «FRI» (viernes), «SAT» (sábado) y «SUN» (domingo).

Para modificar los ajustes, pulsa brevemente los botones de navegación. Para una búsqueda rápida, por ejemplo, cuando se ajusta la hora, puedes mantener pulsados los botones hasta que el valor deseado se visualice en la pantalla.



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre «Clock Set».



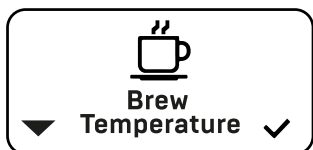
- Los dígitos de la hora parpadean.
- 3. Ajusta las horas y espera 3 segundos.
- Los dígitos de los minutos parpadean.
- 4. Ajusta los minutos y espera 3 segundos.



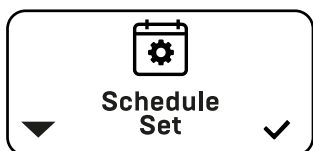
- El día de la semana parpadea.
- 5. Ajusta el día de la semana.

10.4.3 Schedule Set

La máquina ofrece la posibilidad de ajustar dos diferentes horas de encendido («ON») y apagado («OFF») automático al día. No es necesario asignar ningún valor a las horas de encendido y apagado. Para cancelar una hora de encendido o apagado, selecciona el valor «-:-».



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre «Schedule Set».



- En pantalla se visualiza el día de la semana.
- 3. Ajusta el día de la semana conveniente con el botón izquierdo ▼ y confírmalo con el botón derecho ▲.

MON	ON	OFF
1	--:--	--:--
2	--:--	--:--

- En pantalla se visualizan las horas de encendido y apagado.
- 4. Pulsa el botón derecho ▲ .
- En pantalla se visualiza la primera hora de encendido.
- 5. Ajusta las horas con el botón izquierdo ▼ y confirma con el derecho ▲ .
- En pantalla parpadean los minutos de la primera hora de encendido.
- 6. Ajusta los minutos con el botón izquierdo ▼ y confirma con el derecho ▲ .
- En pantalla parpadea la primera hora de apagado.
- 7. Ajusta las horas con el botón izquierdo ▼ y confirma con el derecho ▲ .
- En pantalla parpadean los minutos de la primera hora de apagado.
- 8. Ajusta los minutos con el botón izquierdo ▼ y confirma con el derecho ▲ .
- 9. Realiza el ajuste de la segunda opción de encendido y apagado de la misma manera.

10.4.4 Timer Enable

Para poder aplicar las horas de encendido y apagado programadas, la función «Timer» debe estar activada («ON»). Si la función «Timer» está desactivada («OFF»), la máquina ignora las horas de encendido y apagado programadas. En este caso, la máquina apaga automáticamente el calentamiento cuando se alcance el tiempo establecido para el modo ECO. Si la función «Timer» está desactivada, las horas de encendido y apagado programadas se mantienen y podrás reactivarlas cuando quieras. Para activar o desactivar el «Timer» procede según se indica a continuación:



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Timer Enable».



3. Selecciona «ON» (activar Timer) u «OFF» (desactivar Timer).

10.4.5 Tank Mode

La máquina se puede utilizar tanto con agua corriente como con un depósito de agua extraíble. Para ajustar el modo operativo correspondiente, se debe activar o desactivar el modo «con depósito» a través del menú.

- Modo «con depósito» activado («ON»): La máquina funciona con depósito de agua.
- Modo «con depósito» desactivado («OFF»): La máquina funciona con agua corriente.



1. Abre el menú principal.



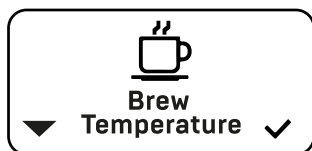
2. Selecciona y abre el submenú modo «Tank Mode».



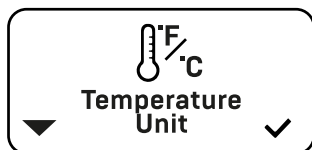
3. Selecciona el ajuste «ON» u «OFF».

10.4.6 Temperature Unit

Puedes configurar la temperatura para que se visualice en °C o en °F. El ajuste por defecto es en °C.



1. Abre el menú principal.



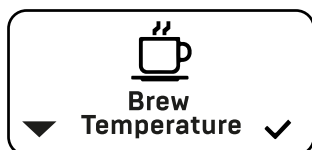
2. Selecciona y abre el submenú «Temperature Unit».



