

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

Mechanika MAX II

Art.-Nr./Item no./Numéro d'article/Nº de artículo:
CM100028-00, -01

ECM
MANUFACTURE

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

mit der Mechanika Max II 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 Mechanika Max II 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 91.

Chers amateurs de café,

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

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

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

La version française du manuel d’utilisation commence au chapitre 1 « À propos du présent manuel d’utilisation » à la page 161.

¡Hola entusiasta del café!

Acabas de tomar una decisión estupenda adquiriendo la Mechanika Max II. 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 234.

ECM MANUFACTURE

ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Industriestraße 57 - 61
69245 Bammental/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 Bedienhebel 29
5.2.3 Navigationstasten 32

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, einschalten und mit Wasser füllen 43
8.1.2 Maschine spülen 44
8.2 Erstinbetriebnahme mit Festwasseranschluss 44

8.2.1 Maschine anschließen, einschalten und mit Wasser füllen ... 44
8.2.2 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 Dampftemperatur einstellen ... 48
9.4 Wassertank mit Wasser füllen ... 49
9.5 Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen) ... 50
9.6 Siebe in Filterträger einsetzen ... 50
9.7 Filterträger in Brühgruppe einsetzen ... 50
9.8 Spülen der Leitungen ... 52
9.9 Espresso zubereiten ... 52
9.10 Filterträger aus der Brühgruppe entfernen ... 53
9.11 Heißes Wasser entnehmen ... 54
9.12 Heißen Dampf entnehmen ... 55

10 Navigation und Einstellungen im Menü ... 56
10.1 Anzeigen im Display ... 56
10.1.1 Menüs für die grundlegenden Einstellungen (Basic Settings) ... 56
10.1.2 Menüs für die erweiterten Einstellungen (Advanced User Settings) ... 57
10.1.3 Weitere Anzeigen im Display ... 58
10.2 Navigation im Menü ... 59
10.2.1 Hauptmenü öffnen ... 59
10.2.2 Untermenü auswählen und öffnen ... 59
10.2.3 Einstellungen ändern ... 60
10.3 Grundlegende Menü-Einstellungen (Basic Settings) ... 60
10.3.1 Brew Temperature ... 60
10.3.2 Steam Temperature ... 60
10.3.3 Preinfusion ... 61
10.3.4 Eco Mode ... 62
10.3.5 Cleaning Reminder ... 63
10.3.6 Reset Reminder ... 64

10.4 Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings) ... 65
10.4.1 Filter Reminder ... 65
10.4.2 Clock Set ... 66
10.4.3 Schedule Set ... 67
10.4.4 Timer Enable ... 68
10.4.5 Tank Mode ... 68
10.4.6 Temperature Unit ... 69
10.4.7 Offsets Correction ... 70

11 Reinigung ... 71
11.1 Filterträger und Siebe reinigen ... 71
11.2 Wasserauffangschale und Tropfblech ... 72
11.3 Dampf- und Heißwasserdüse reinigen ... 72
11.3.1 Dampf- und Heißwasserdüse nach dem Gebrauch reinigen ... 73
11.3.2 Verstopfte Dampfdüse reinigen ... 73
11.4 Gehäuse der Maschine reinigen ... 74
11.5 Wassertank reinigen ... 74
11.5.1 Ausrichtung des Wassertanks ... 74
11.5.2 Wassertank reinigen ... 74
11.6 Kessel entleeren ... 75
11.7 Brühgruppe reinigen ... 75
11.7.1 Brühgruppendichtung und Duschensieb reinigen ... 76
11.7.2 Rest der Brühgruppe reinigen ... 76

12 Wartung ... 77
12.1 Ersatzteile und Zubehör ... 77
12.2 Wasserfilter austauschen ... 78
12.3 Dichtung der Brühgruppe austauschen ... 78
12.3.1 Erforderliches Werkzeug und Zubehör ... 78
12.3.2 Vor dem Austauschen ... 78
12.3.3 Dichtung austauschen ... 79

13 Störungsbehebung ... 81
13.1 Störungen an der Maschine ... 81
13.1.1 Maschine zurücksetzen ... 83

14 Technische Daten ... 84
15 Außerbetriebnahme, Demontage und Lagerung ... 85
15.1 Maschine außer Betrieb nehmen ... 85
15.2 Demontage der Maschine mit Festwasseranschluss ... 85
15.3 Demontage der Maschine im Tankmodus ... 85
15.4 Lagerung ... 86

16 Entsorgung ... 87
17 Empfehlungen für die optimale Zubereitung von Espresso ... 88

18 Notizen.....90

Contents

1 About these operating instructions 91
1.1 Design of safety and warning notices 91
1.2 Stylistic conventions 91

2 Safety 93
2.1 General safety instructions 93
2.2 Hazard due to high temperatures 94
2.2.1 Hazard due to hot media 94
2.2.2 Hazard due to hot surfaces 94

3 Quick guide to your first espresso 95
4 Intended use 97
5 Description of the machine 98
5.1 Machine structure 98
5.2 Control elements and display 99
5.2.1 On/off toggle switch with LED power indicator 99
5.2.2 Operating levers 101
5.2.3 Navigation buttons 104

6 Transport 105
6.1 Markings on the packaging 105
6.2 Scope of delivery 106
6.3 Removing the transport packaging 107
6.4 Checking the scope of delivery 107
6.5 Transportation 108

7 Installation 109
7.1 Requirements at the installation site 109
7.2 Connecting to the power supply 109
7.3 Installation in water tank mode 110
7.4 Installation with mains water connection 110
7.4.1 Additional requirements at the installation site 110
7.4.2 Additionally required accessories 111
7.4.3 Connecting the machine to the water supply 111
7.5 Installing the accessories 112
7.5.1 Installing the blind filter 112
7.5.2 Installing the water filter 113

8 Initial start-up 114
8.1 Initial start-up in water tank mode 115
8.1.1 Connecting and switching on the machine and filling it with water 115
8.1.2 Rinsing the machine 116
8.2 Initial start-up with mains water connection 116

8.2.1 Connecting and switching on the machine and filling it with water ... 116
8.2.2 Rinsing the machine ... 117
8.3 After initial start-up ... 117

9 Operation ... 118
9.1 Operating modes ... 118
9.1.1 Operational readiness ... 118
9.1.2 Continuous operation ... 118
9.1.3 Standby mode of the display ... 118
9.1.4 ECO mode ... 118
9.2 Putting the machine into operation ... 119
9.2.1 Switching the machine on and off ... 119
9.2.2 Putting the machine into operation ... 119
9.3 Shortcut functions ... 120
9.3.1 Switching on ECO mode ... 120
9.3.2 Activating or deactivating pre-infusion ... 120
9.3.3 Setting the steam temperature ... 120
9.4 Filling the water tank with water ... 121
9.5 Pouring ground coffee into the portafilter and pressing (tamping) ... 122
9.6 Inserting the filters in the portafilter ... 122
9.7 Inserting the portafilter in the brew group ... 122
9.8 Flushing the lines ... 124
9.9 Preparing espressos ... 124
9.10 Removing the portafilter from the brew group ... 125
9.11 Drawing hot water ... 125
9.12 Drawing hot steam ... 126

10 Navigation and settings in the menu ... 127
10.1 Icons on the display ... 127
10.1.1 Menus for basic settings ... 127
10.1.2 Menus for advanced user settings ... 128
10.1.3 Further icons on the display ... 129
10.2 Navigation in the menu ... 130
10.2.1 Opening the main menu ... 130
10.2.2 Selecting and opening submenus ... 130
10.2.3 Changing settings ... 131
10.3 Basic menu settings ... 131
10.3.1 Brew Temperature ... 131
10.3.2 Steam Temperature ... 131
10.3.3 Pre-infusion ... 132
10.3.4 Eco Mode ... 133
10.3.5 Cleaning Reminder ... 134
10.3.6 Reset Reminder ... 135

10.4 Advanced menu (user) settings 136
10.4.1 Filter Reminder 136
10.4.2 Clock Set 137
10.4.3 Schedule Set 138
10.4.4 Timer Enable 139
10.4.5 Tank Mode 139
10.4.6 Temperature Unit 140
10.4.7 Offset Correction 141

11 Cleaning 142
11.1 Cleaning the portafilters and filters 142
11.2 Drip tray and grid 143
11.3 Cleaning the steam and hot water nozzles 143
11.3.1 Cleaning the steam and hot water nozzles after use 144
11.3.2 Cleaning a blocked steam nozzle 144
11.4 Cleaning the machine housing 144
11.5 Cleaning the water tank 145
11.5.1 Orientation of the water tank 145
11.5.2 Cleaning the water tank 145
11.6 Emptying the boiler 145
11.7 Cleaning the brew group 146
11.7.1 Cleaning the brew group gasket and shower screen 146
11.7.2 Cleaning the rest of the brew group 147

12 Servicing 148
12.1 Spare parts and accessories 148
12.2 Replacing the water filter 149
12.3 Replacing the brew group gasket 149
12.3.1 Required tools and accessories 149
12.3.2 Before replacement 149
12.3.3 Replacing the gasket 150

13 Troubleshooting 152
13.1 Machine faults 152
13.1.1 Resetting the machine 154

14 Technical data 155
15 Shutdown, dismantling, and storage 156
15.1 Shutting down the machine 156
15.2 Dismantling the machine with a mains water connection 156
15.3 Dismantling the machine in tank mode 156
15.4 Storage 157

16 Disposal 158
17 Recommendations for preparing the perfect espresso 159

18 Notes 160

Table des matières

1 À propos du présent manuel d'utilisation 161
1.1 Présentation des consignes de sécurité et des avertissements 161
1.2 Conventions de présentation 162

2 Sécurité 163
2.1 Consignes générales de sécurité 163
2.2 Danger dû à des températures élevées 164
2.2.1 Danger dû à des fluides brûlants 164
2.2.2 Danger dû à des surfaces brûlantes 164

3 Guide d'introduction pour votre premier expresso 165
4 Utilisation conforme 167
5 Description de la machine 168
5.1 Structure de la machine 168
5.2 Éléments de commande et écran d'affichage 169
5.2.1 Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement LED 169
5.2.2 Leviers de commande 171
5.2.3 Boutons de navigation 174

6 Transport 175
6.1 Marquages sur l'emballage 175
6.2 Étendue des fournitures 176
6.3 Enlèvement de l'emballage de transport 177
6.4 Vérification de l'étendue des fournitures 177
6.5 Transport 178

7 Installation 179
7.1 Exigences applicables au lieu d'installation 179
7.2 Raccordement à l'alimentation électrique 179
7.3 Installation en mode réservoir d'eau 180
7.4 Installation avec raccordement d'eau permanent 180
7.4.1 Exigences supplémentaires concernant le lieu d'installation 180
7.4.2 Accessoires supplémentaires requis 181
7.4.3 Raccordement de la machine au réseau de distribution d'eau 181
7.5 Installation des accessoires 182
7.5.1 Installation de la crépine aveugle 182
7.5.2 Installation du filtre à eau 183

8 Première mise en service 184
8.1 Première mise en service en mode réservoir d'eau 185
8.1.1 Branchement, mise en marche et remplissage d'eau de la machine 185
8.1.2 Rinçage de la machine 186
8.2 Première mise en service avec un raccordement d'eau permanent 186

8.2.1 Branchement, mise en marche et remplissage d'eau de la machine 186
8.2.2 Rinçage de la machine 187
8.3 Après la mise en service 187

9 Utilisation 188
9.1 Modes de fonctionnement 188
9.1.1 Préparation au fonctionnement 188
9.1.2 Fonctionnement continu 188
9.1.3 Mode veille de l'écran 188
9.1.4 Mode ECO 188
9.2 Mise en service de la machine 189
9.2.1 Mise en marche et arrêt de la machine 189
9.2.2 Mise en service de la machine 189
9.3 Fonctions de raccourci 190
9.3.1 Activation du mode ECO 190
9.3.2 Activation ou désactivation de la pré-infusion 190
9.3.3 Réglage de la température de vapeur 190
9.4 Remplissage du réservoir d'eau 191
9.5 Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu 192
9.6 Insertion de la crépine dans le porte-filtre 192
9.7 Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation 192
9.8 Rinçage des conduites 194
9.9 Préparation d'un expresso 194
9.10 Retrait du porte-filtre hors du groupe de percolation 195
9.11 Prélèvement d'eau chaude 195
9.12 Production de vapeur chaude 196

10 Navigation et paramètres du menu 198
10.1 Indications à l'écran 198
10.1.1 Menus des paramètres de base (Basic Settings) 198
10.1.2 Menus des paramètres avancés (Advanced User Settings) 199
10.1.3 Autres indications affichées à l'écran 200
10.2 Navigation dans le menu 201
10.2.1 Ouverture du menu principal 201
10.2.2 Sélection et ouverture d'un sous-menu 201
10.2.3 Réglage des paramètres 202
10.3 Paramètres du menu de base (Basic Settings) 202
10.3.1 Brew Temperature (Température de percolation) 202
10.3.2 Steam Temperature (Température de la vapeur) 202
10.3.3 Preinfusion (Pré-infusion) 203
10.3.4 Mode ECO 204
10.3.5 Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) 205
10.3.6 Reset Reminder (Rappel de réinitialisation) 206

10.4 Paramètres de menu avancés (Advanced User Settings) 207
10.4.1 Filter Reminder (Rappel de filtre) 207
10.4.2 Clock Set (Réglage de l'heure) 208
10.4.3 Schedule Set (Programmation horaire) 209
10.4.4 Timer Enable (Activation du programmateur) 210
10.4.5 Tank Mode (Mode réservoir) 211
10.4.6 Temperature Unit (Unité de température) 211
10.4.7 Offset Correction (correction de compensation) 212

11 Nettoyage 213
11.1 Nettoyage des porte-filtres et des crépines 213
11.2 Plateau de collecte d'eau et plaque d'égouttage 214
11.3 Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude 214
11.3.1 Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude après utilisation 215
11.3.2 Nettoyage d'une buse de vapeur bouchée 215
11.4 Nettoyage du corps de la machine 216
11.5 Nettoyage du réservoir d'eau 216
11.5.1 Orientation du réservoir d'eau 216
11.5.2 Nettoyage du réservoir d'eau 216
11.6 Vidange du chauffe-eau 217
11.7 Nettoyage du groupe de percolation 217
11.7.1 Nettoyage du joint du groupe de percolation et de la crépine-douche 218
11.7.2 Nettoyage du reste du groupe de percolation 218

12 Entretien 220
12.1 Pièces de rechange et accessoires 220
12.2 Remplacement du filtre à eau 221
12.3 Remplacement du joint du groupe de percolation 221
12.3.1 Outils et accessoires requis 221
12.3.2 Avant le remplacement du joint 221
12.3.3 Remplacement du joint 222

13 Dépannage 224
13.1 Pannes de la machine 224
13.1.1 Réinitialisation de la machine 226

14 Données techniques 227
15 Mise hors service, démontage et stockage 228
15.1 Mettez la machine hors service 228
15.2 Démontage de la machine avec un raccordement d'eau permanent 228
15.3 Démontage de la machine en mode réservoir 228
15.4 Stockage 229

16 Élimination 230
17 Recommandations pour une préparation optimale de l'expresso 231

18 Notes 233

Índice

1 Información sobre este manual de instrucciones 234
1.1 Diseño de las advertencias de seguridad y avisos de precaución 234
1.2 Convenciones de presentación 235

2 Seguridad 236
2.1 Indicaciones generales de seguridad 236
2.2 Riesgos derivados de temperaturas elevadas 237
2.2.1 Riesgos derivados de medios calientes 237
2.2.2 Riesgos derivados de superficies calientes 237

3 Guía rápida para el primer espresso 238
4 Uso conforme a lo prescrito 240
5 Descripción de la máquina 241
5.1 Diseño de la máquina 241
5.2 Panel de control y pantalla 242
5.2.1 Interruptor de palanca Encender/Apagar con LED de funcionamiento 242
5.2.2 Palanca de operación 244
5.2.3 Botones de navegación 247

6 Transporte 248
6.1 Sellos de advertencia en el etiquetado 248
6.2 Especificación de entrega 249
6.3 Eliminación del embalaje de transporte 250
6.4 Verificación a la entrega 250
6.5 Transporte de la máquina 251

7 Instalación 252
7.1 Requisitos que debe reunir el lugar de aplicación 252
7.2 Conexión a la red eléctrica 252
7.3 Instalación en el modo de funcionamiento «con depósito» de agua 253
7.4 Instalación con toma de agua corriente 253
7.4.1 Requisitos adicionales para el lugar de aplicación 254
7.4.2 Accesorios adicionales necesarios 254
7.4.3 Conexión de la máquina a la acometida de agua 254
7.5 Instalación de los accesorios 255
7.5.1 Instalación del cacillo ciego 255
7.5.2 Instalación del filtro de agua 256

8 Puesta en servicio inicial 257
8.1 Puesta en servicio inicial en el modo «con depósito» de agua 258
8.1.1 Enchufa la máquina, enciéndela y llena con agua 258
8.1.2 Enjuagado de la máquina 259
8.2 Puesta en servicio inicial con toma de agua corriente 259

8.2.1 Enchufa la máquina, enciéndela y llena con agua ... 259
8.2.2 Enjuagado de la máquina ... 260
8.3 Tras la puesta en servicio ... 260

9 Operación ... 261
9.1 Modos operativos ... 261
9.1.1 Operatividad ... 261
9.1.2 Operación continua ... 261
9.1.3 Pantalla en modo de espera «Standby» ... 261
9.1.4 Modo ECO ... 261
9.2 Puesta en servicio de la máquina ... 262
9.2.1 Encendido/Apagado de la máquina ... 262
9.2.2 Puesta en servicio de la máquina ... 262
9.3 Funciones rápidas ... 263
9.3.1 Activación del modo ECO ... 263
9.3.2 Activación y desactivación de la preinfusión ... 263
9.3.3 Ajuste de la temperatura del vapor ... 263
9.4 Llena el depósito de agua ... 264
9.5 Carga del portafiltros con café molido y compactación (con el tamper) ... 265
9.6 Inserción del cacillo en el portafiltros ... 265
9.7 Inserción del portafiltros en el grupo de erogación ... 265
9.8 Lavado de las tuberías ... 267
9.9 Preparación de café espresso ... 267
9.10 Retira el portafiltros del grupo de erogación ... 268
9.11 Extracción de agua caliente ... 269
9.12 Extracción de vapor ... 270

10 Navegación y ajustes del menú ... 271
10.1 Visualizaciones en pantalla ... 271
10.1.1 Menús de los ajustes básicos (Basic Settings) ... 271
10.1.2 Menús para ajustes avanzados (Advanced User Settings) ... 272
10.1.3 Otras visualizaciones en pantalla ... 273
10.2 Navegación en el menú ... 274
10.2.1 Abrir el menú principal ... 274
10.2.2 Seleccionar y abrir el submenú ... 274
10.2.3 Modificación de ajustes ... 275
10.3 Ajustes básicos del menú (Basic Settings) ... 275
10.3.1 Brew Temperature (temperatura de erogación) ... 275
10.3.2 Steam Temperature (temperatura vapor) ... 275
10.3.3 Preinfusión ... 276
10.3.4 «ECO Mode» ... 278
10.3.5 «Cleaning Reminder» (recordatorio limpieza) ... 278
10.3.6 «Reset Reminder» (reiniciar recordatorio) ... 279

10.4 Ajustes de menú avanzados (Advanced User Settings) ... 280
10.4.1 «Filter Reminder» (recordatorio filtro) ... 280
10.4.2 «Clock Set» (ajuste hora) ... 281
10.4.3 Schedule Set (programación intervalos) ... 282
10.4.4 «Timer Enable» (activación Timer) ... 283
10.4.5 Tank Mode (modo con depósito) ... 284
10.4.6 Temperature Unit (unidad de temperatura) ... 284
10.4.7 Offsets Correction (corrección/compensación) ... 285

11 Limpieza ... 286
11.1 Limpieza de los portafiltros y los cacillos ... 286
11.2 Bandeja recogegotas y rejilla antigoteo ... 287
11.3 Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente ... 287
11.3.1 Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente tras el uso ... 288
11.3.2 Limpieza de boquillas de vapor atascadas ... 288
11.4 Limpieza de la carcasa de la máquina ... 289
11.5 Limpieza del depósito de agua ... 289
11.5.1 Alineación del depósito de agua ... 289
11.5.2 Limpieza del depósito de agua ... 289
11.6 Vaciado de la caldera ... 290
11.7 Limpieza del grupo de erogación ... 290
11.7.1 Limpieza de la junta del grupo de erogación y del cacillo ducha ... 291
11.7.2 Limpieza del resto del grupo de erogación ... 291

12 Mantenimiento ... 293
12.1 Recambios y accesorios ... 293
12.2 Cambio del filtro de agua ... 294
12.3 Cambio de la junta del grupo de erogación ... 294
12.3.1 Herramientas y accesorios necesarios ... 294
12.3.2 Antes de cambiar ... 294
12.3.3 Cambio de la junta ... 295

13 Subsanación de averías ... 297
13.1 Posibles averías en la máquina ... 297
13.1.1 Reinicialización de la máquina ... 299

14 Ficha técnica ... 300
15 Clausura, desmontaje y almacenamiento ... 301
15.1 Puesta fuera de servicio de la máquina ... 301
15.2 Desmontaje de la máquina con conexión a toma de agua fija ... 301
15.3 Desmontaje de la máquina en el modo con depósito ... 301
15.4 Almacenamiento ... 302

16 Eliminación ... 303
17 Recomendaciones para la preparación óptima de un espresso ... 304

18 Notas.....306

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 sicherheitsbezogen 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.

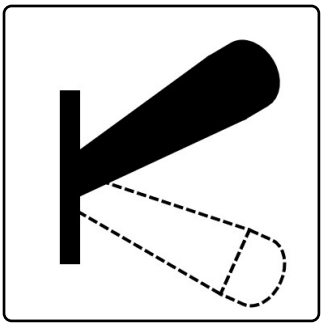
2.2.2 Gefährdung durch heiße Oberflächen

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“).