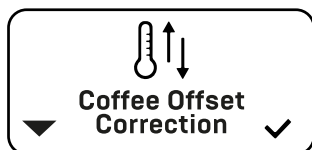
3. Selecciona el ajuste °C o °F.

10.4.7 Coffee Offset Correction

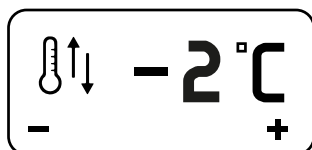
La máquina está lista para una óptima preparación de café espresso. Ciertas circunstancias externas pueden hacer que el agua pierda ligeramente en temperatura desde la caldera hasta el grupo de erogación. Para compensar esta pérdida de temperatura, puedes ajustar el Offset en el menú entre -10 °C y +10 °C. El ajuste activado por defecto es +8 °C.



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Coffee Offset Correction».



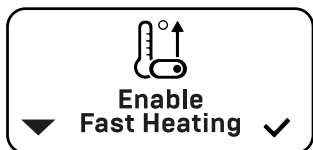
3. Selecciona el ajuste conveniente.

10.4.8 Enable Fast Heating

La máquina empieza a trabajar calentando el agua hasta alcanzar la temperatura de erogación preestablecida. Esto puede tardar de 30 a 35 minutos, en función de la temperatura ambiente. La función «Enable Fast Heating» sirve para acelerar el proceso de calentamiento y conseguir que el grupo de erogación alcance la temperatura de erogación más rápido.



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Enable Fast Heating».



3. Selecciona «ON» (activar) u «OFF» (desactivar).

11 Limpieza



PELIGRO

Peligro por tensión eléctrica

Riesgo de electrocución por limpieza inadecuada.

- Apaga y desenchufa la máquina y déjala que enfríe a temperatura ambiente antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- Jamás sumerjas la máquina en agua.



ADVERTENCIA

Riesgos derivados de superficies calientes

Existe riesgo de lesiones por superficies calientes.

- Deja enfriar completamente la máquina y los componentes antes de proceder a su limpieza.

No realices más trabajos de limpieza que los descritos en este manual. Una limpieza inadecuada puede dañar la máquina y sus accesorios.

Para la limpieza:

- Limpia únicamente con un paño suave, humedecido y no abrasivo.
- ¡No utilices productos abrasivos ni limpiadores que contengan cloro!

11.1 Limpieza del portafiltro y los cacillos

Limpia el portafiltro y los cacillos diariamente. El portafiltro no puede ir al lavavajillas.

Cómo sacar el cacillo del portafiltro

1. Sujeta el portafiltro con una mano.
2. Con la otra mano, saca el cacillo de la sujeción.

Recomendación: Los cacillos están muy metidos en el portafiltro para evitar que se suelten durante el funcionamiento. Si está duro de sacar, empieza metiendo los dedos por debajo del borde y empújalo hacia fuera.

Limpieza de los cacillos y portafiltro

1. Saca el cacillo del portafiltro, tal cual se explica en la sección anterior.
2. Limpia el portafiltro y el cacillo con agua caliente, usando un detergente de grado alimentario y un paño suave.
3. Deja que el cacillo y portafiltro sequen por completo.
4. Instala el cacillo en el portafiltro (ver capítulo 9.6, «Inserción del cacillo en el portafiltro»).

11.2 Bandeja colectora y chapa de goteo



PRECAUCIÓN

Riesgo de cortaduras por cantos afilados.

Los bordes de la bandeja colectora y de la chapa de goteo son afilados y pueden causar cortaduras.

- Evita presionar los bordes excesivamente.
- Limpia los bordes con precaución.

Vacía la bandeja colectora a tiempo. No esperes a que esté llena hasta arriba.

Limpia a diario la bandeja colectora, la chapa de goteo y el reposa-tazas. No admiten limpieza en el lavavajillas.

1. Tira de la bandeja colectora hacia delante para sacarla de la máquina. Retira la chapa de goteo de la bandeja.
2. Vacía la bandeja colectora en el fregadero.
3. Lava bien todas las piezas en agua caliente, usando un detergente de grado alimentario y un paño suave.
4. Deja secar bien todas las piezas.
5. Instala las piezas en orden inverso.

11.3 Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones

Durante la limpieza de las boquilla de vapor y agua caliente se corre el riesgo de quemaduras por las altas temperaturas.

- Atención a no tocar el tubo de vapor, la boquilla de vapor, el tubo de agua caliente o la boquilla de agua caliente. Sujeta solo por los mangos engomados.

11.3.1 Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente tras el uso

Limpia las boquillas de vapor y agua caliente tras cada uso para evitar que los restos de líquido se resequen.

1. Sujeta los tubos de agua caliente y vapor por el mango engomado.
2. Limpia las boquillas con una bayeta de microfibra humedecida.
3. Cerciórate de que no queden restos en las boquillas.

11.3.2 Limpieza de boquillas de vapor atascadas

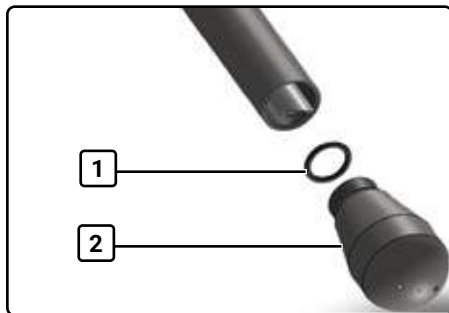
AVISO

Daños en la máquina

Una limpieza inadecuada puede dañar la boquilla de vapor.

- Introduce con sumo cuidado un objeto puntiagudo en la boquilla para limpiarla.
- Atención a que la junta entre la boquilla y la rosca esté bien asentada.

Si la boquilla está atascada, no podrá salir vapor. Limpia la parte interior de la boquilla tal cual se indica a continuación:



Ilus. 10 boquilla del tubo de vapor, desmontada

- | | | | |
|---|-------|---|----------------------------|
| 1 | Junta | 2 | Boquilla del tubo de vapor |
|---|-------|---|----------------------------|

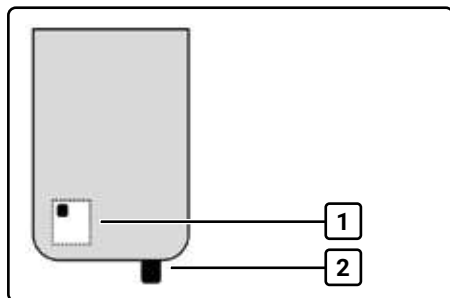
1. Apaga la máquina y déjala enfriar.
2. Desenrosca la boquilla (2, Ilus. 10) del tubo de vapor con la mano y apártala.
3. Con una aguja o con un clip, limpia cuidadosamente los orificios de la boquilla de vapor.
4. Enrosca de nuevo la boquilla con la junta (1, Ilus. 10).

11.4 Limpieza de la carcasa de la máquina

Limpia la carcasa con una bayeta suave, humedecida, para eliminar la suciedad. Seguidamente, sécala bien con un paño suave.

11.5 Limpieza del depósito de agua

11.5.1 Alineación del depósito de agua



Ilus. 11 Alineación del depósito de agua

- 1 Flotador con punto magnético 2 Válvula

Alínea el depósito del agua de manera que

- el flotador con el punto magnético apunte hacia arriba y
- la válvula se encuentre en la parte inferior del depósito de agua, a la derecha.

Para poder introducir el depósito con los bordes apoyando totalmente sobre la carcasa, es imprescindible que esté alineado correctamente.

11.5.2 Limpieza del depósito de agua

Limpia el depósito del agua diariamente. El depósito de agua no puede ir al lavavajillas. Para la limpieza del depósito del agua, procede de la siguiente manera:

1. Abre la tapa del depósito de agua en la parte superior de la máquina.
2. Saca el depósito del agua por arriba, tirando de él con ambas manos.
3. Vacía el depósito del agua en el fregadero y límpialo con agua caliente, un detergente de grado alimentario y un paño suave.
4. Seca la parte exterior del depósito con un paño seco y suave.
5. Inserta el depósito del agua.
6. Cierra de nuevo la tapa del depósito.

11.6 Vaciado de la caldera

Si no vas a utilizar la máquina durante un periodo de tiempo prolongado, vacíala por completo. Incluso si la utilizas con regularidad, conviene vaciarla y renovar el agua de la caldera cada una o dos semanas.

1. Deja calentar la máquina hasta que la temperatura de erogación y la temperatura del vapor ajustadas se visualicen en la pantalla.
2. Apaga la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.
 - El LED de funcionamiento se apaga.
3. Coloca un recipiente grande por debajo del tubo de agua caliente.
4. Abre la válvula de palanca del agua caliente (ver capítulo 5.2.3, «Palanca de operación»).
- El agua de la caldera se vacía por el tubo de agua caliente.
5. Cierra la válvula palanca del agua caliente.
6. Purga la caldera con agua limpia (ver capítulo 8.1.3 y 8.2.3, «Purga de la máquina»).