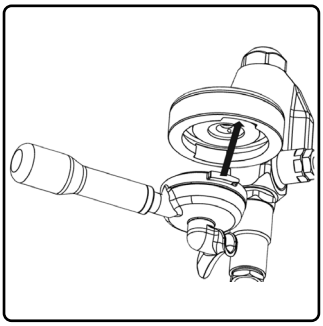


1. Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter einschalten.

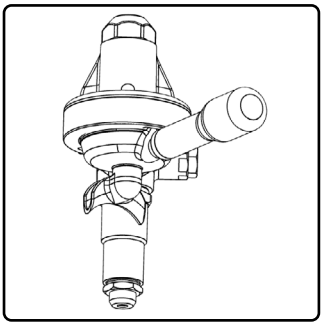
➢ Die LED-Betriebsanzeige leuchtet auf und der Brühkessel wird erhitzt.



2. Warten, bis die Brühtemperatur erreicht ist.

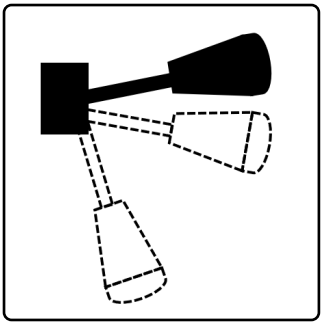


3. Gewünschten Filterträger mit Kaffeepulver füllen.
4. Filterträger in einem Winkel von ca. 45° unterhalb der Brühgruppe positionieren.
5. Filterträger in die Aufnahme der Brühgruppe drücken, bis die Rastnasen am Filterträger in den Aussparungen an der Brühgruppe einrasten.



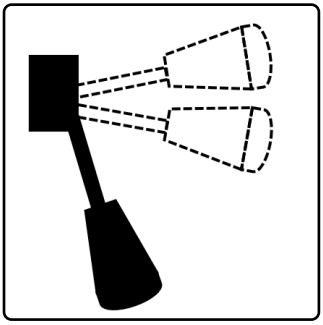
6. Griff des Filterträgers vorsichtig nach rechts drehen, bis ein Widerstand zu spüren ist.

➢ 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 Mechanika Max II 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

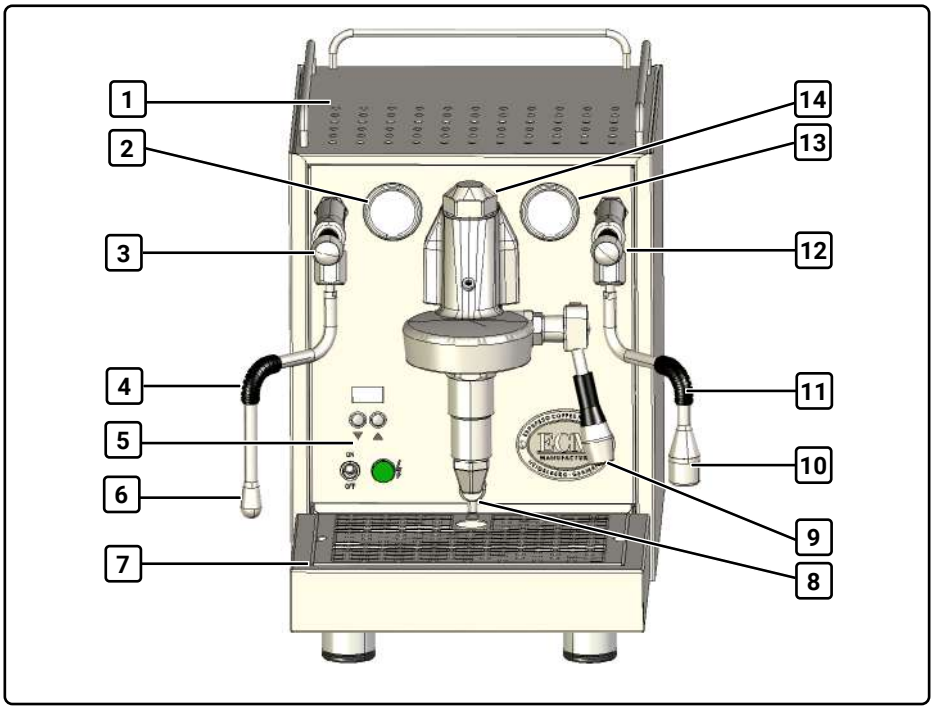


Abb. 1 Aufbau und Komponenten

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

5.2 Bedienelemente und Display

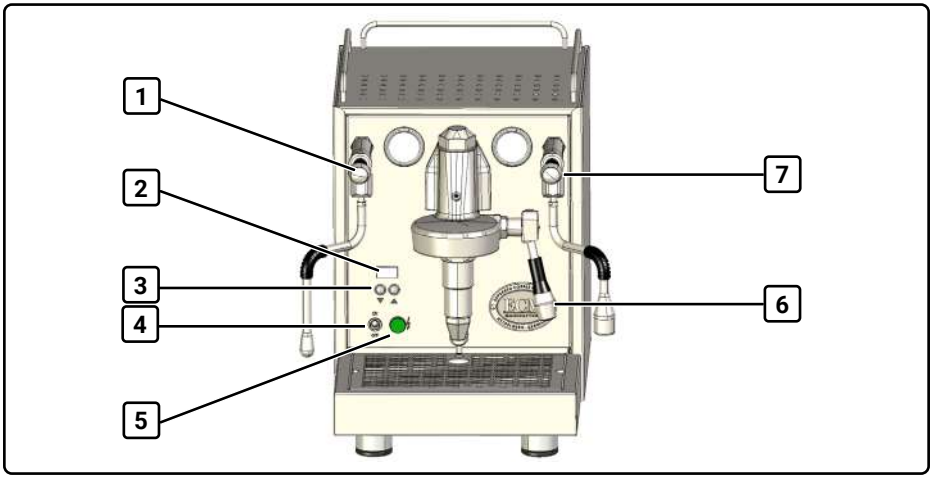


Abb. 2 Bedienelemente und Display

1	Dampf-Kipphebel	4	Ein-/Aus-Kippschalter
2	Display zum Anzeigen und Konfigurieren von Einstellungen	5	LED-Betriebsanzeige
		6	Brühhebel
3	Navigationstasten	7	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.

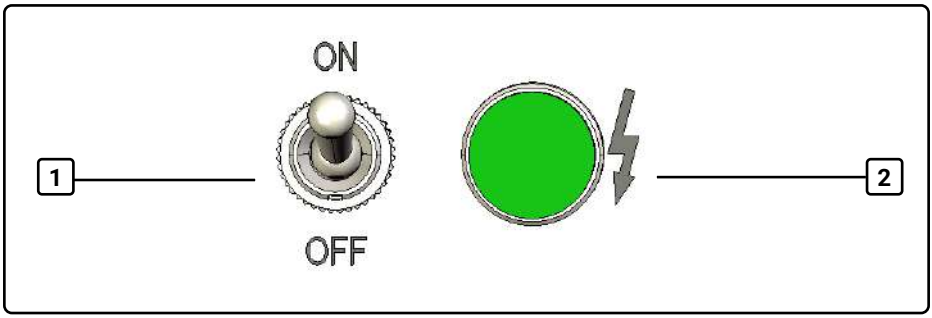
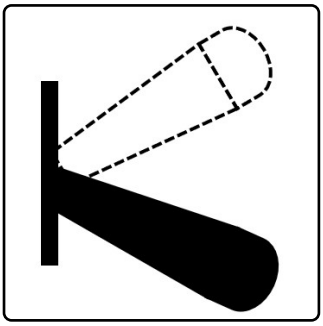
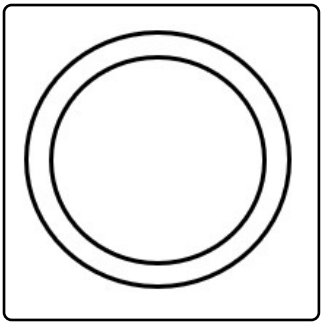


Abb. 3 Ein-/Aus-Kippschaler mit LED-Betriebsanzeige

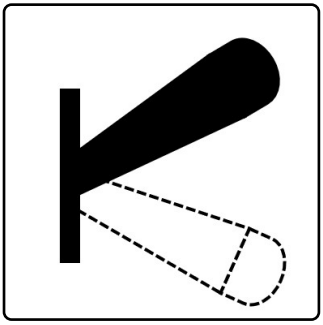
1	Ein-/Aus-Kippschalter	2	LED-Betriebsanzeige



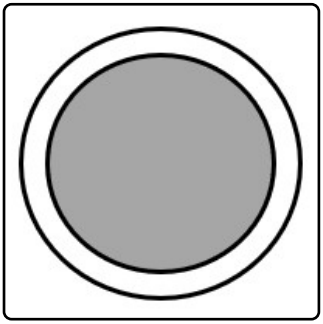
Aus (OFF)
Die Maschine ist ausgeschaltet.



Die LED-Betriebsanzeige leuchtet nicht.



Ein (ON)
Die Maschine ist eingeschaltet.

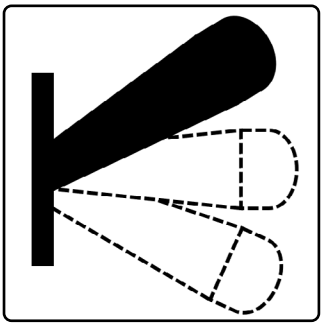


Leuchtet die LED-Betriebsanzeige und das Display ist eingeschaltet, ist die Maschine betriebsbereit.
Leuchtet die LED-Betriebsanzeige, aber das Display ist ausgeschaltet, befindet sich die Maschine im ECO-Modus (siehe Kapitel 9.1.4, „ECO-Modus“) und ist nicht betriebsbereit.

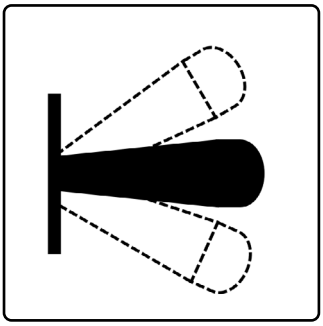
5.2.2 Bedienhebel

Dampf-Kipphebel

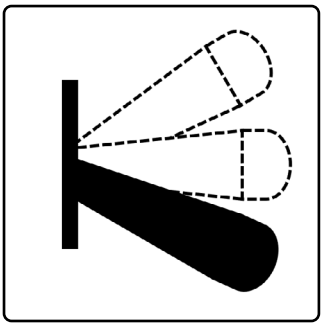
Mit dem Dampf-Kipphebel (1, Abb. 2) wird das Dampfrohr für den Bezug von heißem Dampf geöffnet bzw. geschlossen.



Obere Stellung
Das Dampfrohr wird geöffnet und heißer Dampf wird bezogen.



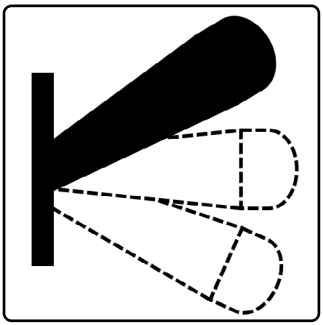
Mittelstellung
Das Dampfrohr ist geschlossen.



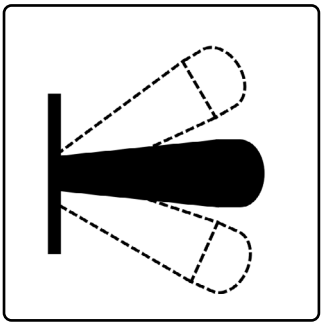
Untere Stellung
Das Dampfrohr wird geöffnet und heißer Dampf wird bezogen.

Heißwasser-Kipphebel

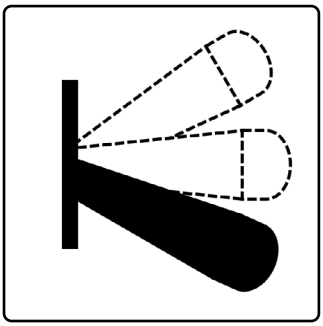
Mit dem Heißwasser-Kipphebel (7, Abb. 2) wird das Heißwasserrohr für den Bezug von heißem Wasser geöffnet bzw. geschlossen.



Obere Stellung
Das Heißwasserrohr wird geöffnet und heißes Wasser wird bezogen.



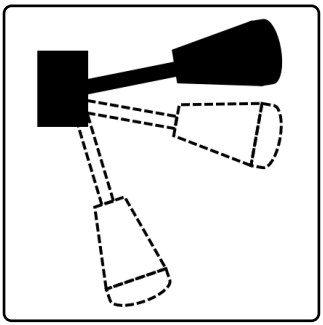
Mittelstellung
Das Heißwasserrohr ist geschlossen.



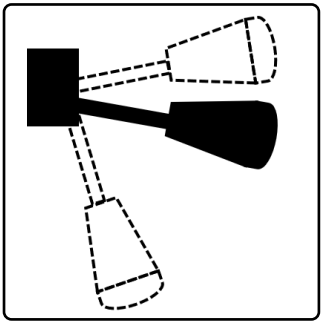
Untere Stellung
Das Heißwasserrohr wird geöffnet und heißes Wasser wird bezogen.

Brühhebel

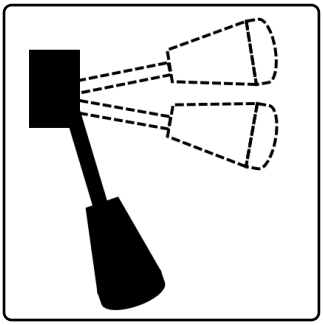
Mit dem Brühhebel (6, Abb. 2) wird ein Brühvorgang gestartet, unterbrochen oder beendet.



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!

5.2.3 Navigationstasten

Mit den zwei Navigationstasten (3, Abb. 2) werden folgende Funktionen ausgeführt:

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

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:

- Mechanika Max II Espresso-Siebträgermaschine
- Bedienungsanleitung
- Filterträger mit 1 Auslauf
- Filterträger mit 2 Ausläufen
- Reinigungspinsel
- Metallschlauch für Festwasseranschluss
- Eintassensieb
- Zweitassensieb
- Blindsieb
- Tamper
- Wasserauffangschale mit Tropfblech
- Tassenablage
- Wasserfilterset

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 Zubehörteile aus den Einsparungen der Schaumstoffeinlage herausnehmen.
5. Mit beiden Händen die Maschine aus der Transportverpackung heben und auf einen ebenen, ausreichend tragfähigen Untergrund stellen.
6. Schaumstoffpolsterung und 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 waagerecht 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

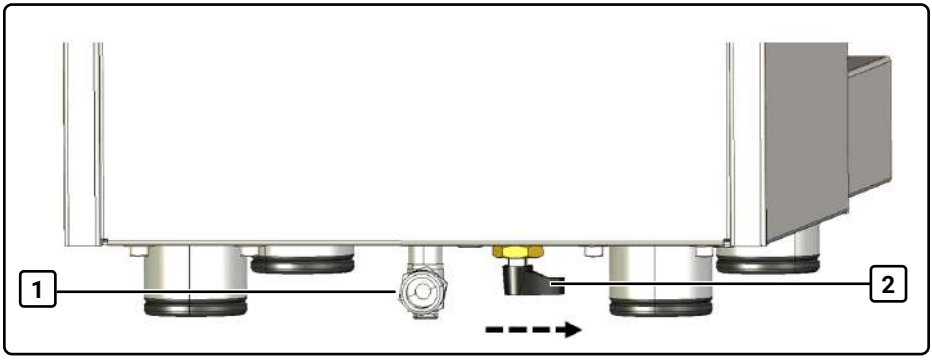


Abb. 4 Rückansicht mit Drehventil und Wasseranschlussstutzen

1 Wasseranschlussstutzen 2 Drehventil in Wassertankmodus-Stellung

1. Drehventil (2, Abb. 4) in die Tankmodus-Stellung bringen. Das Ventil zeigt zur Außenseite der Maschine.
2. Über das Menü den Tankmodus aktivieren (siehe Kapitel 10.4.5, „Tank Mode“).

7.4 Installation mit Festwasseranschluss

HINWEIS

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

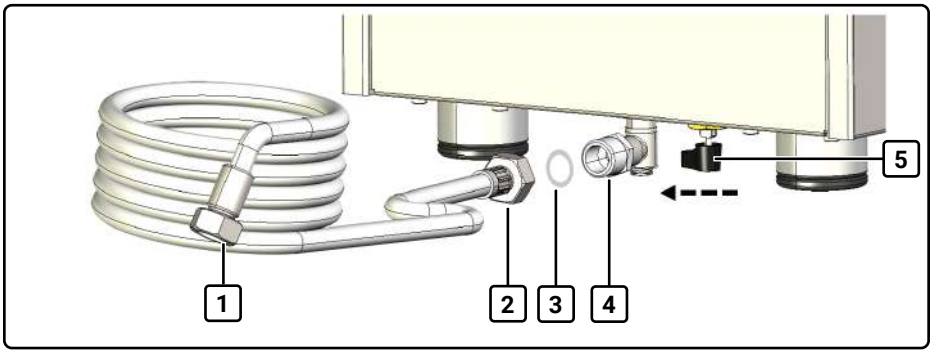


Abb. 5 Rückansicht mit Drehventil und Wasseranschlussstutzen

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

1. Bestehenden Schlauch von Wasserversorgung trennen.
2. Im Lieferumfang enthaltenen Wasseranschlussschlauch (2, Abb. 5) an Wasseranschlussstutzen (4, Abb. 5) an der Unterseite der Maschine anschrauben. Dafür Dichtung (3, Abb. 5) verwenden.
3. Druckminderer und Absperrventil (nicht im Lieferumfang enthalten) an Wasserversorgung installieren.
4. Wasseranschlussschlauch (1, Abb. 5) an Wasserversorgung anschließen.
5. Drehventil (5, Abb. 5) in die Festwasser-Stellung bringen. Das Ventil zeigt zum Wasseranschlussstutzen (4, Abb. 5).
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.

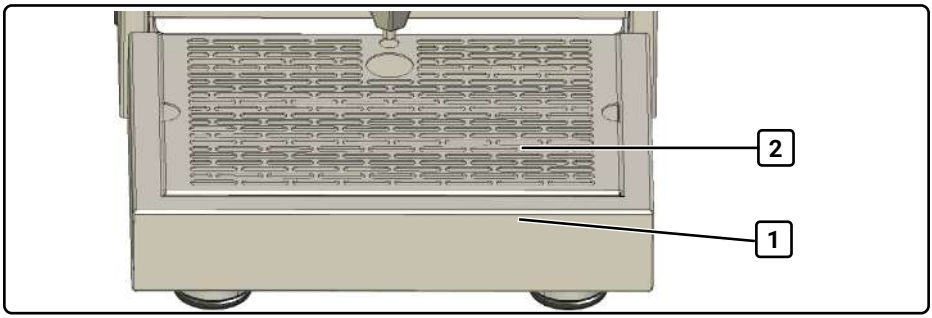
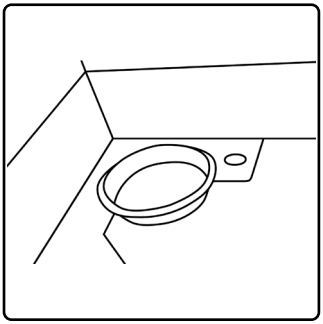


Abb. 6 Wasserauffangschale und Tropfblech

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

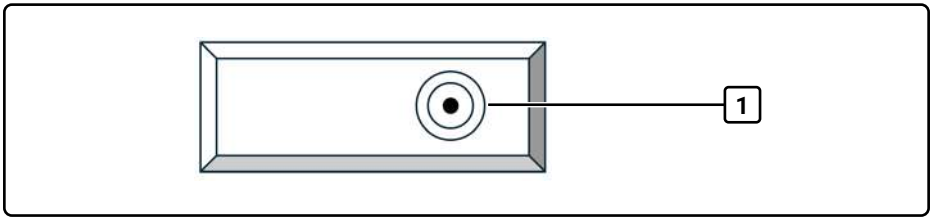


Abb. 7 Draufsicht Wassertank

1 Position Wasserfilteradapter

1. Gemäß der beiliegenden Wasserfilteranleitung die Filterkartusche auspacken, vorbereiten und die Filterleistung entsprechend einstellen.
2. Tassenablage an der Oberseite der Maschine entfernen.
3. Filterkartusche so in den Wasserfilteradapter (1, Abb. 7) im Wassertank einsetzen, dass er einrastet.
4. Tassenablage wieder anbringen.

Bitte beachten:

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

8 Erstinbetriebnahme

Vor der erstmaligen Inbetriebnahme sicherstellen, dass:

- die Maschine ordnungsgemäß installiert 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 5.2.2, „Bedienhebel“), und
- der Brühhebel in der Ausgangsstellung steht (siehe Kapitel 5.2.2, „Bedienhebel“).

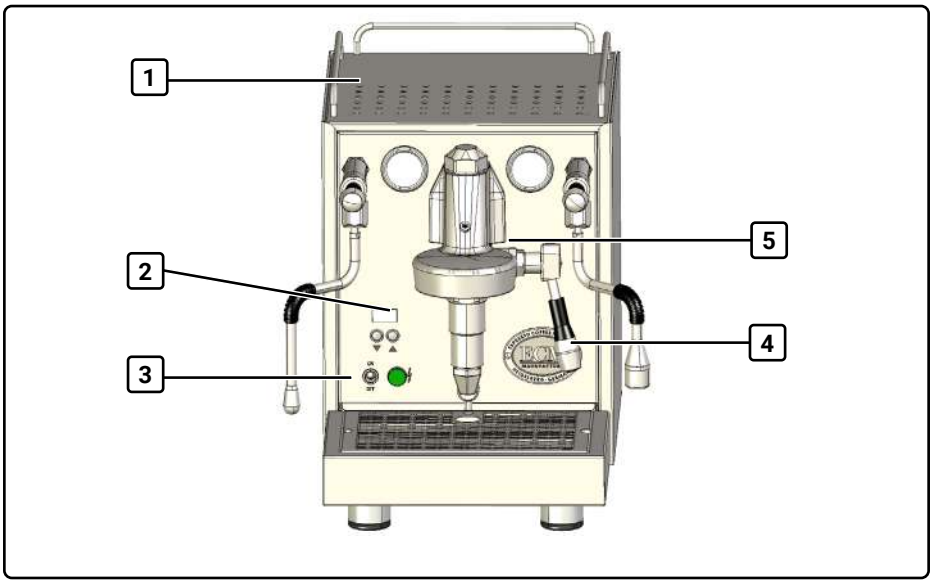


Abb. 8 Abbildung Vorderseite

1	Tassenablage; 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, einschalten und mit Wasser füllen

Die Maschine befindet sich im Wassertankmodus (siehe Kapitel 7.3, „Installation im Wassertankmodus“).