11.7 Limpieza del grupo de erogación

Una limpieza deficiente puede provocar el desgaste prematuro del grupo de erogación. Limpia el grupo conforme a las siguientes indicaciones.

La máquina dispone de una función recordatorio «Cleaning Reminder» (ver capítulo 10.3.6, «Cleaning Reminder»). Cuando esta función está activada, tras un número preestablecido de extracciones, se visualiza en pantalla un recordatorio indicando que se debe limpiar el grupo de erogación. Limpia el grupo de erogación cada 90 - 140 tazas de espresso. Se recomienda también limpiar el grupo una vez tras periodos prolongados de inactividad.

Para la limpieza del grupo de erogación necesitarás:

- el cepillo de limpieza incluido
- el cecillo ciego incluido, y
- un limpiador en polvo disponible en tiendas especializadas para la limpieza y el desengrase del grupo de erogación

Si se utiliza un desengrasante con demasiada frecuencia, pueden desengrasarse también el eje y la junta de la palanca de erogación.

Esto hace chirriar el grupo de cocción y aumenta el desgaste. La grasa del café elimina este chirrido al cabo de un tiempo. De todos modos, se recomienda purgar de vez en cuando solo con el filtro ciego y sin detergente desengrasante. De esta forma, los restos de café se disuelven y no atascan el grupo de erogación.

11.7.1 Limpieza de la junta del grupo de erogación y del cacillo ducha

1. Enciende la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.
 - El LED de funcionamiento se enciende.
2. Espera a que la temperatura de erogación ajustada se visualice en pantalla.
3. Limpia la junta del grupo de erogación y el cacillo ducha con el cepillo incluido (ver capítulo 11.7.1, «Limpieza de la junta del grupo de erogación y del cacillo ducha»).

11.7.2 Limpieza del resto del grupo de erogación

1. Retira el cacillo simple de un portafiltro (ver capítulo 11.1, «Limpieza del portafiltro y los cacillos»).
2. Introduce el cacillo ciego en el portafiltro (ver capítulo 9.6, «Inserción del cacillo en el portafiltro»).
3. Carga de 3 - 5 g de limpiador en polvo en el cacillo ciego.

Repite el siguiente proceso 5 veces:

1. Introduce el portafiltros en el grupo de erogación (ver capítulo 9.7, «Inserción del portafiltro en el grupo de erogación»).
2. Coloca la palanca de erogación en la posición inicial (ver capítulo 5.2.3, «Palanca de operación»).
- El cacillo ciego se llena de agua. Al cabo de unos segundos, el manómetro de la presión de erogación indica 9 bares.
3. Coloca la palanca de erogación en posición media y deja que el limpiador actúe durante 10 segundos.
4. Lleva la palanca de erogación lentamente a la posición inicial.
- La grasa y los aceites disueltos se eliminan por la salida de agua residual del grupo de erogación.
5. Retira el portafiltros del grupo de erogación y enjuágalo brevemente bajo el chorro de agua. Vacíalo por encima de la bandeja colectora.
6. Introduce el portafiltros en el grupo de erogación.
7. Repite cinco veces los pasos 1 - 5 o hasta que salga agua limpia por el grupo de erogación.
8. Retira el portafiltros del grupo de erogación y extrae el cacillo ciego.
9. Realiza un Flush de 5 segundos para eliminar los residuos de limpieza del cacillo ducha.
- El grupo de erogación está operativo.
10. Si en pantalla sigue visualizándose el icono de la función recordatorio «Cleaning Reminder», restablécelo (ver capítulo 10.3.7, «Reset Reminder»).

- ✓ El icono desaparece de pantalla y el contador comienza a contar hasta el siguiente recordatorio.

12 Mantenimiento



PELIGRO

Peligro por tensión eléctrica

Riesgo de electrocución por mantenimiento inadecuado.

- Apaga la máquina, desenchufa y déjala que enfríe a temperatura ambiente antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.

Ten en cuenta las indicaciones de seguridad y las advertencias recogidas en este manual cuando realices trabajos de mantenimiento. Los trabajos de mantenimiento que no se expliquen en este manual de instrucciones deben ser confiados únicamente a personal técnico cualificado.

12.1 Recambios y accesorios

El mantenimiento debe realizarse exclusivamente con piezas de repuesto originales. Los recambios se ofrecen en distribuidores autorizados. Encontrarás distribuidores autorizados en nuestro buscador en:

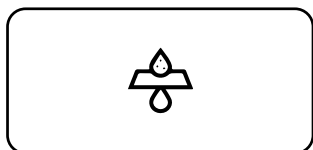
<https://www.ecm.de/en/dealers>

Recambio	N.º de artículo
Junta del grupo de erogación	AC100090-00
Cacillo ducha E61	AC100079-00
Cacillo simple	ZB100008-00
Cacillo doble	ZB100009-00
Cacillo ciego	ZB100010-00
Resorte de sujeción portafiltros	DV100057-00
Pincel de limpieza	ZB100034-00
Kit de boquillas de vapor ECM boquilla de vapor de 3 orificios, 4 orificios, 5 orificios	AC100030-00
Accesorio	N.º de artículo
Filtro de agua	AC100027-00
Portafiltros, sin fondo	AC100018-00
Estación tamper	AC100020-00
Alfombrilla tamper	AC100013-00
Cajón de posos, acero inoxidable	AC100075-00
Flow Control	AC100092-00
Jarrita de leche, 360 ml	AC100033-00
Jarrita de leche, 600 ml	AC100034-00

Recambio	N.º de artículo
Paño Barista	AC100031-00
2 tazas espresso	AC100003-00
1 taza capuchino	AC100004-00

12.2 Cambio del filtro de agua

La máquina no lleva configurada de fábrica ninguna función recordatoria. Si configuras la función a través del menú, cuando se haya consumido la cantidad de agua preestablecida se visualizará un aviso indicándote que debes sustituir el filtro de agua.



Visualización «Water Filter Reminder»

La información sobre el procedimiento y los intervalos de sustitución del filtro de agua se desprende de las instrucciones del fabricante del filtro de agua utilizado.

12.3 Cambio de la junta del grupo de erogación

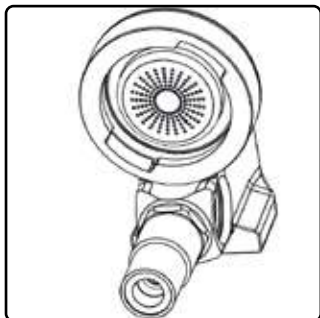
12.3.1 Herramientas y accesorios necesarios

- Pincel de limpieza
- Portafiltros sin cacillo
- Nuevo cacillo ducha
- Nueva junta
- Destornillador plano o cucharilla, no incluidos con la máquina

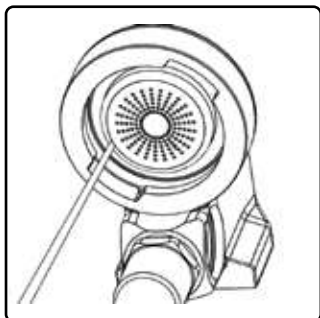
12.3.2 Antes de cambiar

1. Apaga la máquina y desenchúfala de la red.
2. Deja que la máquina enfríe.
3. Desempaqueta y prepara los recambios.

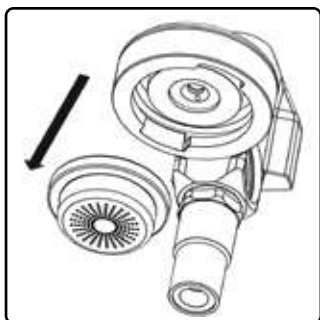
12.3.3 Cambio de la junta



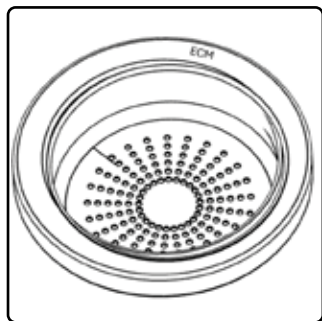
Grupo de erogación visto desde abajo



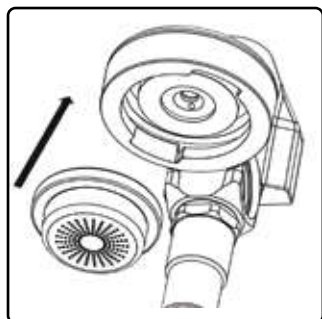
1. Aplica un destornillador plano o una cucharilla sobre el filtro de ducha.
2. Con el destornillador plano, saca el filtro de ducha con la junta.