1. Tassenablage entfernen (1, Abb. 8) und den 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. Tassenablage an der Oberseite anbringen.
4. Netzstecker in die Steckdose stecken.
5. Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter (3, Abb. 8) einschalten.

➢ Die LED-Betriebsanzeige des Ein-/Aus-Kippschalters leuchtet auf, die Pumpe läuft an und beginnt, den Kessel zu befüllen. Sobald die Befüllung des Kessels beendet ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und die Maschine beginnt, den Kessel aufzuheizen.

6. Großes Gefäß unter die Brühgruppe (5, Abb. 8) stellen. Die Öffnung des Gefäßes sollte mindestens so groß sein wie die Brühgruppe.
7. Brühhebel (4, Abb. 8) in die Bezugsstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.2, „Bedienhebel“) und ca. 500 ml über die Brühgruppe entnehmen.

➢ Der Wärmetauscher wird befüllt.

8. Brühhebel in die Ausgangsstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.2, „Bedienhebel“).
9. Warten, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0 bis 1,25 bar anzeigt.

✓ Die Maschine ist betriebsbereit.

Wichtig: Für die Erstbefüllung wird besonders viel Wasser benötigt. Sollte das Wasser unter ein gewisses Niveau im Wassertank absinken, schaltet die Maschine elektrisch ab. In diesem Fall muss frisches Wasser nachgefüllt werden.

8.1.2 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 die Maschine aufgeheizt ist.
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, einschalten und mit Wasser füllen

Die Maschine befindet sich im Festwassermodus (siehe Kapitel 7.4.3, „Maschine an die Wasserversorgung anschließen“).

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, die Pumpe läuft an und beginnt, den Kessel zu befüllen. Sobald die Befüllung des Kessels beendet ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und die Maschine beginnt, den Kessel aufzuheizen.
3. Großes Gefäß unter die Brühgruppe (5, Abb. 8) stellen. Die Öffnung des Gefäßes sollte mindestens so groß sein wie die Brühgruppe.
4. Brühhebel (4, Abb. 8) in die Bezugsstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.2, „Bedienhebel“) und ca. 500 ml über die Brühgruppe entnehmen.
➢ Der Wärmetauscher wird befüllt.
5. Brühhebel in die Ausgangsstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.2, „Bedienhebel“).
6. Warten, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0 bis 1,25 bar anzeigt.
✓ Die Maschine ist betriebsbereit. Nach dem Erhitzen des Kessels und der Brühgruppe wird im Display die Brühtemperatur angezeigt. Die Maschine ist betriebsbereit.

8.2.2 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 werden die jeweils erreichte Brühtemperatur und die Einstellung der Dampftemperatur angezeigt. Sobald im Display die eingestellte Brühtemperatur angezeigt wird, 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“).

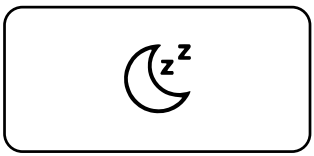
9.1.3 Standby-Modus des Displays

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 die Brühtemperatur und abwechselnd die Anzeigen „LOW“, „MID“ und „HIGH“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 10.3.4, „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 5.2.2, „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 aktuelle Brühtemperatur und die Einstellung der 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.

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

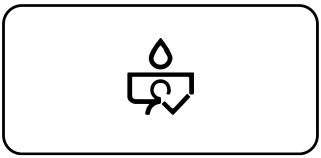
1. Während des Betriebs die linke Navigationstaste 3 Sekunden gedrückt halten.

✓ Die Maschine aktiviert den ECO-Modus.

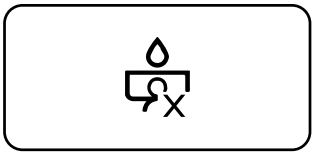
9.3.2 Preinfusion aktivieren oder deaktivieren

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 Dampftemperatur einstellen

1. Während des Betriebs wiederholt die rechte Taste drücken.

✓ Die Einstellung der Dampftemperatur wechselt zwischen „LOW“, „MID“ und „HIGH“.



Einstellung der Dampftemperatur: „MID“

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. Die Maschine nur mit frischem Trinkwasser betreiben. Ideal ist Wasser mit einem Wert von 2–6°dH KH*. Bei abweichenden Wasserhärten wird die Verwendung des mitgelieferten Wasserfilters empfohlen, um die Kalkablagerungen in der Maschine deutlich zu reduzieren und den Kaffeegeschmack zu verbessern.

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. Tassenablage an der Oberseite der Maschine entfernen.
2. Wassertank mit Wasser befüllen.
3. Tassenablage wieder anbringen.

Bitte beachten:

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

* dH° = Grad deutscher Härte, KH = Karbonathärte

9.5 Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen)

Bei der Zubereitung von Espresso wird emfohlen, 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

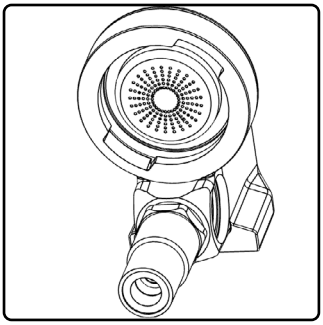
Beim Einsetzen des Filterträgers können der Filterträger oder die Maschine durch zu festes Anziehen beschädigt werden.

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

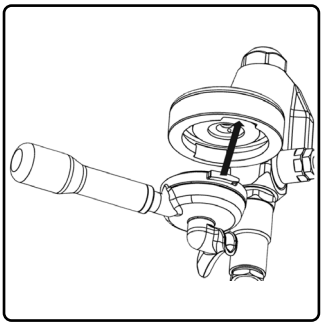
Es wird empfohlen, den Filterträger in der Brühgruppe eingespannt zu lassen, damit dieser nicht auskühlt.



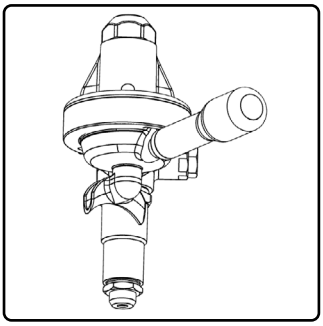
Abb. 9 Filterträger installiert, Griff nach vorn gerichtet



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 Spülen der Leitungen

Die Leitungen der Brühgruppe können 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 5.2.2, „Bedienhebel“).

➢ Die Espresso-Zubereitung beginnt. Im Display läuft zunächst der Timer der Preinfusion rückwärts, sofern eingestellt (siehe Kapitel 10.3.3, „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, muss die eingestellte Brühtemperatur (siehe Kapitel 10.3.1, „Brew Temperature“) erreicht sein.

1. Geeignetes Gefäß mit wärmeisoliertem Griff (z. B. Kanne oder Tasse) unter das Heißwasserrohr stellen.
2. Heißwasser-Kippventil öffnen (siehe Kapitel 5.2.2, „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, muss die Dampfeinstellung (10.3.2, „Steam Temperature“) erreicht sein.

1. Leeres Gefäß unter die Dampfdüse stellen.
2. Dampf-Kippventil öffnen (siehe Kapitel 5.2.2, „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

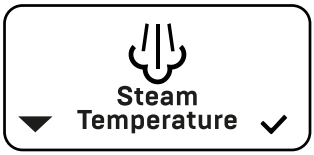
10.1 Anzeigen im Display

Im Display werden alle Menüeinstellungen und Status der Maschine angezeigt.

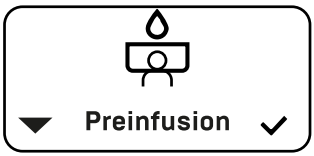
10.1.1 Menüs für die grundlegenden Einstellungen (Basic Settings)



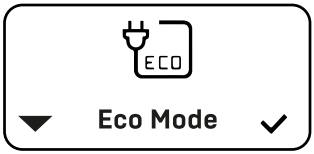
Menü „Brew Temperature“: Brühtemperatur einstellen (siehe Kapitel 10.3.1, „Brew Temperature“)



Menü „Steam Temp“: Dampftemperatur einstellen (siehe Kapitel 10.3.2, „Steam Temperature“).



Menü „Preinfusion“: Preinfusion ein- und ausschalten sowie Zeiten für die aktive und passive Preinfusion eingeben (siehe Kapitel 10.3.3, „Preinfusion“)



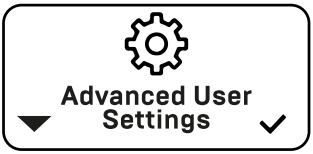
Menü „ECO Mode“: ECO-Modus ein- und ausschalten sowie Dauer für den ECO-Modus einstellen (siehe Kapitel 10.3.4, „Eco Mode“)



Menü „Cleaning Reminder“: Erinnerung an die Reinigung der Brühgruppe einstellen (siehe Kapitel 10.3.5, „Cleaning Reminder“)



Menü „Reset Reminder“: Erinnerungsfunktionen „Cleaning Reminder“ und „Filter Reminder“ zurücksetzen (siehe Kapitel 10.3.6, „Reset Reminder“)



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

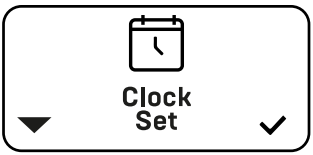
10.1.2 Menüs für die erweiterten Einstellungen (Advanced User Settings)



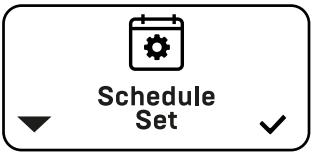
Menü „Filter Reminder“: Erinnerung an den Filterwechsel einstellen (siehe Kapitel 10.4.1, „Filter Reminder“)



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



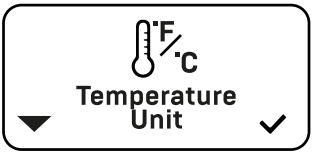
Menü „Clock Set“: Uhrzeit einstellen (siehe Kapitel 10.4.2, „Clock Set“)



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“)



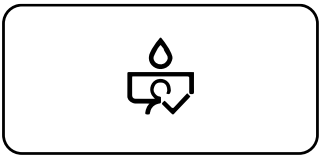
Menü „Temperature Unit“: Temperatureinheit °C oder °F einstellen (siehe Kapitel 10.4.5, „Tank Mode“)



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

10.1.3 Weitere Anzeigen im Display

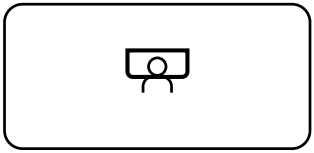
Neben den Menüs gibt es weitere Anzeigen, die während des Betriebs über einen bestimmten Status informieren oder zu einer Handlung auffordern.



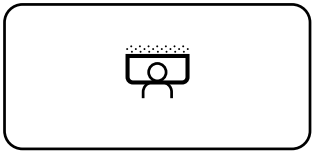
Preinfusion aktiviert (Kapitel 9.3.2, „Preinfusion aktivieren oder deaktivieren“)



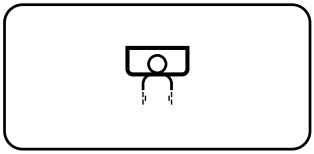
Preinfusion deaktiviert (Kapitel 9.3.2, „Preinfusion aktivieren oder deaktivieren“)



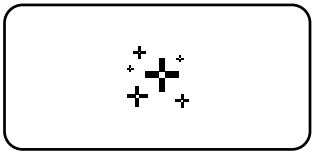
Passive Preinfusion im Gange (siehe Kapitel 10.3.3, „Preinfusion“)



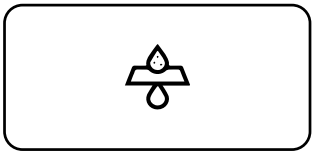
Aktive Preinfusion im Gange (siehe Kapitel 10.3.3, „Preinfusion“)



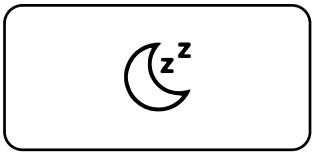
Brühvorgang (Bezug)



Erinnerung zum Reinigen der Maschine (siehe Kapitel 10.3.5, „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 Dampftemeratur 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. Die Temperatur kann mit einem Wert zwischen 90 °C und 95 °C eingestellt werden. Die 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 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 „MID“ (127 °C) eingestellt. Folgende Einstellungen sind verfügbar: „LOW“ (124 °C), „MID“ (127 °C) und „HIGH“ (130 °C).

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

10.3.3 Preinfusion

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

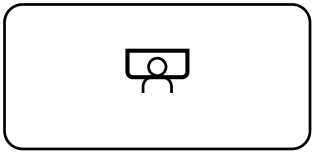
Funktionsweise der Preinfusion

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.

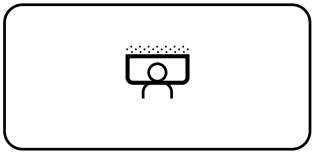
Beispiel

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.

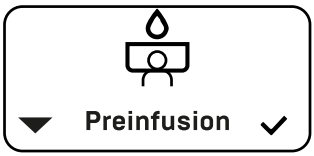
Aktive versus passive Preinfusion

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.

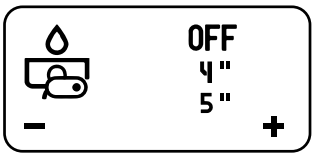
Preinfusion einstellen



1. Hauptmenü öffnen.

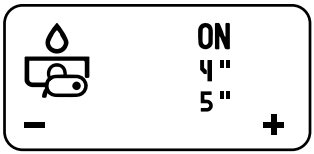


2. Untermenü „Preinfusion“ auswählen und öffnen.



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.

10.3.4 Eco Mode

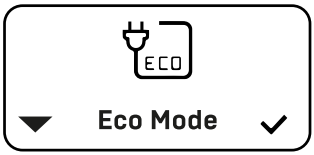
Folgende Einstellung des Eco-Modus ist standardmäßig eingestellt:

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

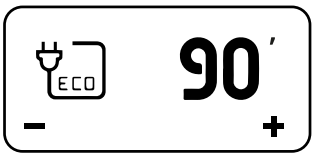
Über die Option „OFF“ wird die Funktion ausgeschaltet. Der Countdown kann in Schritten von 30 Minuten mit einem Wert von bis zu 600 Minuten eingestellt werden. Wie folgt vorgehen:



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Eco Mode“ auswählen und öffnen.



3. Die gewünschte Einstellung auswählen.

10.3.5 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.

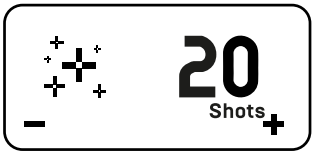
Werksseitig ist die Funktion deaktiviert („OFF“). Es wird empfohlen, die Reinigung der Brühgruppe nach 90 bis 140 Shots durchzuführen. Als Bezug einer Portion Espresso wird nur ein Brühvorgang von über 15 Sekunden gezählt.



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Cleaning Reminder“ auswählen und öffnen.



3. Gewünschte Einstellung auswählen.

10.3.6 Reset Reminder

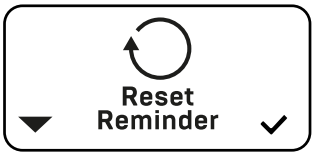
Die Maschine unterstützt zwei Erinnerungsfunktionen:

- Cleaning Reminder: Erinnerung für die nächste Reinigung der Brühgruppe (siehe Kapitel 10.3.5, „Cleaning Reminder“)
- Filter Reminder: Erinnerung für den nächsten Austausch des Wasserfilters (siehe Kapitel 10.4.1, „Filter Reminder“)

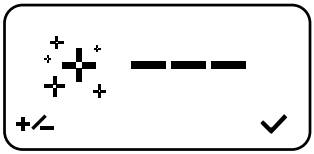
Nach der Reinigung der Brühgruppe bzw. nach dem Wechsel des Wasserfilters müssen diese Erinnerungsfunktionen wie folgt zurückgesetzt werden:



1. Hauptmenü öffnen.



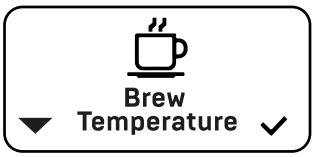
2. Untermenü „Reset Reminder“ auswählen und öffnen.



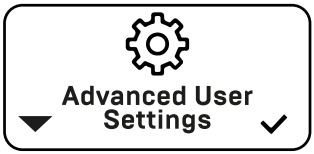
3. Mit der linken Taste ▼ die Einstellung „Cleaning Reminder“ oder „Filter Reminder“ auswählen.
4. Rechte Taste ▲ gedrückt halten.
✓ Wenn im Display die Anzeige „--- “ erscheint, wurde die ausgewählte Erinnerungsfunktion zurückgesetzt.
5. Taste loslassen.

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 gemäß der gewählten Filterleistung des eingesetzten Wasserfilters (A, B oder C) oder in 5-Liter-Schritten mit einem Wert von bis zu 200 Litern. Per Standardeinstellung ist die Funktion deaktiviert („OFF“).

HINWEIS

Der Wasserfilter schützt nicht vollständig vor Verkalkung.



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Filter Reminder“ auswählen und öffnen.



3. Gewünschte Einstellung für den Filtertyp auswählen.

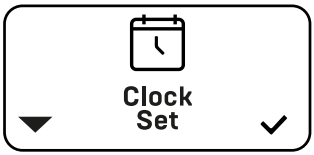
10.4.2 Clock Set

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.



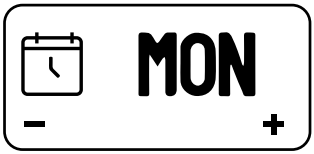
1. Hauptmenü öffnen.



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.

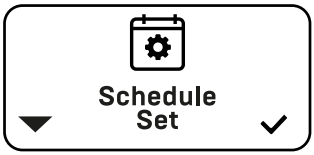
5. Wochentag einstellen.

10.4.3 Schedule Set

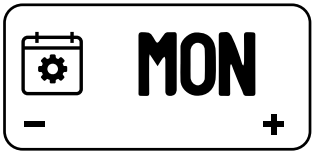
Die Maschine bietet die Möglichkeit, jeweils zwei Zeiten pro Tag für das automatische Einschalten („ON“) und Ausschalten („OFF“) der Maschine einzustellen. Es muss nicht jeder Ein- und Ausschaltzeit ein Wert zugewiesen sein. Um eine Ein- oder Ausschaltzeit zu löschen, den Wert „--:--“ auswählen.



1. Hauptmenü öffnen.

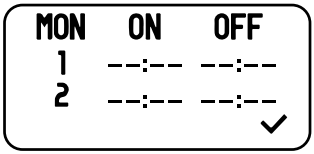


2. Untermenü „Schedule Set“ auswählen und öffnen.



➢ 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.

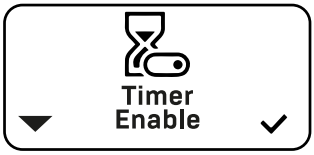
9. Einstellung der zweiten Ein- und Ausschaltzeit analog vornehmen.

10.4.4 Timer Enable

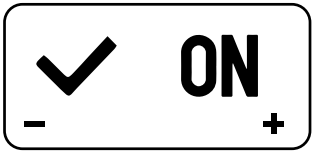
Um die programmierten Ein- und Ausschaltzeiten verwenden zu können, muss die Timer-Funktion aktiviert („ON“) werden. Ist die Timer-Funktion nicht aktiviert („OFF“), ignoriert die Maschine die programmierten Ein- und Ausschaltzeiten. In solch einem Fall verwendet die Maschine die für den ECO-Modus eingestellte 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.

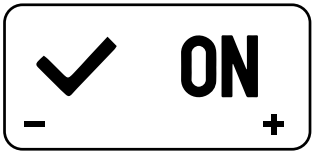
- Tankmodus aktiviert („ON“): Die Maschine läuft im Wassertankbetrieb.
- Tankmodus deaktiviert („OFF“): Die Maschine läuft im Festwasserbetrieb.



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Tank Mode“ auswählen und öffnen.



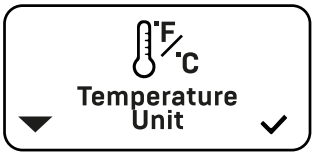
3. Einstellung „ON“ oder „OFF“ auswählen.

10.4.6 Temperature Unit

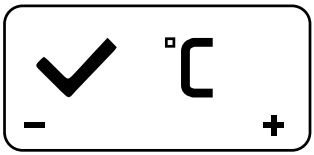
Die Temperatur kann in °C oder °F angezeigt werden. Werksseitig verwendet die Maschine die Einheit °C.



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Temperature Unit“ auswählen und öffnen.



3. Einstellung °C oder °F auswählen.

10.4.7 Offsets Correction

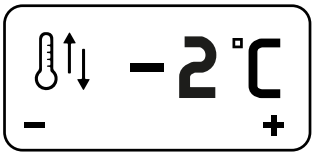
Die Maschine ist auf das optimale Zubereiten von Espresso ausgerichtet. Durch äußere Umstände kann es zu einem leichten Temperaturverlust des Wassers vom Kessel bis zur Brühgruppe kommen. Um diesen Temperaturverlust auszugleichen, besteht die Möglichkeit, über das Menü den Offset mit einem Wert zwischen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



1. Hauptmenü öffnen.



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



3. Einstellung auswählen.

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, Dampfdüse, 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:

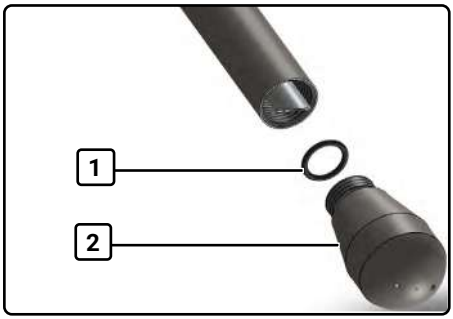


Abb. 10 Düse des Dampfrohrs, demontiert

1 Dichtung
2 Düse des Dampfrohrs

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

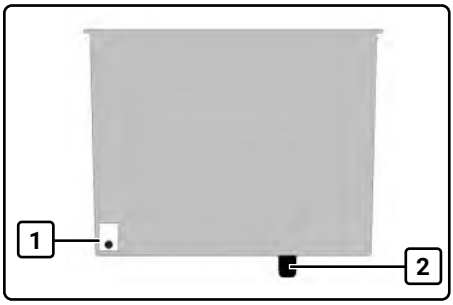


Abb. 11 Ausrichtung des Wassertanks

1 Schwimmer mit Magnetpunkt 2 Ventil

Wassertank so ausrichten, dass

- der Schwimmer mit dem Magnetpunkt nach unten zeigt, 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. Tassenablage an der Oberseite der Maschine entfernen.
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. Tassenablage wieder anbringen.

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 im Display angezeigt wird.
2. Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter ausschalten.
➢ Die LED-Betriebsanzeige erlischt.
3. Großen Behlter unter das Heißwasserrohr stellen.
4. Heißwasser-Kippventil öffnen (siehe Kapitel 5.2.2, „Bedienhebel“).
➢ Das Kesselwasser wird über das Heißwasserrohr entleert.
5. Heißwasser-Kippventil schließen.
6. Kessel mit frischem Wasser spülen (siehe Kapitel 8.1.2 und 8.2.2, „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 10.3.5, „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 Kaffeefett 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.

Die Brühgruppe wie folgt reinigen:

1. Filterträger in die Brühgruppe einsetzen (siehe Kapitel 9.7, „Filterträger in Brühgruppe einsetzen“).
2. Brühhebel in die Bezugstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.2, „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. Schritte 2 – 4 insgesamt fünfmal wiederholen.
6. Filterträger aus der Brühgruppe entfernen und kurz ausspülen. Über der Auffangschale entleeren.
7. Filterträger in die Brühgruppe einsetzen.
8. Schritte 2 – 4 ohne Reiniger fünfmal wiederholen.
9. Filterträger aus der Brühgruppe entfernen und Blindsieb entnehmen.
10. 5 Sekunden die Leitungen spülen, um Reinigungsrückstände aus dem Duschensieb zu entfernen (siehe Kapitel 9.8, „Spülen der Leitungen“).
➢ Die Brühgruppe ist einsatzbereit.
11. Sofern im Display noch das Icon für die Erinnerungsfunktion „Cleaning Reminder“ erscheint, diese zurücksetzen (siehe Kapitel 10.3.6, „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:

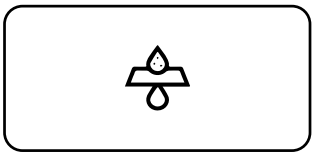
https://www.ecm.de/haendlersuche

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
Filtertäger, bodenlos	AC100106-00
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 der beiliegenden Wasserfilteranleitung zu entnehmen.

HINWEIS

Der Wasserfilter schützt nicht vollständig vor Verkalkung.

12.3 Dichtung der Brühgruppe austauschen

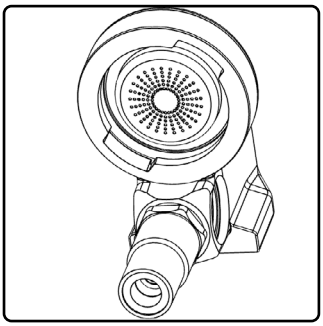
12.3.1 Erforderliches Werkzeug und Zubehör

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

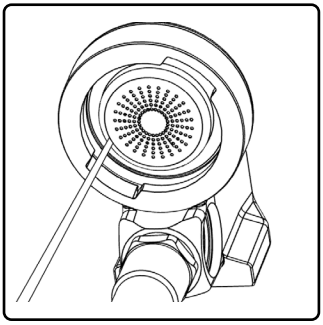
12.3.2 Vor dem Austauschen

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

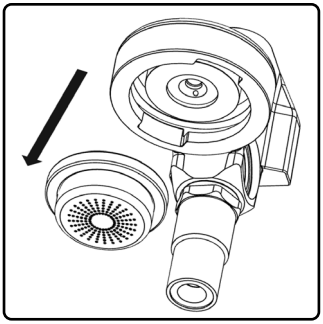
12.3.3 Dichtung austauschen



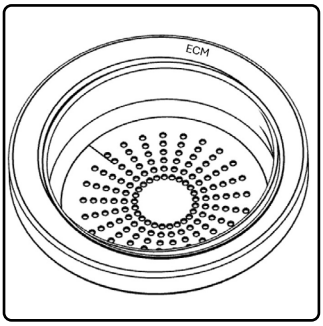
Ansicht der Brühgruppe von unten



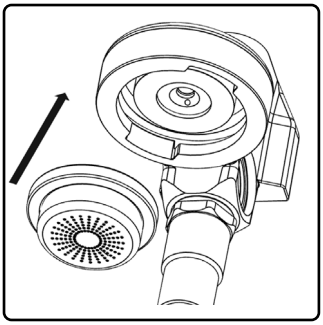
1. Flachschraubenzieher oder Teelöffel am Duschensieb ansetzen.
2. Mit dem Flachschraubenzieher das Duschensieb einschließlich Dichtung heraushebeln.



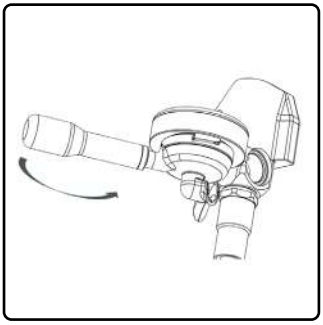
3. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen.
4. Brühgruppe mit dem Reinigungspinsel reinigen.



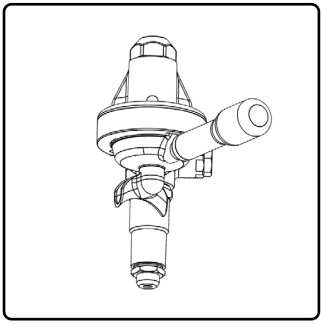
5. Neues Duschensieb in die neue Dichtung einsetzen. Dabei die Dichtung so ausrichten, dass das ECM Logo nach oben zeigt.



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 Erstinbetriebmahme mit Wassertank wird nach Betätigen des Brühhebels die Pumpe aktiviert, aber es tritt kein Wasser aus der Brühgruppe aus.	Unzureichende Zeit zum Befüllen des Wärmetauschers.	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.
Maschine ist eingeschaltet und zieht Luft.	Wassertankbetrieb aktiviert, Maschine ist aber mit der Festwasserversorgung verbunden.	Wassertankmodus aktivieren (siehe Kapitel 10.4.5, „Tank Mode“).

Störung	Ursache	Abhilfe
Nach der Entnahme von Wasser über das Heißwasserrohr heizt die Maschine nicht wieder auf.	Überfüllsicherung des Kessels wurde ausgelöst.	Maschine kurz ausschalten und wieder einschalten. Prüfen, ob genügend Wasser im Tank ist, gegebenenfall 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“).
	Dampftemperatur nicht erreicht.	Warten, bis am linken Kesseldruck-Manometer die eingestellte Dampftemperatur (siehe Kapitel 10.3.2, „Steam Temperature“) erreicht ist. Erst dann ist eine Dampfentnahme möglich.
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)	275 x 445 x 405 mm
Abmessungen mit Filterträger (B x T x H)	275 x 550 x 405 mm
Gewicht	23,5 kg
Kapazität Wassertank	ca. 3 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	2000 W
US, JP	1600 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 Wasseranschlussstutzen 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, Exkraktionsdauer usw.

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

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

1 About these operating instructions

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

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

1.1 Design of safety and warning notices

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

The following warnings are used in these operating instructions.

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

1.2 Stylistic conventions

Highlighting in the text

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

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

Item and figure numbers

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

Example:

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

Figures

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

References

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

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

2 Safety

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

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

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

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

2.1 General safety instructions

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

- Do not operate the machine without water.

2.2 Hazard due to high temperatures

2.2.1 Hazard due to hot media

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

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

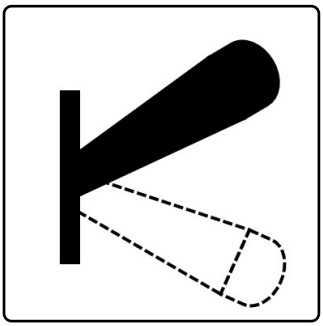
2.2.2 Hazard due to hot surfaces

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

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

3 Quick guide to your first espresso

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

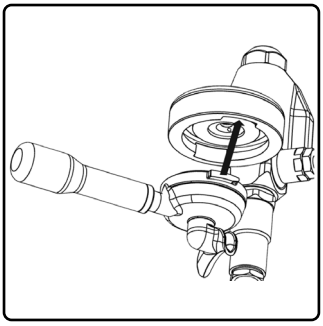


1. Switch on the machine using the on/off toggle switch.

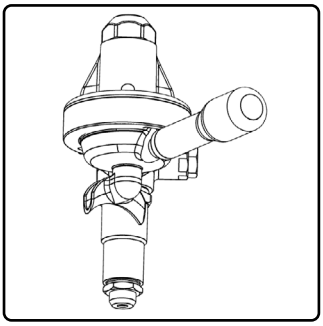
➢ The LED power indicator will light up and the brew boiler will start to heat up.



2. Wait until the brew temperature has been reached.

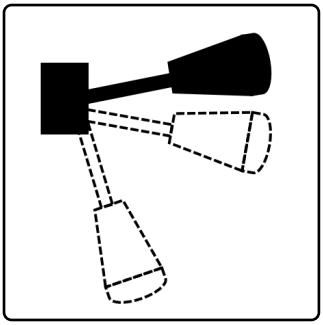


3. Fill the desired portafilter with ground coffee.
4. Position the portafilter at an angle of approx. 45° below the brew group.
5. Push the portafilter into the holder of the brew group until the latches on the portafilter engage in the recesses on the brew group.



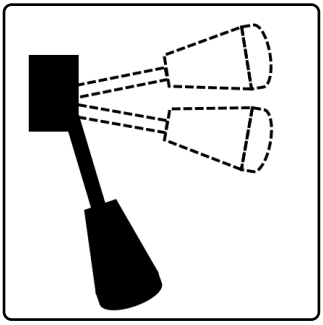
6. Carefully turn the portafilter handle to the right until you feel some resistance.

➢ The portafilter is now installed in the brew group.



7. Move the brew lever into the drawing position.

➢ The espresso brewing process begins.



8. When the desired quantity of espresso has been reached, move the brew lever back into the starting position.

✓ The brewing process is complete. Residual water is drained and residual pressure released via the residual water outlet of the brew group.

4 Intended use

The Mechanika Max II 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

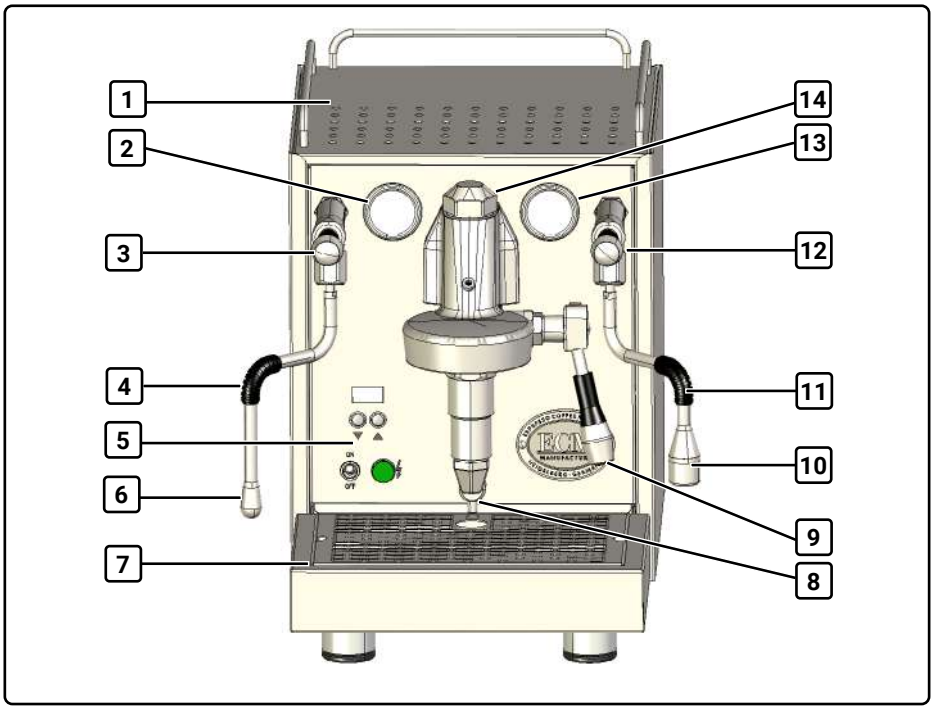


Fig. 1 Structure and components

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

5.2 Control elements and display

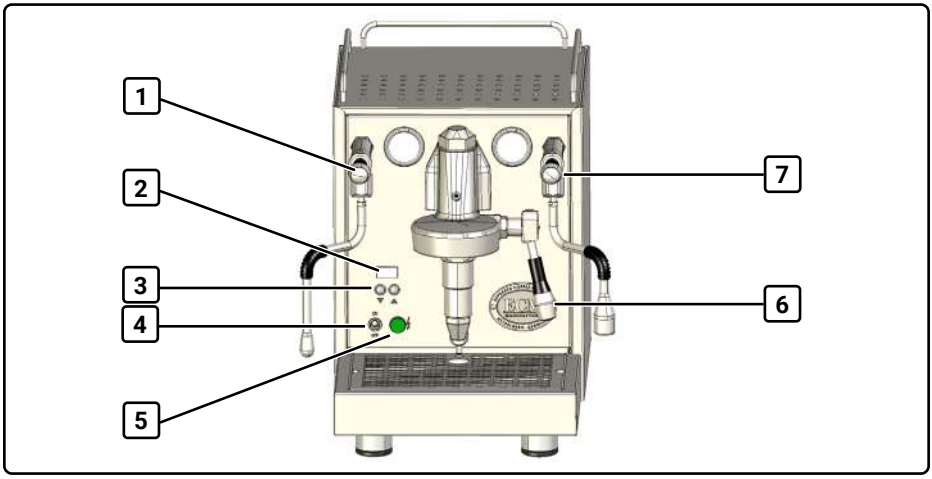


Fig. 2 Control elements and display

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

5.2.1 On/off toggle switch with LED power indicator

The machine is switched on and off using the on/off toggle switch. The associated LED power indicator indicates the respective status.

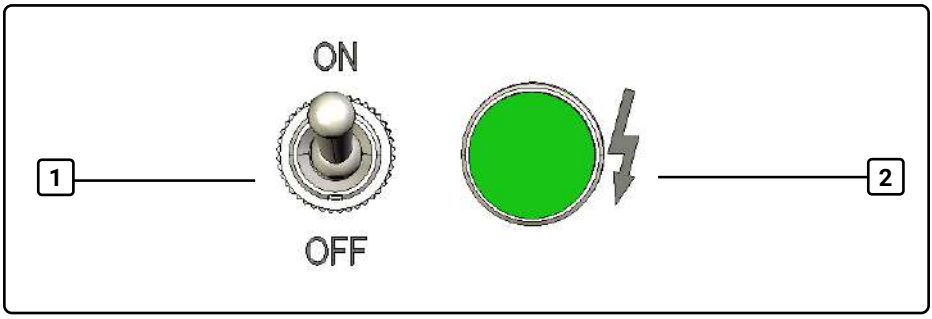
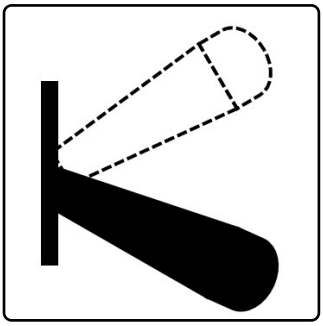
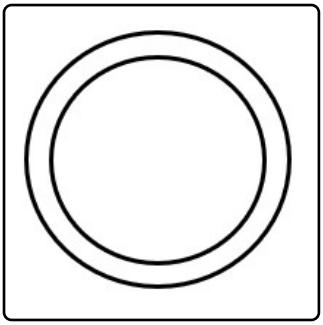


Fig. 3 On/off toggle switch with LED power indicator

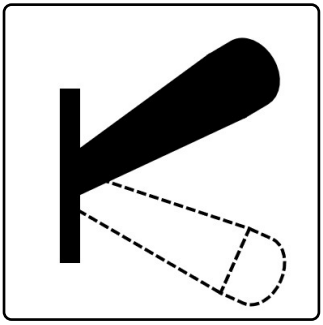
1 On/off toggle switch
2 LED power indicator



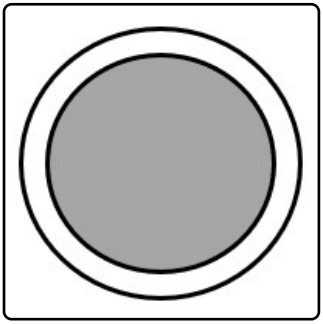
Off
The machine is switched off.



The LED power indicator is not lit up.



On
The machine is switched on.

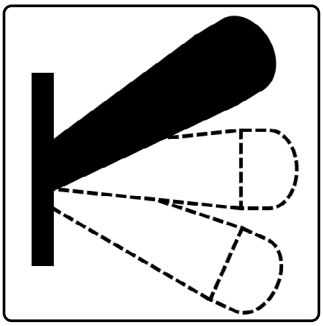


If the LED power indicator lights up and the display is switched on, the machine is ready to use.
If the LED power indicator lights up but the display is switched off, the machine is in ECO mode (see Chapter 9.1.4, “ECO mode”) and is not ready to use.

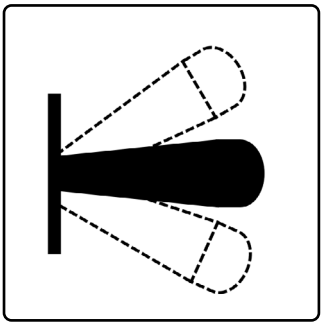
5.2.2 Operating levers

Steam tilt lever

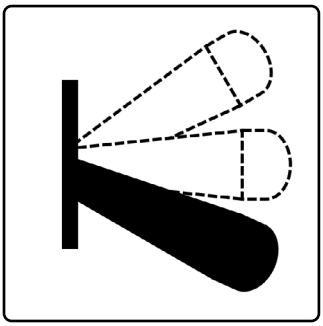
The steam tilt lever (1, Fig. 1) is used to open and close the steam wand for drawing hot steam.



Top position
The steam wand is open and hot steam is drawn.



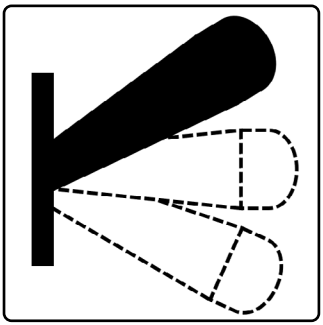
Middle position
The steam wand is closed.



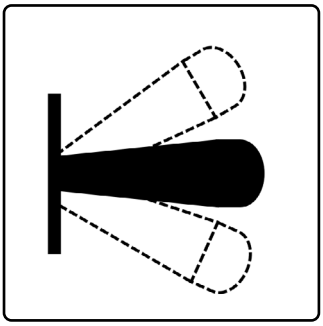
Bottom position
The steam wand is open and hot steam is drawn.

Hot water tilt lever

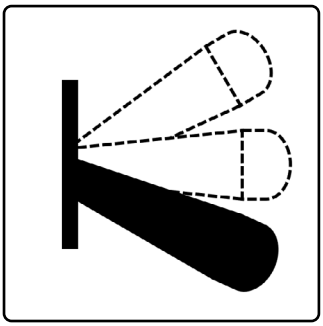
The hot water tilt lever (7, Fig. 2) is used to open and close the hot water wand for drawing hot water.



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



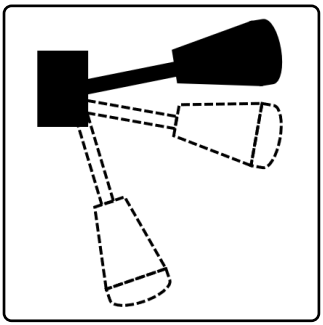
Middle position
The hot water wand is closed.



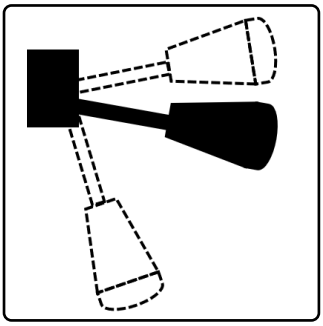
Bottom position
The hot water wand is open and hot water is drawn.

Brew lever

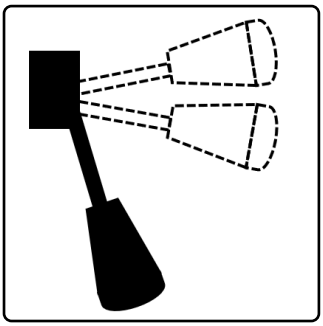
The brewing process is started, interrupted, or ended using the brew lever (6, Fig. 2).



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!