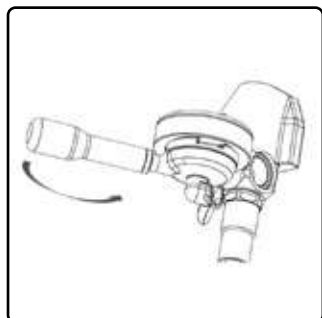
3. Retira el filtro de ducha y la junta del grupo de erogación.
4. Limpia el grupo de erogación con el pincel de limpieza.



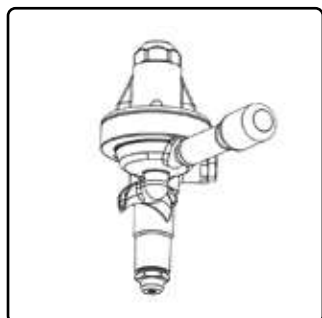
5. Inserta el nuevo cacillo ducha en la nueva junta. Alinea la junta de manera que el logotipo de ECM indique hacia arriba.



6. Inserta el cacillo ducha a mano, incluida la junta, en el grupo de erogación y presiónalo.



7. Coloca el portafiltros sin cacillo y con una sola acción de palanca, aprieta el cacillo ducha. Con la otra mano, aplica contrapresión en el grupo de erogación desde arriba.



8. Retira el portafiltros del grupo de erogación.
 9. Introduce el cacillo ciego en el portafiltros.
 10. Inserta el portafiltros, incluido el cacillo ciego, en el grupo de filtrado y aprieta el cacillo ducha de un solo movimiento.
- ✓ El grupo de erogación está de nuevo operativo.

13 Subsanación de averías

El siguiente resumen recoge información sobre posibles averías y cómo subsanarlas.

Si se producen fallos mientras utilizas la máquina que no estén claramente definidos en este manual o que no consigas solucionar con las medidas descritas, cesa de utilizar la máquina y contacta con el distribuidor.

13.1 Posibles averías en la máquina

Anomalía	Causa	Rectificación
La primera vez que se arranca la máquina con depósito de agua, la bomba se activa cuando se acciona la palanca de erogación, pero del grupo no sale agua.	Insuficiente tiempo de llenado de la caldera de erogación.	La caldera de erogación tarda unos 30 segundos en llenar y en empezar a salir agua.
	Si sigue sin salir agua después de 50 segundos, significa que el sistema está completamente seco y la bomba no puede suministrar agua.	Conexión de la máquina a la toma de agua corriente (ver capítulo 7.4, «Instalación con toma de agua corriente») y puesta en servicio inicial con toma de agua corriente (ver capítulo 8.2, «Puesta en servicio inicial con toma de agua corriente»). Seguidamente, activa de nuevo el modo «con depósito» (ver capítulo 10.4.5, «Tank Mode»).
La máquina no calienta en la puesta en servicio inicial.	Se ha disparado el dispositivo de protección de sobrellenado.	Apaga la máquina brevemente y vuelve a encenderla.
La máquina está encendida pero no se pone en funcionamiento.	Depósito de agua mal instalado.	Instala el depósito de agua correctamente (ver capítulo 11.5.1, «Alineación del depósito de agua»)
	La máquina está conectada a la toma de agua corriente, pero el modo con depósito de agua está activado.	Desactiva el modo de funcionamiento «con depósito» (ver capítulo 10.4.5, «Tank Mode»).
	El cartucho del filtro de agua está seco.	Limpia bien el cartucho del filtro de agua. Para ello, consulta y sigue las instrucciones del fabricante del filtro utilizado.
La máquina está encendida y aspira aire.	El modo con depósito está activado, pero la máquina está conectada a la toma de agua corriente.	Activa el modo de funcionamiento «con depósito» (ver capítulo 10.4.5, «Tank Mode»).