5.2.3 Navigation buttons

The following functions are performed using the two navigation buttons (3, Fig. 2):

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

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:

- Mechanika Max II 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 and grid
- Cup tray
- Water filter set

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

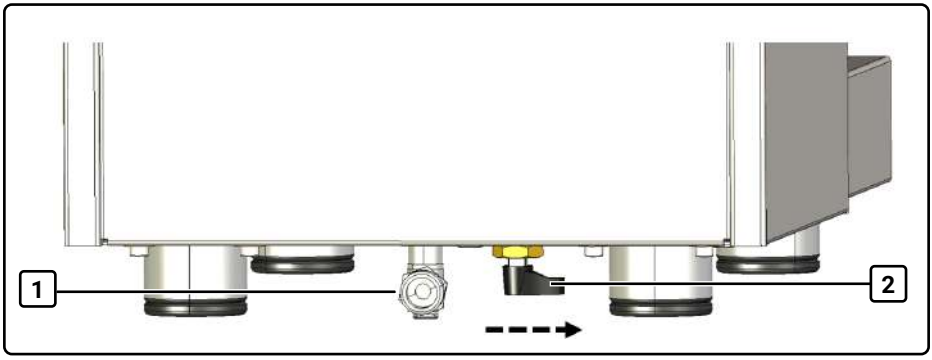


Fig. 4 Rear view with rotary valve and water connection nozzle

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

1. Move the rotary valve (2, Fig. 4) into the tank mode position. The valve points towards the outside of the machine.
2. Activate the tank mode via the menu (see Chapter 10.4.5, “Tank Mode”).

7.4 Installation with mains water connection

NOTICE

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

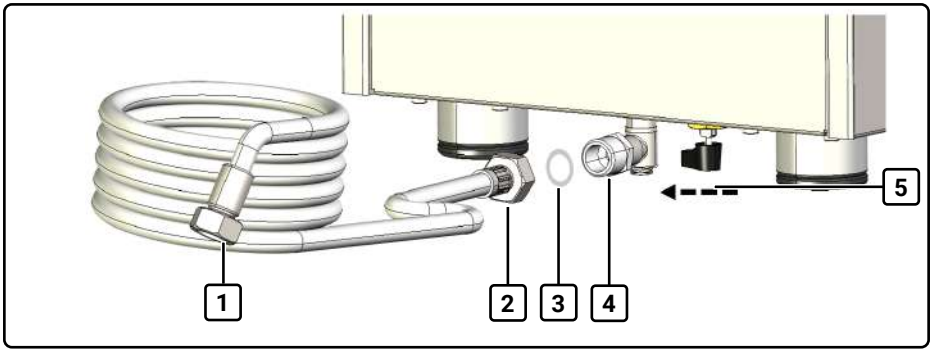


Fig. 5 Rear view with rotary valve and water connection nozzle

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

1. Disconnect the existing hose from the water supply.
2. Screw the water connection hose (2, Fig. 5) included in the scope of delivery to the water connection nozzle (4, Fig. 5) on the underside of the machine. Use the 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 (1, Fig. 5) to the water supply.
5. Move the rotary valve (5, Fig. 5) into the mains water position. The valve points towards the water connection nozzle (4, Fig. 5).
6. Activate the mains water mode 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.

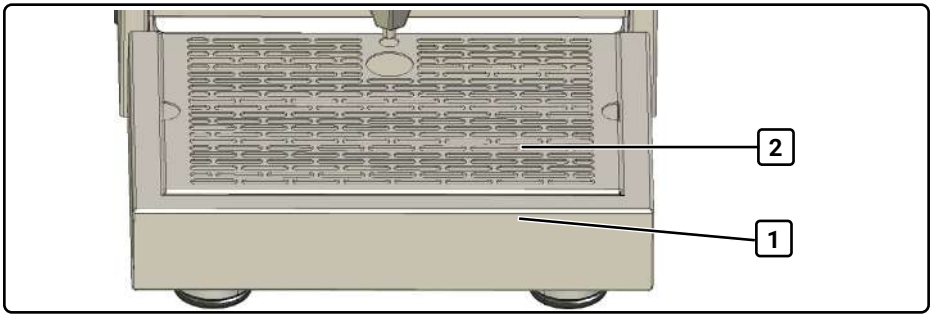
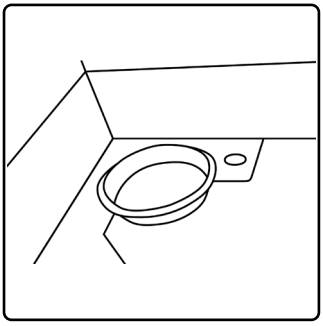


Fig. 6 Drip tray and grid

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

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

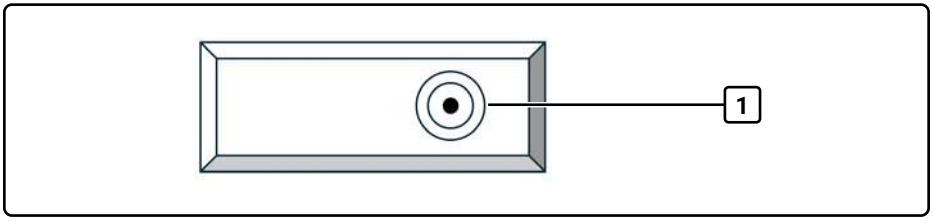


Fig. 7 Plan view of water tank

1 Position of water filter adapter

1. Unpack and prepare the filter cartridge and set the filter output accordingly as per the enclosed water filter instructions.
2. Remove the cup tray from 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. Reattach the cup tray.

Please note:

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

8 Initial start-up

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

- the machine has been installed correctly and the corresponding operating mode is activated (see Chapter 10.4.5, “Tank Mode”),
- the mains plug has been disconnected from the power supply,
- the drip tray has been inserted correctly (see Chapter 7.5.1, “Installing the blind filter”),
- the steam and hot water tilt levers are closed (see Chapter 5.2.2, “Operating levers”), and
- the brew lever is in the starting position (see Chapter 5.2.2, “Operating levers”).

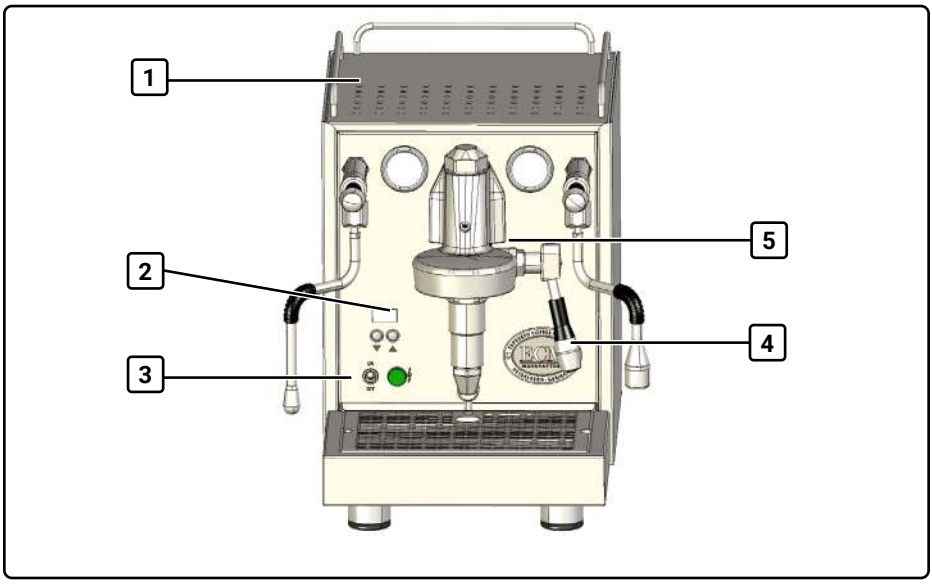


Fig. 8 Front view

1 Cup tray; water tank below
2 Display
3 On/off toggle switch with LED power indicator
4 Brew lever
5 Brew group

8.1 Initial start-up in water tank mode

8.1.1 Connecting and switching on the machine and filling it with water

The machine is in water tank mode (see Chapter 7.3, “Installation in water tank mode”).

1. Remove the cup tray (1, Fig. 8) and the water tank and clean them 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. Fit the cup tray on the top of the machine.
4. Plug the mains plug into the socket.
5. Switch on the machine using the on/off toggle switch (3, Fig. 8).

➢ The LED power indicator of the on/off toggle switch will light up and the pump will start up and begin filling the boiler. As soon as the boiler has been filled, the pump noise will stop and the machine will start to heat the boiler.

6. Place a large receptacle under the brew group (5, Fig. 8). The opening of the receptacle should be at least as big as the brew group.
7. Move the brew lever (4, Fig. 8) into the drawing position (see Chapter 5.2.2, “Operating levers”) and draw approx. 500 ml via the brew group.

➢ The heat exchanger will be filled.

8. Move the brew lever into the starting position (see Chapter 5.2.2, “Operating levers”).
9. Wait until the boiler pressure gauge displays a value of approx. 1.0 to 1.25 bar.

✓ The machine is ready to use.

Important: A lot of water is required for the first filling process. If the water drops below a certain level in the water tank, the machine will switch off. In this case, the tank must be replenished with fresh water.

8.1.2 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 machine has heated up.
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 and filling it with water

The machine is in mains water mode (see Chapter 7.4.3, “Connecting the machine to the water supply”).

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 will light up and the pump will start up and begin filling the boiler. As soon as the boiler has been filled, the pump noise will stop and the machine will start to heat the boiler.
3. Place a large receptacle under the brew group (5, Fig. 8). The opening of the receptacle should be at least as big as the brew group.
4. Move the brew lever (4, Fig. 8) into the drawing position (see Chapter 5.2.2, “Operating levers”) and draw approx. 500 ml via the brew group.
➢ The heat exchanger will be filled.
5. Move the brew lever into the starting position (see Chapter 5.2.2, “Operating levers”).
6. Wait until the boiler pressure gauge displays a value of approx. 1.0 to 1.25 bar.
✓ The machine is ready to use. After the boiler and brew group have heated up, the brew temperature will be shown on the display. The machine is ready to use.

8.2.2 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 brew temperature reached and the steam temperature setting are shown on the display. As soon as the set brew temperature is 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”).

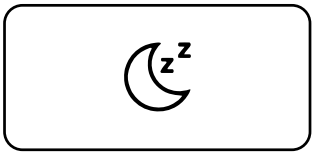
9.1.3 Standby mode of the display

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 displays the brew temperature and alternates between the messages “LOW”, “MID”, and “HIGH” 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 10.3.4, “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 5.2.2, “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 will light up and the following information will appear on the display in sequence:

- The welcome message “MAKE COFFEE YOURS”
- The software version
- The quantity of liters used so far, if the filter reminder is set (see Chapter 7.4.1, “Additional requirements at the installation site”)
- The current brew temperature and the steam temperature setting.

Switching off the machine:

1. Move the on/off toggle switch into the off-position.

✓ The LED power indicator will go out and the display will switch 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.

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

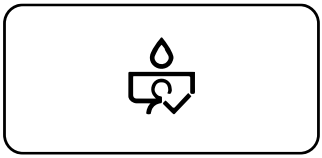
1. Press and hold the left navigation button for 3 seconds during operation.

✓ The machine activates ECO mode.

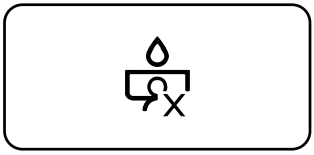
9.3.2 Activating or deactivating pre-infusion

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 Setting the steam temperature

1. Press the right-hand button repeatedly during operation

✓ to switch between “LOW”, “MID”, and “HIGH” for the steam temperature setting.



Steam temperature setting: “MID”

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 drinking water. Water with a value of 2–6°dH KH* is ideal. If the water hardness is outside this range, it is recommended to use the water filter that comes with the machine in order to minimize limescale deposits in the machine and to improve the taste of the coffee.

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



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



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

Proceed as follows to refill the tank:

1. Remove the cup tray from the top of the machine.
2. Fill the water tank with water.
3. Reattach the cup tray.

Please note:

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

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

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

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

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

✓ The ground coffee is now pressed and compacted.

9.6 Inserting the filters in the portafilter

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

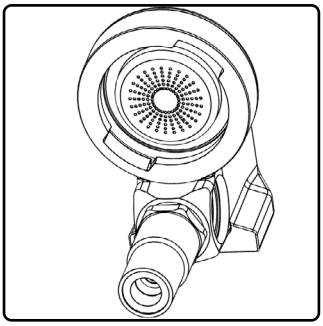
When inserting the portafilter, the portafilter or machine may become damaged if overtightened.

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

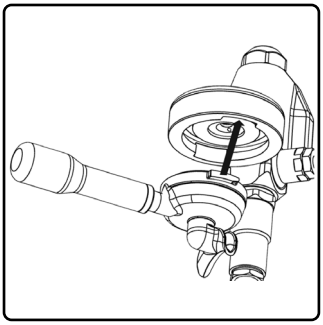
It is recommended to leave the portafilter clamped in the brew group so that it does not cool down.



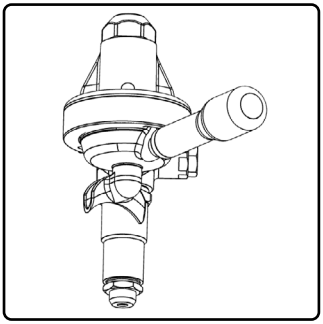
Fig. 9 Portafilter installed, handle pointing to the front



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 Flushing the lines

The lines of the brew group can be flushed 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 brewing 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 the filters in the portafilter”).
2. Fill the filter with the desired quantity of ground coffee.
3. Press and compact the ground coffee evenly using the tamper (see Chapter 9.5, “Pouring ground coffee into the portafilter and pressing (tamping)”).
4. Insert the portafilter in the brew group (see Chapter 9.7, “Inserting the portafilter in the brew group”).
5. Place an empty cup underneath each spout of the portafilter used.
6. Move the brew lever into the drawing position (see Chapter 5.2.2, “Operating levers”).

➢ The espresso preparation process starts. If set, the pre-infusion timer first runs backwards on the display (see Chapter 10.3.3, “Pre-infusion”). The espresso brewing 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 brewing 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 set brew temperature (see Chapter 10.3.1, “Brew 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 5.2.2, “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 setting (see Chapter 10.3.2, “Steam Temperature”) must have been reached.

1. Place an empty receptacle under the steam nozzle.
2. Open the steam tilt valve (see Chapter 5.2.2, “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

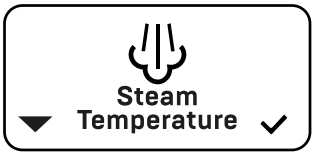
10.1 Icons on the display

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

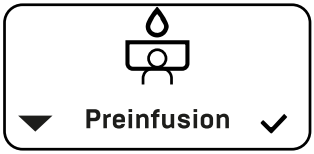
10.1.1 Menus for basic settings



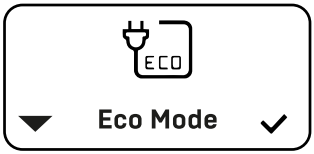
"Brew Temperature" menu: Set the brew temperature (see Chapter 10.3.1, "Brew Temperature")



"Steam Temp" menu: Set the steam temperature (see Chapter 10.3.2, "Steam Temperature")



"Pre-infusion" menu: Switch pre-infusion on and off and enter times for active and passive pre-infusion (see Chapter 10.3.3, "Pre-infusion")



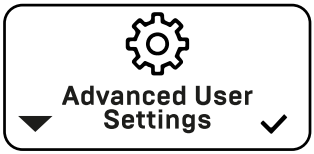
"ECO Mode" menu: Switch ECO mode on and off and set the duration for ECO mode (see Chapter 10.3.4, "Eco Mode")



"Cleaning Reminder" menu: Set reminder for cleaning the brew group (see Chapter 10.3.5, "Cleaning Reminder")



"Reset Reminder" menu: Reset the reminder functions "Cleaning Reminder" and "Filter Reminder" (see Chapter 10.3.6, "Reset Reminder")



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

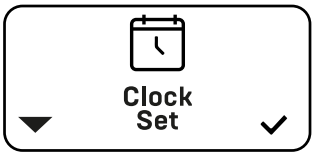
10.1.2 Menus for advanced user settings



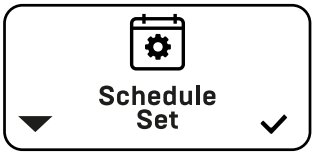
"Filter Reminder" menu: Set reminder for changing the filter (see Chapter 10.4.1, "Filter Reminder")



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



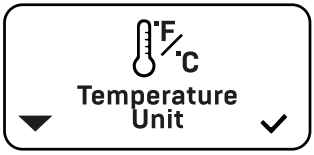
"Clock Set" menu: Set the time (see Chapter 10.4.2, "Clock Set")



"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")



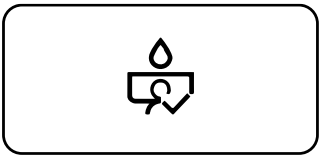
"Temperature Unit" menu: Set the unit of temperature °C or °F (see Chapter 10.4.6, "Temperature Unit")



“Coffee Offset Correction” menu: Set the offset value between the machine temperature measuring point and the output temperature (see Chapter 10.4.7, “Offset Correction (correction de compensation)”)

10.1.3 Further icons on the display

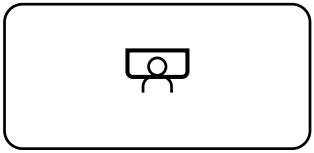
In addition to the menus, there are more icons that indicate a particular status or prompt user action during operation.



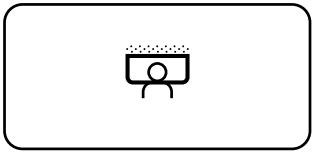
Pre-infusion activated (see Chapter 9.3.2, “Activating or deactivating pre-infusion”)



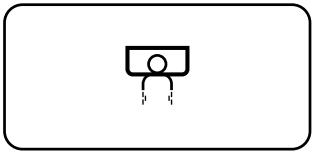
Pre-infusion deactivated (see Chapter 9.3.2, “Activating or deactivating pre-infusion”)



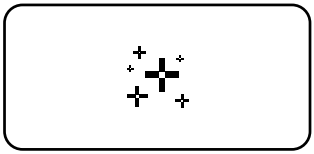
Passive pre-infusion in progress (see Chapter 10.3.3, “Pre-infusion”)



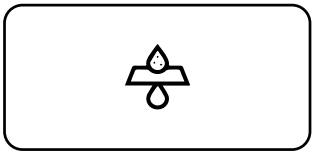
Active pre-infusion in progress (see Chapter 10.3.3, “Pre-infusion”)



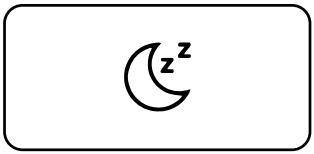
Brewing process (extraction)



Reminder to clean the machine (see Chapter 10.3.5, “Cleaning Reminder”)



Reminder to replace the water filter (ssee 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 (197.6°F). The temperature can be set to any value between 90°C (194°F) and 95°C (203°F). You can change the temperature as follows:

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

➢ The currently set brew temperature flashes on the display.

3. Set the brew temperature.

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

10.3.2 Steam 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 “MID“ (127°C or 260.6°F). The following settings are available: “LOW” (124°C or 255.2°F), “MID” (127°C or 260.6°F), and “HIGH” (130°C or 266°F).

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

10.3.3 Pre-infusion

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

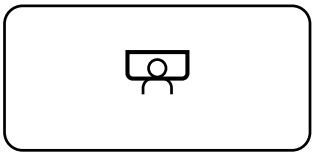
How pre-infusion works

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

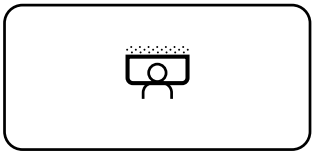
Example

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

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

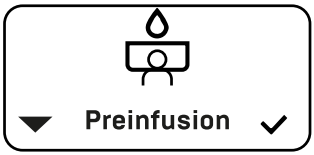
Active versus passive pre-infusion

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.

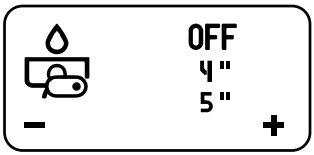
Setting pre-infusion



1. Open the main menu.

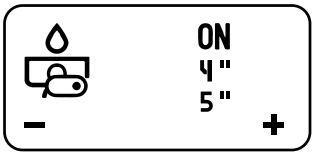


2. Select and open the “Pre-infusion” submenu.



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.

10.3.4 Eco Mode

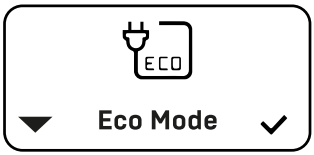
The following eco mode setting is set by default:

- “90”: Countdown of 90 minutes until activation of ECO mode

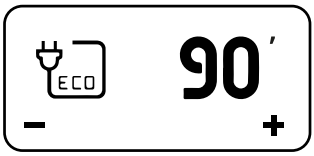
The function can be switched off via the “OFF” option. The countdown can be set to a maximum of 600 minutes in steps of 30 minutes. Proceed as follows:



1. Open the main menu.



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

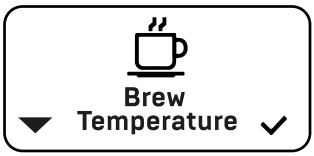


3. Select the desired setting.

10.3.5 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.

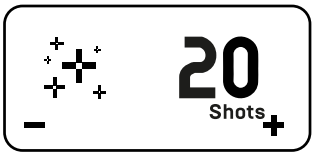
This function is deactivated (“OFF”) by default. It is recommended to clean the brew group after 90 to 140 shots. Only a brewing process of more than 15 seconds is counted as a portion of espresso.



1. Open the main menu.



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



3. Select the desired setting.

10.3.6 Reset Reminder

The machine supports two reminder functions:

- Cleaning Reminder: Reminder for the next brew group clean (see Chapter 10.3.5, “Cleaning Reminder”)
- Filter Reminder: Reminder for the next water filter replacement (see Chapter 10.4.1, “Filter Reminder”)

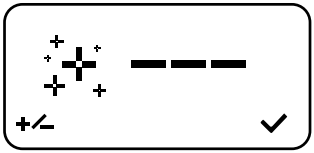
After cleaning the brew group or changing the water filter, these reminder functions must be reset as follows:



1. Open the main menu.



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



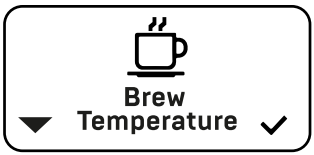
3. Select the “Cleaning Reminder” or “Filter Reminder” setting using the left-hand button ▼.
4. Press and hold the right-hand button ▲.