Anomalía	Causa	Rectificación
La máquina no vuelve a calentar después de haber extraído agua a través del tubo de agua caliente.	Se ha disparado el dispositivo de protección de rebose de la caldera.	Apaga la máquina brevemente y vuelve a encenderla. Verifica si hay suficiente agua en el depósito, en caso necesario, rellena con agua (ver capítulo 9.4, «Llenado del depósito de agua»).
La máquina no se enciende y apaga automáticamente a pesar de estar programado el Timer.	La pila de la placa está descargada.	Desactiva las funciones Timer (ver capítulo 10.4.4, «Timer Enable») y contacta con el distribuidor.
Sale agua por encima del grupo de erogación.	Fuga entre la campana de acero inoxidable y el grupo de erogación.	Contacta con el distribuidor.
Gotea agua del portafiltros/grupo de erogación, a pesar de que la palanca está en la posición inicial.	Máquina averiada.	Contacta con el distribuidor.
Sale agua entre el portafiltros y el grupo de erogación.	Portafiltros mal instalado.	Instala el portafiltros correctamente (ver capítulo 9.7, «Inserción del portafiltro en el grupo de erogación»).
	Junta desgastada.	Cambia la junta (ver capítulo 12.3, «Cambio de la junta del grupo de erogación»).
Imposible insertar el depósito del agua del todo.	Depósito del agua mal alineado.	Alinea el depósito del agua correctamente e insértalo (ver capítulo 11.5.1, «Alineación del depósito de agua»).
No se visualiza el menú de ajustes avanzados.	Menú oculto.	Despliega el menú de los ajustes avanzados (ver capítulo 10.4, «Ajustes de menú avanzados (Advanced User Settings)»).
La máquina está encendida, la válvula palanca del vapor está abierta pero no sale vapor por la boquilla del vapor.	Boquilla de vapor atascada.	Limpia la boquilla del vapor (ver capítulo 11.3, «Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente»).
	Temperatura de la caldera no alcanzada.	Espera a que se alcance la temperatura programada (ver capítulo 10.3.3, «Steam Temperature»).

Anomalía	Causa	Rectificación
La máquina no reacciona a los comandos.	Se han modificado los ajustes u otras causas desconocidas.	Reinicia la máquina (ver capítulo 13.1.1, «Reinicialización de la máquina».

13.1.1 Reinicialización de la máquina

Al reiniciar se borran todos los ajustes personalizados. Tras un reinicio, se debe efectuar una primera puesta en servicio (ver capítulo 8, «Puesta en servicio inicial»).

1. Apaga la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.
 - El LED de funcionamiento se apaga.
2. Mantén pulsado el botón de navegación derecho ▲.
3. Simultáneamente, enciende la máquina con el interruptor palanca Encender/Apagar.
4. Espera a que en pantalla se visualice «Reset Done».
5. Suelta el botón de navegación ▲ derecho.
6. Apaga la máquina.
- ✓ La máquina se ha reiniciado.

14 Ficha técnica

Especificación	Valor
Medidas de la máquina (ancho x profundidad x alto)	325 x 475 x 390 mm
Medidas con portafiltros (ancho x profundidad x alto)	325 x 585 x 390 mm
Peso	28 kg
Capacidad del depósito de agua	aprox. 2,8 l
Alimentación de corriente	Valor
EU, UK, CN, AU	230 V~, 50/60 Hz
US, JP	110 V~, 50/60 Hz
Potencia	Valor
EU, UK, CN, AU	2200W
US, JP	1800 W, 1800 W

15 Clausura, desmontaje y almacenamiento

15.1 Puesta fuera de servicio de la máquina

1. Apaga la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.
➤ El LED de funcionamiento se apaga.
2. Desenchufa de la red de corriente.

15.2 Desmontaje de la máquina con conexión a toma de agua corriente

1. Vacía la máquina (ver capítulo 11.6, «Vaciado de la caldera»).
2. Pon la máquina fuera de servicio.
3. Cierra la llave de paso del agua corriente.
4. Deja que la máquina enfríe totalmente.
5. Desconecta la manguera de la toma de agua corriente y del racor de toma de agua de la máquina.
6. Retira la chapa de goteo de la bandeja colectora.
7. Retira la bandeja colectora de la máquina.
8. Retira el cacillo ciego del hueco de la bandeja colectora.
9. Separa la cubeta de desagüe de la salida de desagüe y de la máquina.
10. Retira el filtro del agua del depósito de agua.

15.3 Desmontaje de la máquina en el modo con depósito

1. Vacía la máquina (ver capítulo 11.6, «Vaciado de la caldera»).
2. Pon la máquina fuera de servicio.
3. Deja que la máquina enfríe totalmente.
4. Retira la chapa de goteo de la bandeja colectora.
5. Saca la bandeja colectora de la máquina.
6. Retira el cacillo ciego del hueco de la bandeja colectora.
7. Vacía el depósito de agua.