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

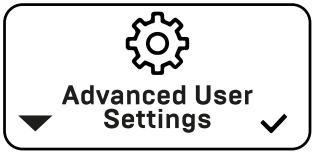
5. Release the button.

10.4 Advanced menu (user) settings

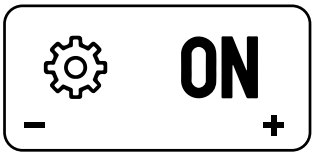
In addition to the basic settings, the machine also has a range of other settings. These are hidden during initial start-up. The machine can be used as normal without the advanced settings. To be able to change the advanced settings, they must be called up via the “Advanced User Settings” menu. Changed 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 made according to the selected filter output of the water filter used (A, B, or C) or in 5-liter increments up to a value of 200 liters. This function is deactivated (“OFF”) by default.

NOTICE

The water filter does not provide complete protection against limescale.



1. Open the main menu.



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

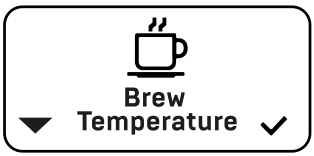


3. Select the desired setting for the filter type.

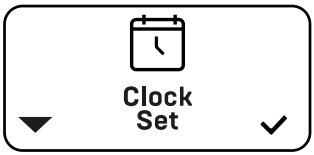
10.4.2 Clock Set

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.

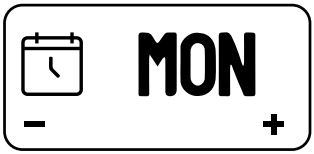


➢ The hour display flashes.

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.

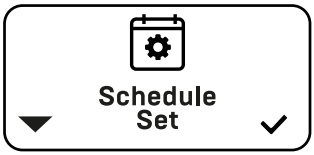
5. Set the day of the week.

10.4.3 Schedule Set

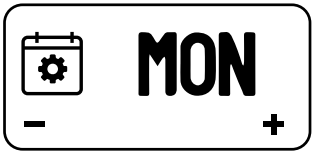
The machine offers the possibility of setting two times per day for the automatic switch-on (“ON”) and for the automatic switch-off (“OFF”). A value does not need to be assigned to each switch-on and switch-off time. To delete a switch-on or switch-off time, select the value “--:--”.



1. Open the main menu.

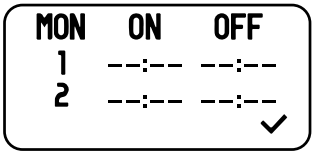


2. Select and open the “Schedule Set” submenu.



➢ 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 ▲.

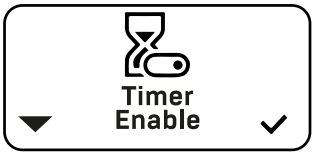
9. The second switch-on and switch-off times are set in the same way.

10.4.4 Timer Enable

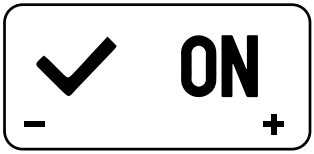
To be able to use the programmed switch-on and switch-off times, the timer function must be activated (“ON”). If the timer function is not activated (“OFF”), the machine ignores the programmed switch-on and switch-off times. In this case, the machine uses the time set for ECO mode for automatically switching 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.

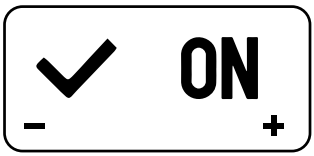
- Tank mode activated (“ON”): The machine runs in water tank mode.
- Tank mode deactivated (“OFF”): The machine runs in mains water mode.



1. Open the main menu.



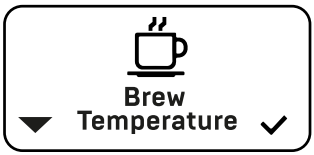
2. Select and open the “Tank Mode” submenu.



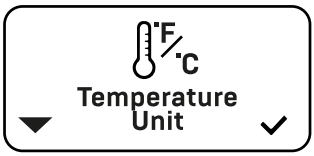
3. Select the setting “ON” or “OFF”.

10.4.6 Temperature Unit

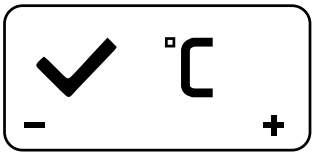
The temperature can be displayed in °C or °F. By default, the machine uses the unit °C.



1. Open the main menu.



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



3. Select the setting °C or °F.

10.4.7 Offset Correction

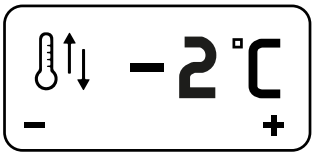
The machine is designed for optimal espresso preparation. External conditions can cause the water to cool down slightly on its way from the boiler to the brew group. To compensate for this temperature loss, you have the option to set the offset at a value of between -10°C (14°F) and +10°C (50°F) via the menu. The setting 0°C (32°F) is activated by default.



1. Open the main menu.



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



3. Select the setting.

11 Cleaning

DANGER

Danger due to electrical voltage

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

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

WARNING

Risk of injury due to hot surfaces

There is the risk of injury due to hot surfaces.

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

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

For cleaning:

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

11.1 Cleaning the 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 the filters in the portafilter”).

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:

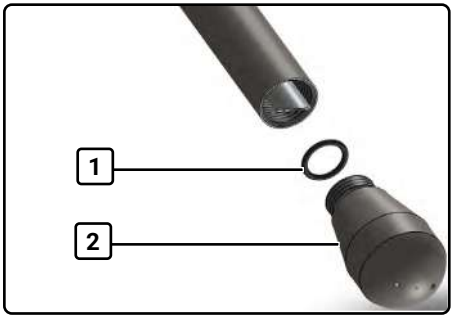


Fig. 10 Steam wand nozzle, removed

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

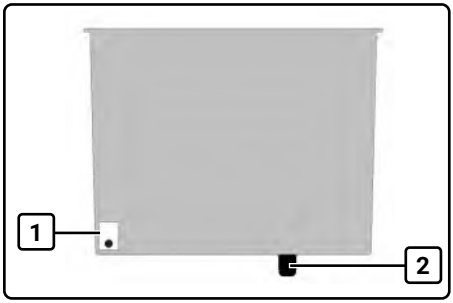


Fig. 11 Orientation of the water tank

1 Float with magnetic point 2 Valve

Orient the water tank so that

- the magnetic point on the float is facing down, and
- the valve is at the bottom right of the tank.

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

11.5.2 Cleaning the water tank

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

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

11.6 Emptying the boiler

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

1. Allow the machine to heat up until the set brew temperature is 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 5.2.2, “Operating levers”),
➢ The boiler water is emptied via the hot water wand.
5. Close the hot water tilt valve.
6. Rinse the boiler with fresh water (see Chapters 8.1.2 and 8.2.2, “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 10.3.5, “Cleaning Reminder”). If this function is activated, a reminder to clean the brew group will appear on the display after a preset number of brewing processes. Clean the brew group after having made approx. 90 to 140 cups of espresso. It is also recommended to clean the brew group once after the machine has not been used for a relatively long stretch of time.

The following are required for cleaning the brew group:

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

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 the filters in the portafilter”).
3. Fill the blind filter with 3 – 5 g of the cleaning powder.

Clean the brew group as follows:

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 5.2.2, “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. Repeat steps 2 – 4 a total of five times.
6. Remove the portafilter from the brew group and rinse it out briefly. Empty over the drip tray.
7. Insert the portafilter in the brew group.
8. Repeat steps 2 – 4 five times without cleaning agent.
9. Remove the portafilter from the brew group and take out the blind filter.
10. Flush the lines for 5 seconds to remove cleaning residues from the shower screen (see Chapter 9.8, “Flushing the lines”).

➢ The brew group is now ready to use.

11. If the icon for the reminder function “Cleaning Reminder” appears on the display, reset it (see Chapter 10.3.6, “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:

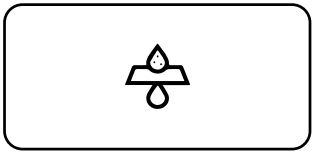
https://www.ecm.de/en/dealers.html

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	AC100106-00
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 enclosed water filter instructions.

NOTICE

The water filter does not provide complete protection against limescale.

12.3 Replacing the brew group gasket

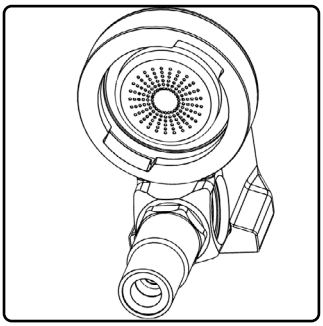
12.3.1 Required tools and accessories

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

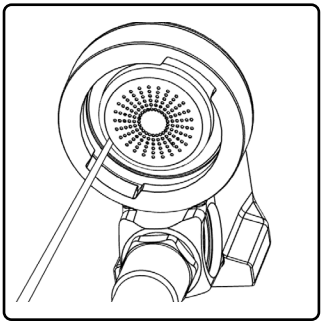
12.3.2 Before replacement

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.

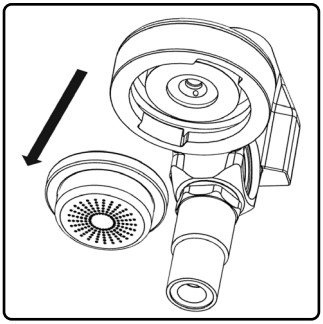
12.3.3 Replacing the gasket



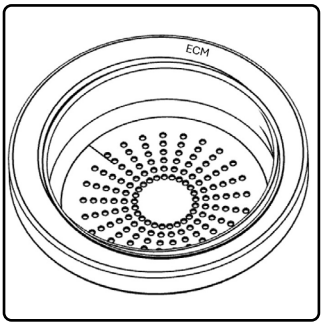
View of brew group from below



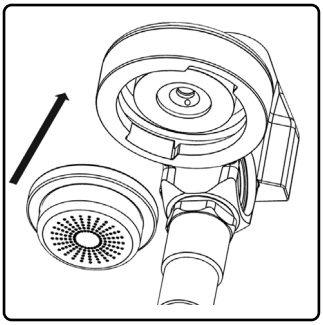
1. Place the flathead screwdriver or teaspoon against the shower screen.
2. Lever the shower screen with gasket out using the flathead screwdriver.



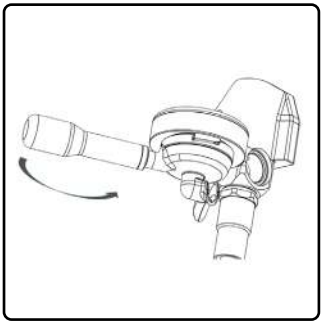
3. Take the shower screen and gasket out of the brew group.
4. Clean the brew group using the cleaning brush.



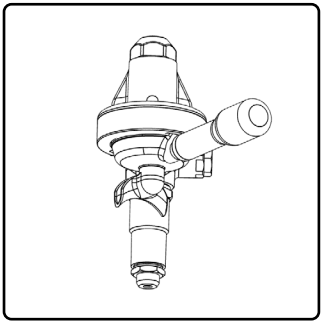
5. Insert a new shower screen into a new gasket. When doing so, orient the gasket so that the ECM logo is pointing up.



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 heat exchanger.	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 overfill protection has been triggered.	Briefly turn the machine off and then on again.
The machine is switched on but will not start operation.	The water tank has not been installed correctly.	Install the water tank correctly (see Chapter 11.5.1, “Orientation of the water tank”)
	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 overfill protection has been triggered.	Briefly turn the machine off and then on again. Check that there is enough water in the tank and refill if necessary (see Chapter 9.4, “Filling the water tank with water”).
The machine will not switch on or off automatically in spite of a timer being set.	The circuit board battery is flat.	Deactivate the timer functions (see Chapter 10.4.4, “Timer Enable”) and contact the dealer.
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”).
	Steam temperature not reached.	Wait until the set steam temperature (see Chapter 10.3.2, “Steam Temperature”) has been reached on the left-hand boiler pressure gauge. Only then is it possible to draw steam.
The machine is not reacting to inputs.	The settings were changed or other unknown causes.	Reset the machine (see Chapter 13.1.1, “Resetting the machine”).

13.1.1 Resetting the machine

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

1. Switch off the machine using the on/off 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)	275 x 445 x 405 mm
Dimensions with portafilter (W x D x H)	275 x 550 x 405 mm
Weight	23.5 kg
Water tank capacity	approx. 3 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	2000 W
US, JP	1600 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.
	Shower screen is dirty.	Clean the brew group (see Chapter 11.7, “Cleaning the brew group”).
Too little body.	The ground coffee used is too coarse.	Use more finely ground coffee.
	Ground coffee too old.	Use fresh ground coffee.
	Too little ground coffee.	Use more ground coffee. The marking in the filters serves as a guide.
	Shower screen is dirty.	Clean the brew group (see Chapter 11.7, “Cleaning the brew group”).

18 Notes

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 présent manuel d'utilisation

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

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

1.1 Présentation des consignes de sécurité et des avertissements

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

REMARQUE

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

1.2 Conventions de présentation

Mise en évidence d'informations dans le texte

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

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

Numéros de position et de figure

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

Exemple :

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

Figures

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

Références

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

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

2 Sécurité

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

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

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

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

2.1 Consignes générales de sécurité

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

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

2.2 Danger dû à des températures élevées

2.2.1 Danger dû à des fluides brûlants

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

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

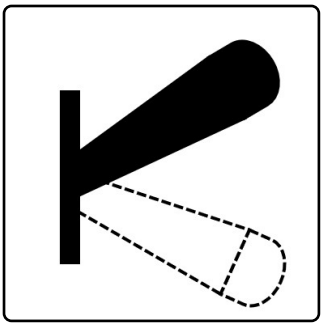
2.2.2 Danger dû à des surfaces brûlantes

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

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

3 Guide d’introduction pour votre premier expresso

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

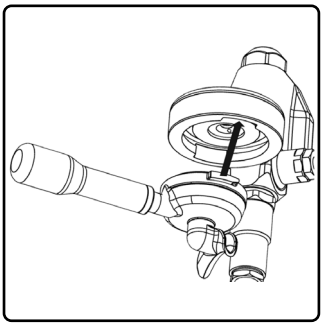


1. Mettez la machine en marche à l’aide du bouton marche/arrêt.

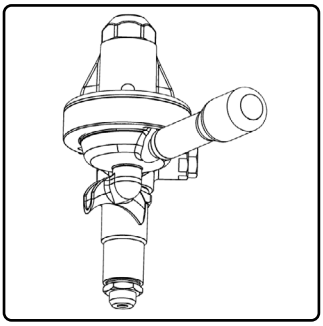
➢ Le voyant de fonctionnement LED s’allume et le chauffe-eau se met en marche.



2. Attendez que la température de percolation soit atteinte.

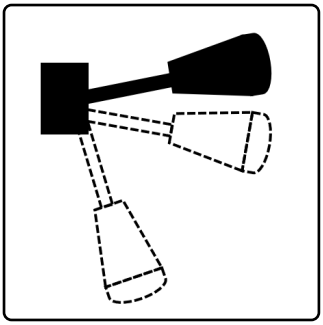


3. Remplissez le porte-filtre souhaité avec du café moulu.
4. Positionnez le porte-filtre à un angle d’environ 45° sous le groupe de percolation.
5. Enfoncez le porte-filtre dans le logement du groupe de percolation jusqu’à ce que les ergots de verrouillage du porte-filtre s’enclenchent dans les évidements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



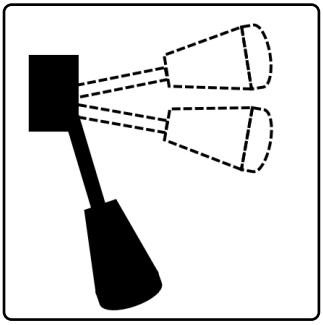
6. Tournez la poignée du porte-filtre vers la droite avec précaution jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir.

➢ 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.

✓ Le tirage 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 Mechanika Max II ne peut être utilisée que pour préparer un expresso ainsi que pour produire de l'eau chaude et 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

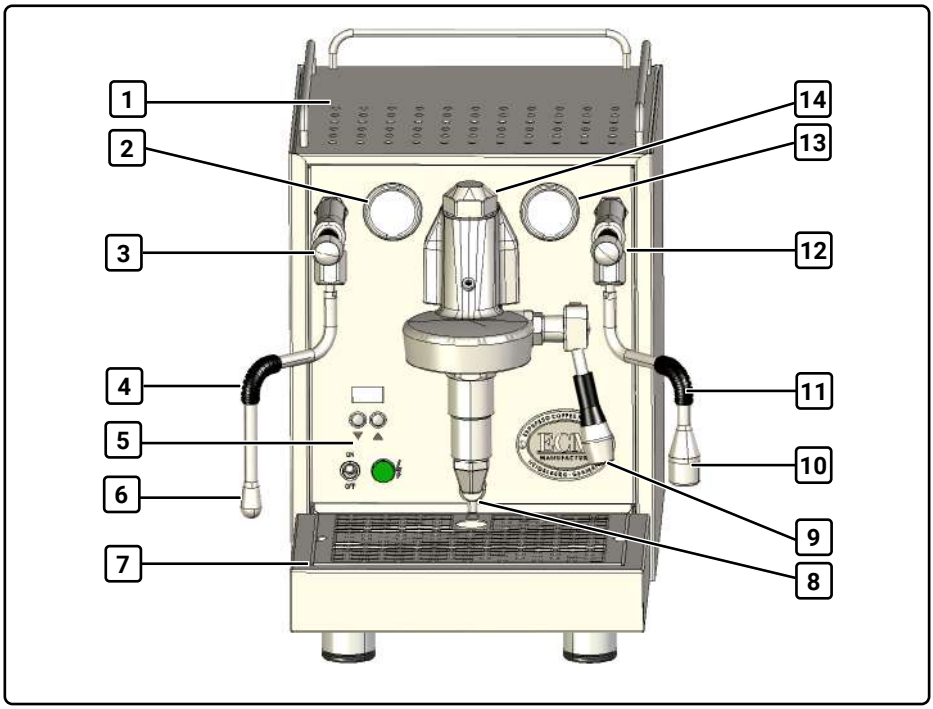


Fig. 1 Structure et composants

1 Plateau à tasses ; sous celui-ci, réservoir d'eau avec adaptateur de filtre à eau pour recevoir une cartouche de filtre à eau
2 Manomètre de chauffe-eau
3 Levier de vapeur basculant pour tirer de la vapeur chaude
4 Tuyau de vapeur avec poignée caoutchoutée
5 Éléments de commande et écran d'affichage
6 Buse de vapeur pour la sortie de vapeur chaude
7 Un plateau de collecte d'eau avec plaque d'égouttage
8 Buse de vidange
9 Levier de percolation pour préparer un expresso
10 Buse pour la sortie d'eau chaude
11 Tuyau d'eau avec poignée caoutchoutée
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

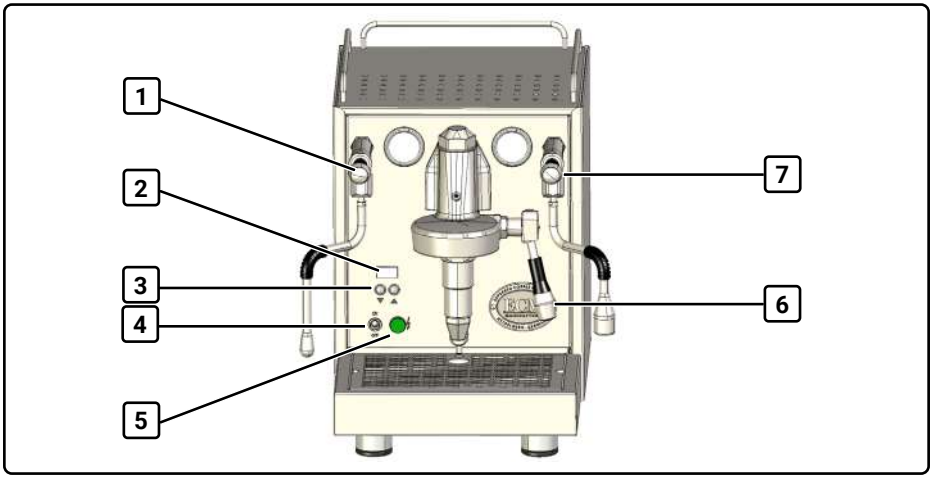


Fig. 2 Éléments de commande et écran

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

5.2.1 Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement LED

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

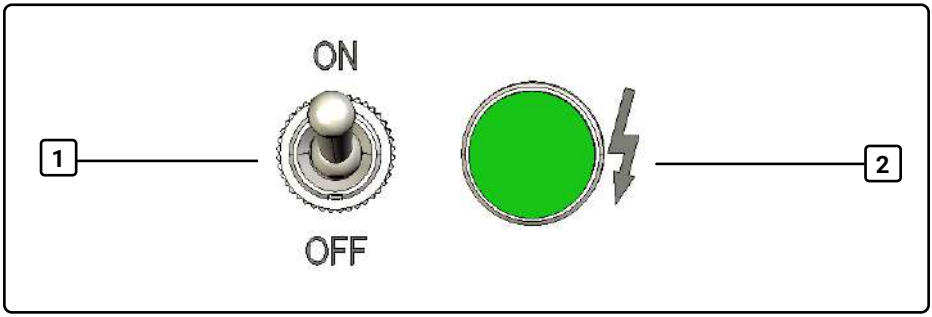
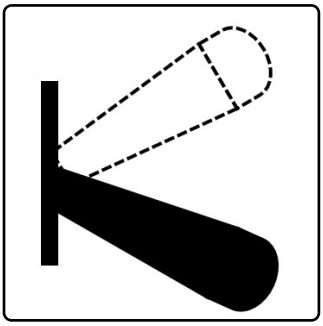
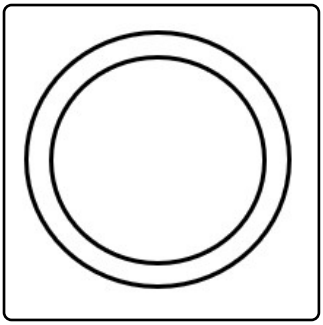


Fig. 3 Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement LED

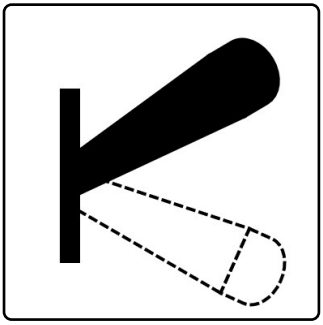
1 Interrupteur marche/arrêt
2 Voyant de fonctionnement LED



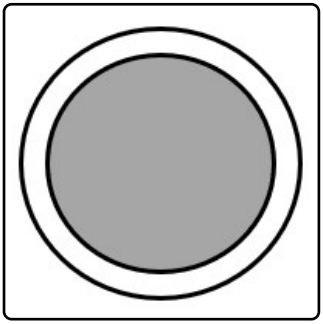
Éteint (OFF)
La machine est à l'arrêt.



Le voyant de fonctionnement LED n'est pas allumé.



Allumé (ON)
La machine est en marche.

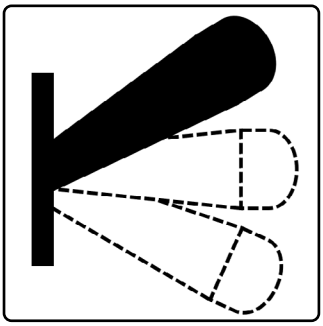


Si le voyant de fonctionnement LED et l'écran sont allumés, la machine est prête à fonctionner.
Si le voyant de fonctionnement LED est allumé mais que l'écran est éteint, la machine est en mode ECO (voir chapitre 9.1.4, « Mode ECO ») et n'est pas prête à fonctionner.

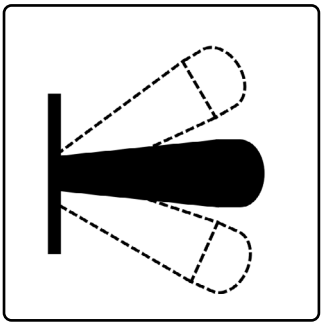
5.2.2 Leviers de commande

Levier de vapeur basculant

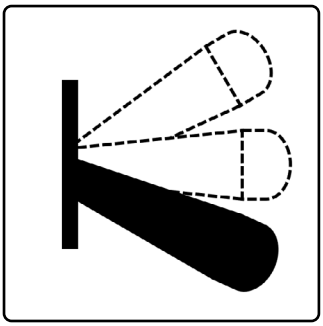
Le levier de vapeur basculant (1, Fig. 1) sert à ouvrir et à fermer le tuyau de vapeur afin de produire de la vapeur chaude.



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



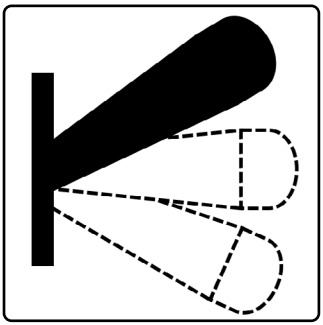
Position médiane
Le tuyau de vapeur est fermé.



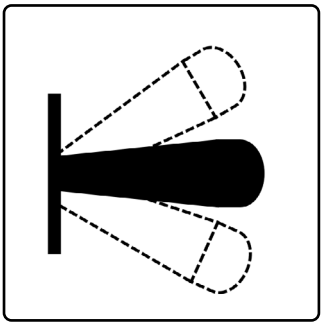
Position basse
Le tuyau de vapeur est ouvert et de la vapeur chaude est produite.

Levier d’eau chaude basculant

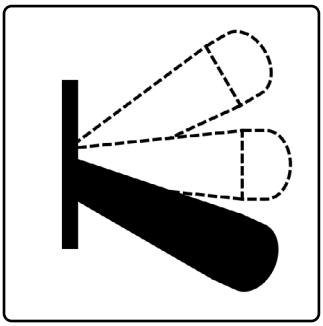
Le levier d’eau chaude basculant (7, Fig. 2) sert à ouvrir ou fermer le tuyau d’eau chaude afin de prélever de l’eau chaude.



Position haute
Le tuyau d’eau chaude est ouvert et de l’eau chaude en sort.



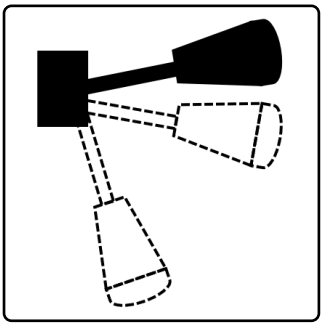
Position médiane
Le tuyau d’eau chaude est fermé.



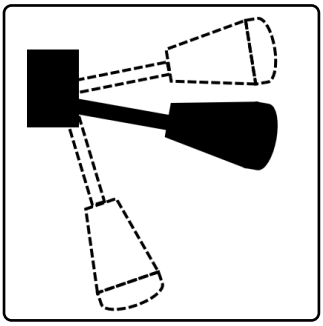
Position basse
Le tuyau d’eau chaude est ouvert et de l’eau chaude en sort.

Levier de percolation

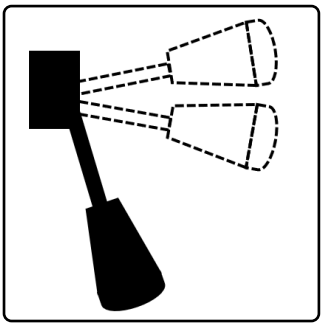
Le levier de percolation (6, Fig. 2) sert à démarrer, à interrompre ou à terminer un processus de percolation.



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 !

5.2.3 Boutons de navigation

Les deux boutons de navigation (3, 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.

6 Transport

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

6.1 Marquages sur l'emballage

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

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

6.2 Étendue des fournitures

L'étendue des fournitures standard comprend :

- Machine expresso à porte-filtre Mechanika Max II
- Un manuel d'utilisation
- Porte-filtre à 1 sortie
- Un porte-filtre à 2 sorties
- Brosse de nettoyage
- Tuyau métallique pour raccordement d'eau permanent
- Crépine monotasse
- Crépine pour deux tasses
- Crépine aveugle
- Un tasseur
- Un plateau de collecte d'eau avec plaque d'égouttage
- Plateau à tasses
- Kit de filtre à eau

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

- Moulins à expresso
- Station de tassage
- Tapis de tassage
- Tiroir à marc
- Pot à lait
- 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 d’ accessoires et la placer sur une surface plane.
4. Ouvrez la boîte et retirez tous les accessoires de leurs logements dans les inserts en mousse.
5. Utilisez vos deux mains pour sortir la machine de son emballage de transport et la placer sur un support plan et suffisamment stable.
6. Retirez le rembourrage en 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

Dommage causé par un transport incorrect

Un transport incorrect peut endommager la machine.

- Utilisez uniquement l'emballage d'origine pour le transport.
- Transportez la machine uniquement à la verticale, si possible sur une palette.
- Ne placez pas d'autres objets lourds sur l'emballage.
- Empilez au maximum 3 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 respectifs, dans les inserts en mousse d'origine.
7. Emballez la machine avec la housse de protection d'origine.
8. Soulevez la machine par le bas à deux mains et emballez-la dans la boîte d'origine.
9. Transportez la machine à l'endroit souhaité.

7 Installation

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

7.1 Exigences applicables au lieu d'installation

Le lieu d'installation doit satisfaire aux conditions suivantes :

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

7.2 Raccordement à l'alimentation électrique

⚠ DANGER

Danger de mort dû à la tension électrique

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

- Branchez la machine uniquement à une prise dont la tension correspond aux informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve à l'avant de la machine, dans le support du plateau de collecte d'eau.

- Branchez la machine uniquement à une prise raccordée à la terre.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Évitez de le plier et de l'écraser.
- N'utilisez pas de rallonge ni de prise multiple.

7.3 Installation en mode réservoir d'eau

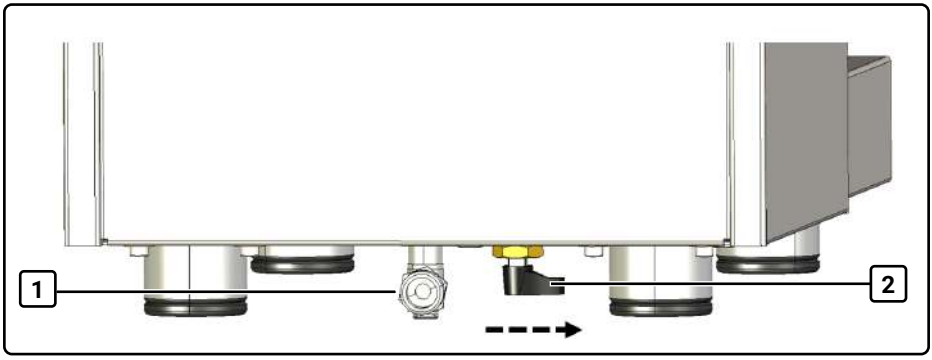


Fig. 4 Vue arrière avec vanne rotative et pièce de raccordement d'eau

1	Pièce de raccordement d'eau	2	Vanne rotative en position mode réservoir d'eau

1. Tournez la vanne rotative (2, Fig. 4) en position mode réservoir. La vanne est tournée vers l'extérieur de la machine.
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

REMARQUE

Dommage 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" à 3/4", diamètre externe 3/4" à 1"

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

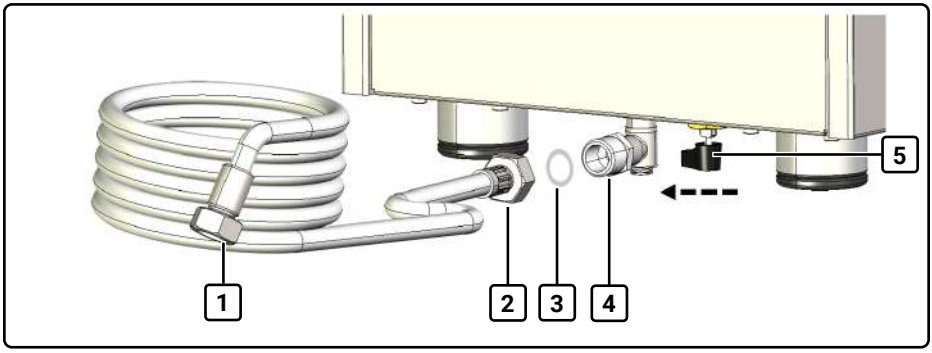


Fig. 5 Vue arrière avec vanne rotative et pièce de raccordement d'eau

1	Raccord du tuyau côté réseau de distribution d'eau	4	Pièce de raccordement d'eau
2	Raccord du tuyau côté appareil	5	Vanne rotative du raccord de tuyau côté réseau de distribution d'eau en position d'alimentation permanente
3	Joint		

1. Débranchez le tuyau existant du réseau de distribution d'eau.
2. Vissez le tuyau de raccordement d'eau (2, Fig. 5) fourni à la pièce de raccordement d'eau (4, Fig. 5) située sous la machine. Utilisez pour cela 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 (1, Fig. 5) à l'alimentation d'eau.
5. Tournez la vanne rotative (5, Fig. 5) en position de raccordement d'eau permanent. La vanne pointe vers la pièce de raccordement d'eau (4, Fig. 5).

6. Activez le raccordement d'eau permanent via le menu (voir chapitre 10.4.5, « 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 ces éléments en faisant attention aux bords.
- Évitez d'appliquer une pression trop ferme sur les bords.

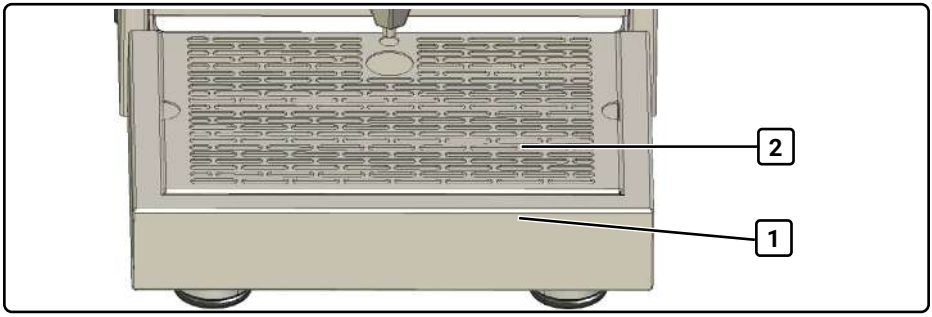
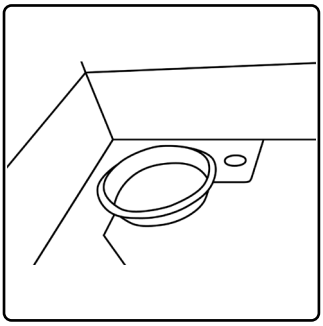


Fig. 6 Plateau de collecte d'eau et plaque d'égouttage

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 logement 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 s'emboîte.

7.5.2 Installation du filtre à eau

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

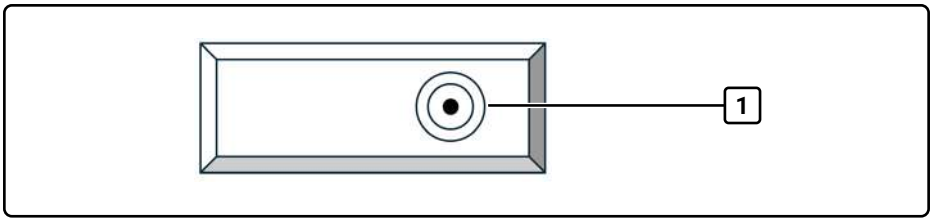


Fig. 7 Vue de dessus du réservoir d'eau

1 Position de l'adaptateur de filtre à eau

1. En suivant les instructions fournies avec le filtre à eau, déballez la cartouche filtrante, préparez-la et réglez le filtre de manière appropriée.
2. Retirez le plateau à tasses du dessus 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 s'emboîte.
4. Remettez le plateau à tasses en place.

À prendre en compte :

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

8 Première mise en service

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

- la machine est correctement installée 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 »),
- les leviers basculants de vapeur et d'eau chaude sont fermés (voir chapitre 5.2.2, « Leviers de commande »), et
- le levier de percolation est en position initiale (voir chapitre 5.2.2, « Leviers de commande »).

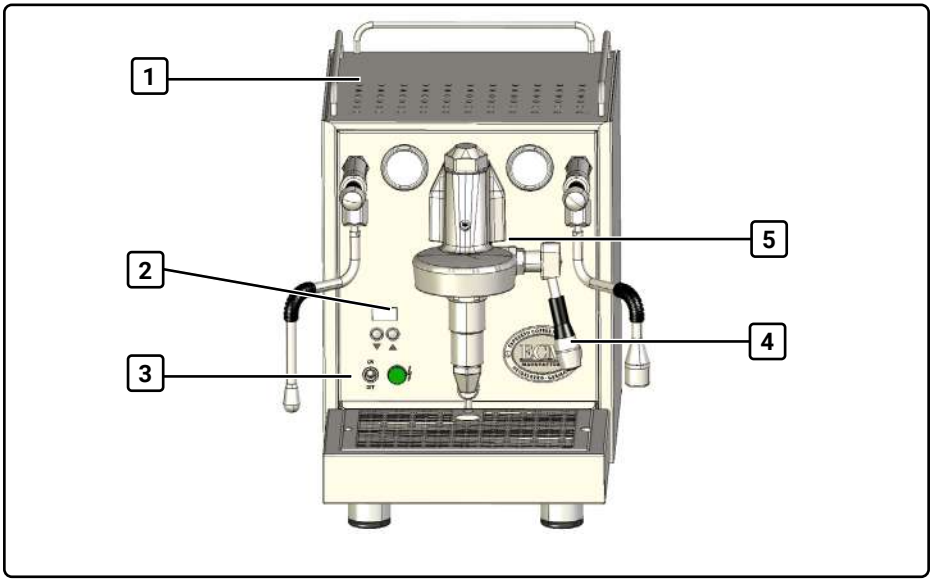


Fig. 8 Illustration de la face avant

1 Plateau à tasses ; sous celui-ci, le réservoir d'eau
2 Écran d'affichage
3 Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement LED
4 Levier de percolation
5 Groupe de percolation

8.1 Première mise en service en mode réservoir d'eau

8.1.1 Branchement, mise en marche et remplissage d'eau de la machine

La machine est en mode réservoir d'eau (voir chapitre 7.3, « Installation en mode réservoir d'eau »).

1. Retirez le plateau à tasses (1, Fig. 8), puis 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. Installez le plateau à tasses sur le côté supérieur.
4. Branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant.
5. 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, la pompe se met en marche et commence à remplir le chauffe-eau. Une fois le chauffe-eau complètement rempli, le bruit de la pompe s'arrête et la machine commence à chauffer l'eau.

6. Placez un grand 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.
7. Amenez le levier de percolation (4, Fig. 8) en position de production (voir chapitre 5.2.2, « Leviers de commande ») et prélevez environ 500 ml via le groupe de percolation.

➢

8. Amenez le levier de percolation en position initiale (voir chapitre 5.2.2, « Leviers de commande »).
9. Attendez que le manomètre du chauffe-eau affiche une valeur d'environ 1,0 à 1,25 bar.

✓ La machine est prête à fonctionner.

Important : Une quantité d'eau particulièrement importante est nécessaire pour le remplissage initial. Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous d'un niveau déterminé, la machine se met hors tension. Dans ce cas, il faut rajouter de l'eau d'alimentation.

8.1.2 Rinçage de la machine

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

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 du bouton marche/arrêt.
➢ Le voyant de fonctionnement LED s'allume.
5. Attendez que la machine ait chauffé.
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, mise en marche et remplissage d'eau de la machine

La machine est en mode d'alimentation en eau permanente (voir chapitre 7.4.3, « Raccordement de la machine au réseau de distribution d'eau »).

1. Branchez la fiche d'alimentation à 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, la pompe se met en marche et commence à remplir le chauffe-eau. Une fois le chauffe-eau complètement rempli, le bruit de la pompe s'arrête et la machine commence à chauffer l'eau.
3. Placez un grand 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.
4. Amenez le levier de percolation (4, Fig. 8) en position de production (voir chapitre 5.2.2, « Leviers de commande ») et prélevez environ 500 ml via le groupe de percolation.
➢ L'échangeur de chaleur se remplit.
5. Amenez le levier de percolation en position initiale (voir chapitre 5.2.2, « Leviers de commande »).
6. Attendez que le manomètre du chauffe-eau affiche une valeur d'environ 1,0 à 1,25 bar.

✓ La machine est prête à fonctionner. Une fois le chauffe-eau et le groupe de percolation chauffés, la température de percolation s'affiche à l'écran. La machine est prête à fonctionner.

8.2.2 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 du bouton marche/arrêt.
➢ Le voyant de fonctionnement LED s'allume.
4. Laissez la machine chauffer.
5. Répétez trois fois la procédure.
6. Laissez la machine allumée et évacuez la quantité d'eau restante via le groupe de percolation.

8.3 Après la mise en service

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 sa mise en marche, la machine commence à chauffer. La température de percolation atteinte et la température de vapeur réglée s'affichent à l'écran. La machine est prête à fonctionner dès que la température de percolation réglée s'affiche à l'écran.

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 »).

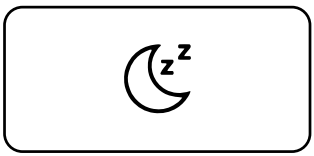
9.1.3 Mode veille de l'écran

Si la machine est allumée mais qu'aucune fonction n'est exécutée, l'écran passe en mode veille au bout de quelques minutes. En mode veille, l'écran affiche un texte défilant indiquant la température de percolation et, alternativement, les indications de température « LOW » (basse), « MID » (moyenne) et « HIGH » (haute).

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 10.3.4, « Mode ECO »).



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

Le mode ECO peut être interrompu comme suit :

- Appuyez brièvement 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 5.2.2, « 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 indications suivantes 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 7.4.1, « Exigences supplémentaires concernant le lieu d'installation »),
- température de percolation actuelle et température de vapeur réglée.

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 du bouton marche/arrêt.

➢ Le voyant de fonctionnement LED s'allume.

9.3 Fonctions de raccourci

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

9.3.1 Activation du mode ECO

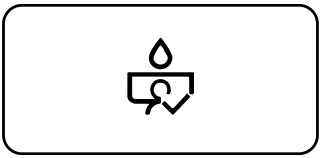
1. Pendant le fonctionnement, maintenez le bouton de navigation gauche enfoncé pendant 3 secondes.

✓ 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.

✓ En fonction du réglage précédent, la pré-infusion est activée ou désactivée.



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



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

9.3.3 Réglage de la température de vapeur

1. Pendant le fonctionnement, appuyez de manière répétée sur le bouton droit.

✓ Le réglage de la température de vapeur commute entre « LOW » (basse), « MID » (moyenne) et « HIGH » (haute).



Réglage de la température de vapeur : « MID » (moyenne)

9.4 Remplissage du réservoir d'eau

REMARQUE

Dommage causé par un débordement d'eau

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

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

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

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



Le réservoir sera bientôt vide
Le tirage en cours continue.
Rajoutez de l'eau dans les meilleurs délais.



Le réservoir est vide
Le processus de pompage s'arrête, interrompant le tirage d'eau.
Rajoutez de l'eau.

Pour remplir le réservoir, procédez comme suit :

1. Retirez le plateau à tasses du dessus de la machine.
2. Remplissez le réservoir d'eau.
3. Remettez le plateau à tasses en place.

À prendre en compte :

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

* °dH = degré de dureté allemand, KH = dureté carbonatée

9.5 Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu

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

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

✓ Le café moulu est tassé et compacté.