15.4 Almacenamiento

AVISO

Riesgos derivados de un almacenamiento incorrecto

Si se almacena de forma inadecuada, la máquina puede sufrir daños y su funcionamiento podría verse afectado.

- Almacena la máquina solo con la caldera completamente vacía.
- No inclines ni coloques la máquina boca abajo en el embalaje.
- Almacena la máquina debidamente embalada en un lugar seco.
- No apiles más de tres cajas.
- No coloques objetos pesados sobre el embalaje.
- No almacenes a temperaturas bajo cero.

Almacena la máquina según se indica a continuación:

1. Pon la máquina fuera de servicio.
2. Desmonta la máquina.
3. Vacía la máquina (ver capítulo 11.6, «Vaciado de la caldera») y límpiala (ver capítulo 11, «Limpieza»).
4. Conserva la máquina y sus accesorios en el embalaje original.
5. Almacena la máquina en el lugar conveniente.

16 Eliminación



El símbolo de un contenedor de basura marcado con una cruz indica que un producto y sus accesorios (por ejemplo, cargador, cable USB) no se deberán desechar con la basura doméstica al final de su vida útil. Para evitar daños al medio ambiente y a la salud humana por la eliminación inadecuada de residuos y para promover el reciclaje sostenible de recursos materiales, debes separar estos objetos de otros tipos de residuos y reciclarlos de forma responsable.

Elimina el producto según se indica a continuación:

- Antes de desechar la máquina, desmóntala siguiendo las instrucciones de seguridad y las advertencias incluidas en este manual de instrucciones.
- Antes de desechar el producto, plantéate la posibilidad de evitar la generación de residuos (por ejemplo, vendiendo productos que todavía funcionen o haciéndolos reparar).
- El cliente final puede entregar el producto para su eliminación en un punto limpio o en un punto de recogida municipal cercano. Puedes solicitar las direcciones de los puntos limpios adecuados en el ayuntamiento o en la administración local.

17 Recomendaciones para la preparación óptima de un espresso

La preparación del espresso perfecto no es solo cuestión de gustos, depende también de una serie de factores como la variedad de café, la molienda, la cantidad de café molido, la temperatura, la preinfusión, el flujo, el tiempo de extracción, etc.

Hasta lograr los ajustes correctos, va a ser necesario variar y probar una serie de parámetros. La siguiente lista recoge los problemas más frecuentes, sus causas y cómo evitarlos.

Problema	Causa	Rectificación
El espresso no fluye por el portafiltros, solamente gotea.	Molienda demasiado fina.	Utiliza una molienda más gruesa.
	Molienda demasiado compactada.	Presiona el café con menos fuerza (ver capítulo 9.5, «Carga del portafiltro con café molido y compactación (con el tamper)»).
	Cantidad excesiva de café.	Reduce la cantidad de molienda. La marca en el cacillo sirve de guía para determinar la cantidad óptima.
Espresso sin crema o muy poca crema.	Molienda demasiado gruesa.	Utiliza una molienda más fina.
	Café no suficientemente compactado.	Presiona el café con más fuerza (ver capítulo 9.5, «Carga del portafiltro con café molido y compactación (con el tamper)»).
	Molienda demasiado vieja.	Utiliza una molienda fresca.
	Insuficiente cantidad de café molido.	Aumenta la cantidad de café. La marca en el cacillo sirve de guía para determinar la cantidad óptima.
	Agua demasiado clorada.	Utiliza un filtro de agua.
	Cacillo ducha atascado.	Limpia el grupo de erogación (ver capítulo 11.7, «Limpieza del grupo de erogación»).

Problema	Causa	Rectificación
Falta cuerpo.	Molienda demasiado gruesa.	Utiliza una molienda más fina.
	Molienda demasiado vieja.	Utiliza una molienda fresca.
	Insuficiente cantidad de molienda.	Aumenta la cantidad de molienda. La marca en el cacillo sirve de guía para determinar la cantidad óptima.
	Cacillo ducha atascado.	Limpia el grupo de erogación (ver capítulo 11.7, «Limpieza del grupo de erogación»).

18 Notas

Para conseguir un espresso siempre igual de bueno, puedes anotarte aquí tus preferencias.

Ajuste	Bebida	Bebida	Bebida
Tipo de café			
Tamaño de molienda			
Cantidad de café molido			
Temperatura de erogación			
Temperatura del vapor			
Duración de la preinfusión activa			
Duración de la preinfusión pasiva			
Duración de la extracción			
Temperatura inicial de la leche			
Comentarios			

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