9.6 Insertion de 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 : Un porte-filtre à 2 sorties
- Crépine aveugle : insertion possible 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

Dommage causé par un serrage excessif du porte-filtre

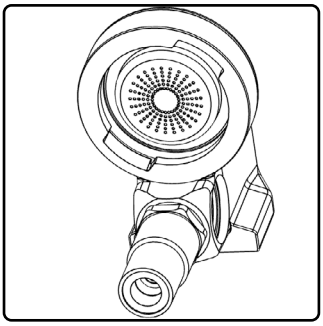
Lors de l'insertion du porte-filtre, le porte-filtre et la machine peuvent être endommagés par un serrage exagéré.

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

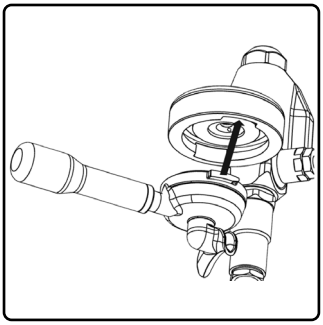
Il est recommandé de laisser le porte-filtre vissé dans le groupe de percolation afin qu'il ne refroidisse pas.



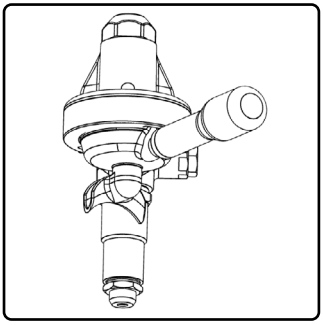
Fig. 9 Porte-filtre installé, poignée tournée vers l'avant



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 des conduites

Les conduites du groupe de percolation peuvent 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 correspondante 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 5.2.2, « Leviers de commande »).

➢ La préparation de l'expresso commence. Le programmateur de pré-infusion, s'il est configuré, est d'abord affiché à rebours à l'écran (voir chapitre 10.3.3, « Preinfusion (Pré-infusion) »). Le programmateur 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 Retrait du porte-filtre hors du groupe de percolation

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

De l'eau 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 prélever de l'eau chaude, il faut que la température de percolation réglée (voir chapitre 10.3.1, « Brew Temperature (Température de percolation) ») soit 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 5.2.2, « 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 du tirage de vapeur, des blessures peuvent survenir en raison des températures élevées des surfaces et des projections de fluides.

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

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

Pour prélever de la vapeur chaude, il faut que la température de vapeur réglée (10.3.2, « Steam Temperature (Température de la vapeur) ») soit atteinte.

1. Placez un récipient vide sous la buse de vapeur.
2. Ouvrez la vanne de vapeur basculante (voir chapitre 5.2.2, « 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

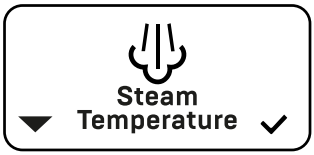
10.1 Indications à l'écran

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

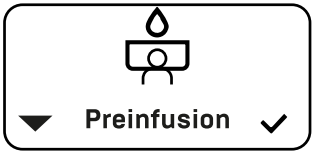
10.1.1 Menus des paramètres de base (Basic Settings)



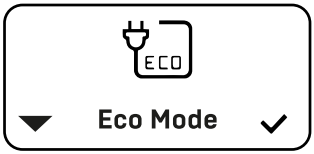
Menu « Brew Temperature » (Température de percolation) : réglage de la température de percolation (voir chapitre 10.3.1, « Brew Temperature (Température de percolation) »)



Menu « Steam Temp » (Température de vapeur) : réglage de la température de la vapeur (voir chapitre 10.3.2, « Steam Temperature (Température de la 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 10.3.3, « Preinfusion (Pré-infusion) »)



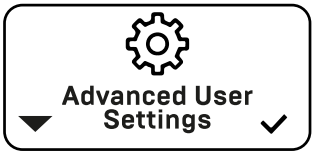
Menu « ECO Mode » (Mode ECO) : activation et désactivation du mode ECO ainsi que réglage de la durée du mode ECO (voir chapitre 10.3.4, « Mode ECO »)



Menu « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) : réglage d'un rappel pour le nettoyage du groupe de percolation (voir chapitre 10.3.5, « 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 10.3.6, « 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) »)

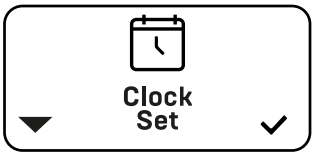
10.1.2 Menus des paramètres avancés (Advanced User Settings)



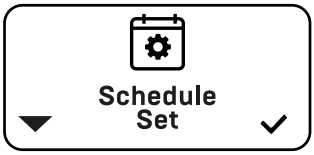
Menu « Filter Reminder » (Rappel de filtre) : définition d'un rappel pour changer le filtre (voir chapitre 10.4.1, « Filter Reminder (Rappel de filtre) »)



Menu « Timer Enable » (Activation du programmateur) : Activation ou désactivation du programmateur de mise en marche et à l'arrêt automatique de la machine (voir chapitre 10.4.4, « Timer Enable (Activation du programmateur) »)



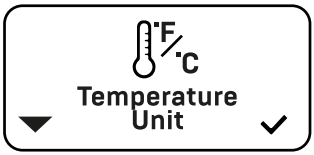
Menu « Clock Set » (Réglage de l'heure) : réglage de l'heure (voir chapitre 10.4.2, « Clock Set (Réglage de l'heure) »)



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) »)



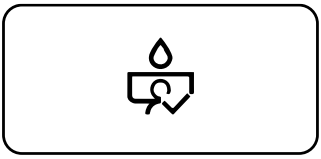
Menu « Temperature Unit » (Unité de température) : réglage de l'unité de température – °C ou °F (voir chapitre 10.4.6, « Temperature Unit (Unité de température) »)



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, « Offset Correction (correction de compensation) »)

10.1.3 Autres indications affichées à l'écran

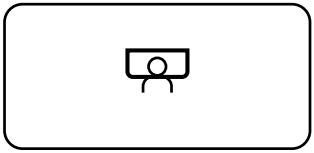
En plus des menus, d'autres indications fournissent des informations sur l'état de la machine pendant le fonctionnement ou invitent à effectuer une action.



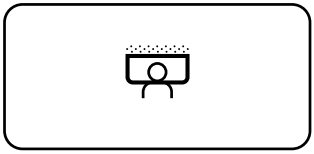
Pré-infusion activée (voir chapitre 9.3.2, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »)



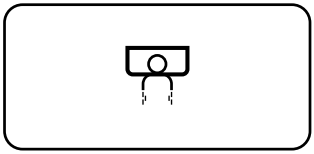
Pré-infusion désactivée (voir chapitre 9.3.2, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »)



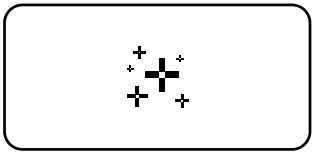
Pré-infusion passive en cours (voir chapitre 10.3.3, « Pre-infusion »)



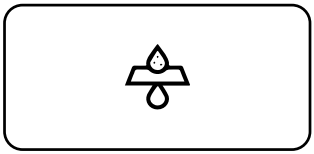
Pré-infusion active en cours (voir chapitre 10.3.3, « Pre-infusion »)



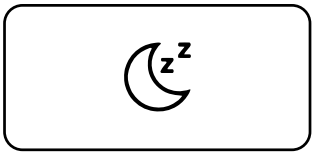
Processus de percolation (tirage)



Rappel de nettoyage de la machine (voir chapitre 10.3.5, « 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 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. La température peut être réglée sur une valeur comprise entre 90 °C et 95 °C. Modifiez la température comme suit :

1. Ouvrez le menu principal.
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Brew Temperature » (Température de percolation).

➢ La température de percolation configurée clignote à l'écran.

3. Réglez la température de percolation.

✓ La température de percolation configurée apparaît à l'écran pendant quelques secondes.

10.3.2 Steam Temperature (Température de la vapeur)

La buse de vapeur permet de produire de la vapeur chaude pour chauffer et faire mousser des liquides. La température de la vapeur peut être réglée via le menu. La température de la vapeur est réglée en usine sur la valeur moyenne « MID » (127 °C). Les paramètres disponibles sont les suivants : « LOW » (124 °C), « MID » (127 °C) et « HIGH » (130 °C).

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

10.3.3 Preinfusion (Pré-infusion)

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

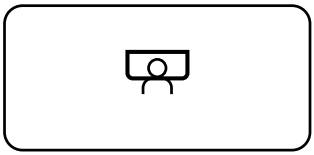
Fonctionnement de la pré-infusion

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

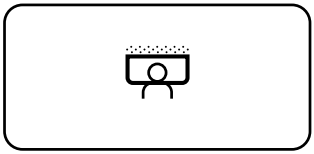
Exemple

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 que la pré-infusion active est en cours.

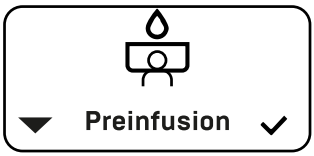
Pré-infusion active ou passive

La pré-infusion active n'est recommandée que lorsque la machine fonctionne en mode réservoir d'eau, car la pression exercée par le réservoir d'eau n'est pas suffisante pour imbiber complètement le café moulu. Une pré-infusion exclusivement passive est recommandée lorsque la machine fonctionne en mode raccordement d'eau permanent. La pression du réseau de distribution est suffisante pour humidifier complètement le café moulu dans le temps prédéfini.

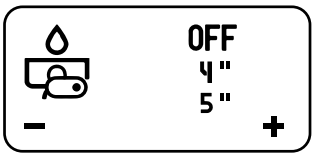
Réglage de la pré-infusion



1. Ouvrez le menu principal.

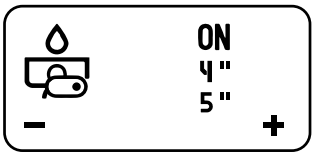


2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Pré-infusion ».



3. Sélectionnez le réglage « ON » (pré-infusion activée) ou « OFF » (pré-infusion désactivée).
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

10.3.4 Mode ECO

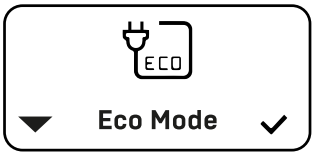
Le paramètre suivant du mode ECO est configuré par défaut :

- « 90 » : compte à rebours de 90 minutes jusqu'à ce que le mode ECO soit activé

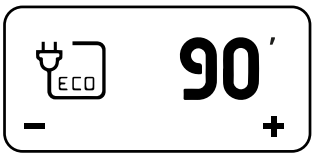
L'option « OFF » (éteint) désactive la fonction. Le compte à rebours peut être réglé par incréments de 30 minutes (jusqu'à un maximum de 600 minutes). Procédez comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



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



3. Sélectionnez le paramètre souhaité.

10.3.5 Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage)

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

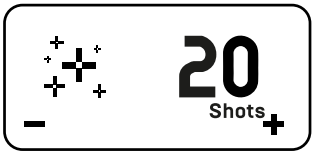
La fonction est désactivée (« OFF ») en usine. Il est recommandé de nettoyer le groupe de percolation après 90 à 140 tasses. Seul un processus de percolation de plus de 15 secondes est compté comme une dose d'expresso.



1. Ouvrez le menu principal.



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



3. Sélectionnez le paramètre souhaité.

10.3.6 Reset Reminder (Rappel de réinitialisation)

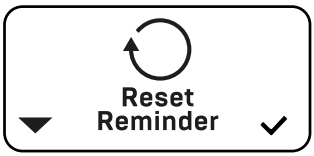
La machine propose deux fonctions de rappel :

- Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) : rappel pour le prochain nettoyage du groupe de percolation (voir chapitre 10.3.5, « 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) »)

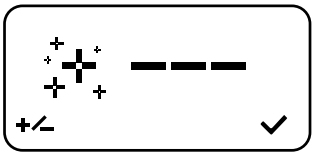
Après avoir nettoyé le groupe de percolation ou changé le filtre à eau, ces fonctions de rappel doivent être réinitialisées comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



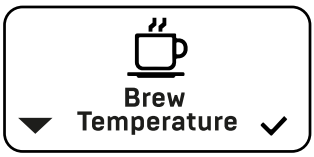
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Reset Reminder » (Rappel de réinitialisation).



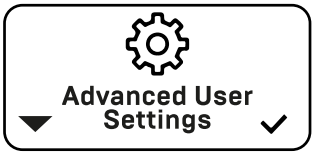
3. Utilisez le bouton gauche ▼ pour sélectionner le paramètre « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) ou « Filter Reminder » (Rappel de filtre).
4. Maintenez le bouton droit ▲ enfoncé.
   ✓ Lorsque « --- » apparaît à l'écran, la fonction de rappel sélectionnée a été réinitialisée.
5. Relâchez le 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 activés, même quand ils sont masqués. Les paramètres avancés peuvent être affichés ou masqués à tout moment comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



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



3. Sélectionnez le réglage « ON » (afficher) ou « OFF » (masquer).

✓ Le paramètre est appliqué et les paramètres avancés sont affichés dans le menu principal.

10.4.1 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 en fonction de la capacité de filtration sélectionnée du filtre à eau utilisé (A, B ou C) ou par incréments de 5 litres jusqu'à une valeur de 200 litres. La fonction est désactivée (« OFF ») par défaut.

REMARQUE

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



1. Ouvrez le menu principal.



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



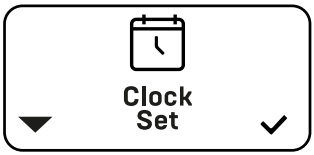
10.4.2 Clock Set (Réglage de l'heure)

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.



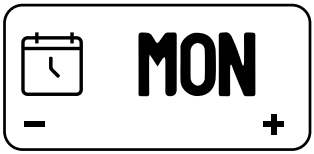
1. Ouvrez le menu principal.



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.

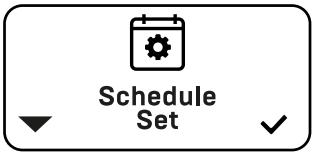
5. Réglez le jour de la semaine.

10.4.3 Schedule Set (Programmation horaire)

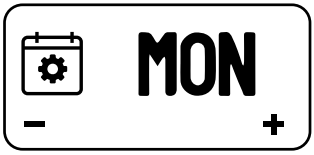
La machine offre la possibilité de définir deux mises en marche (« ON ») et à l'arrêt (« OFF ») automatiques de la machine par jour. Il n'est pas nécessaire d'attribuer une valeur à chaque heure de mise en marche / à l'arrêt. Pour supprimer une heure de mise en marche / à l'arrêt, sélectionnez « -- :--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



1. Ouvrez le menu principal.

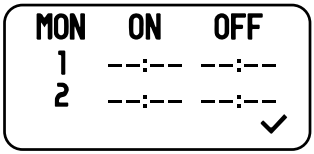


2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Schedule Set » (Programmation horaire).



➢ 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 des 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 ▲ .

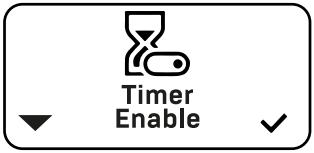
- ➢ L'affichage de l'heure pour le premier arrêt automatique clignote.
7. Réglez l'heure avec le bouton gauche ▼ et confirmez avec le bouton droit ▲ .
- ➢ L'affichage des minutes pour le premier arrêt automatique clignote.
8. Réglez les minutes avec le bouton gauche ▼ et confirmez avec le bouton droit ▲ .
9. Réglez l'heure des deuxièmes mises en marche / à l'arrêt automatiques de la même manière.

10.4.4 Timer Enable (Activation du programmateur)

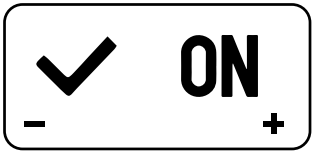
Afin que les mises en marche/à l'arrêt automatiques programmées s'appliquent, la fonction programmateur doit être activée (« ON »). Si la fonction programmateur n'est pas activée (« OFF »), la machine ignore les mises en marche / à l'arrêt programmées. Dans ce cas, la machine utilise la durée réglée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



1. Ouvrez le menu principal.



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



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

10.4.5 Tank Mode (Mode réservoir)

La machine peut être utilisée en raccordement d'eau permanent ou en mode réservoir d'eau. Afin de régler le mode de fonctionnement correspondant, le mode réservoir doit être activé ou désactivé via le menu.

- Mode réservoir activé (« ON ») : La machine fonctionne en mode réservoir d'eau.
- Mode réservoir désactivé (« OFF ») : La machine fonctionne en mode raccordement d'eau permanent.



1. Ouvrez le menu principal.



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



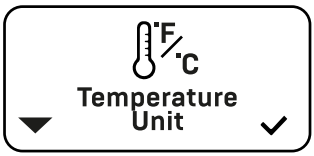
3. Sélectionnez le réglage « ON » ou « OFF ».

10.4.6 Temperature Unit (Unité de température)

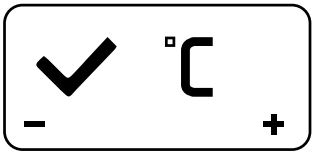
La température peut être affichée en °C ou °F. La machine est configurée en usine avec l'unité °C.



1. Ouvrez le menu principal.



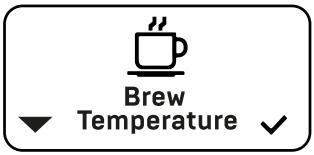
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Temperature Unit » (Unité de température).



3. Sélectionnez le réglage °C ou °F.

10.4.7 Offset Correction (correction de compensation)

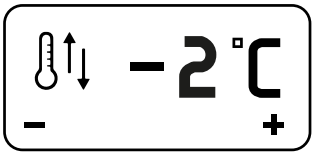
La machine est conçue pour la préparation optimale d'un expresso. En raison des conditions ambiantes, il peut y avoir une légère baisse de température de l'eau entre le chauffe-eau et le groupe de percolation. Pour compenser cette baisse de température, il est possible de régler la compensation à une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



1. Ouvrez le menu principal.



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



3. Sélectionnez le réglage souhaité.

11 Nettoyage

⚠ DANGER

Danger dû à la tension électrique

Un nettoyage incorrect entraîne un risque mortel d'électrocution.

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessures dues aux surfaces brûlantes

Les surfaces brûlantes entraînent un risque de blessure.

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

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

Pour le nettoyage :

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

11.1 Nettoyage des porte-filtres et des crépines

Nettoyez quotidiennement les porte-filtres et les crépines. Les porte-filtres ne doivent pas être nettoyés dans un lave-vaisselle.

Retrait de la crépine du porte-filtre

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

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

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. Réinstallez la crépine dans le porte-filtre (voir chapitre 9.6, « Insertion de la crépine dans le porte-filtre »).

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 ces bords.
- Essuyez les bords avec précaution.

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

Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.

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

11.3 Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

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

- Ne touchez pas le tuyau de vapeur, la buse de vapeur, le tuyau d'eau chaude ou la buse d'eau chaude. Manipulez-les uniquement 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 :

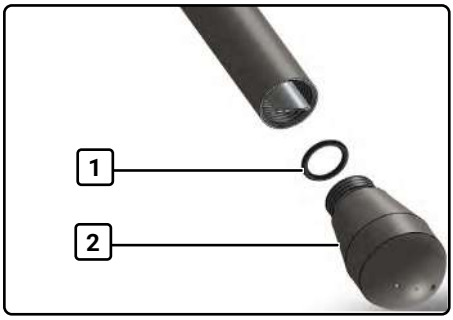


Fig. 10 Buse du tuyau de vapeur démontée

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

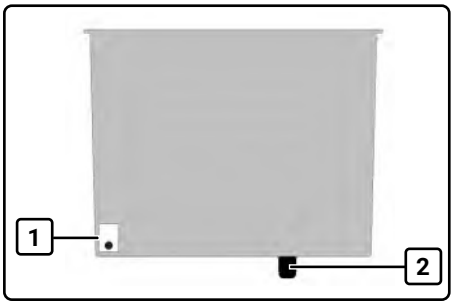


Fig. 11 Orientation du réservoir d'eau

1 Flotteur avec point magnétique 2 Soupape

Alignez le réservoir d'eau de manière à ce que

- le flotteur soit positionné avec le point magnétique vers le bas, 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. Retirez le plateau à tasses du dessus de la machine.
2. À deux mains, retirez le réservoir d'eau en le tirant vers le haut.
3. Videz le réservoir d'eau dans un évier et nettoyez-le avec de l'eau tiède, un détergent de qualité alimentaire et un chiffon doux.
4. Séchez l'extérieur du réservoir d'eau avec un chiffon sec et doux.
5. Réinsérez le réservoir d'eau.
6. Remettez le plateau à tasses en place.

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 réglée s'affiche 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 5.2.2, « Leviers de commande »).

➢ L'eau du chauffe-eau est évacuée via le tuyau d'eau chaude.

5. Fermez la vanne d'eau chaude basculante.
6. Rincez le chauffe-eau avec de l'eau propre (voir chapitre 8.1.2 ou 8.2.2, « 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 10.3.5, "Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage)"). Si cette fonction est activée, un rappel de nettoyage du groupe de percolation apparaît à l'écran après un nombre prédéfini d'utilisations. Nettoyez le groupe de percolation après avoir préparé environ 90 à 140 tasses d'expresso. Il est également recommandé de nettoyer le groupe de percolation si la machine n'a pas été utilisée pendant une longue période.

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

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

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 du bouton 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-filtres 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.

Nettoyez le groupe de percolation comme suit :

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 5.2.2, « 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. Répétez les étapes 2 à 4 cinq fois au total.
6. Retirez le porte-filtre du groupe de percolation et rincez-le brièvement. Videz au-dessus du plateau de collecte.
7. Réinsérez le porte-filtre dans le groupe de percolation.
8. Répétez les étapes 2 à 4 cinq fois sans produit nettoyant.
9. Enlevez le porte-filtre du groupe de percolation et retirez la crépine aveugle.
10. Rincez les conduites pendant 5 secondes pour éliminer les résidus de nettoyage de la crépine-douche (voir chapitre 9.8, « Rinçage des conduites »).
➢ Le groupe de percolation est prêt à l'emploi.

11. Si l’icône de la fonction « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) apparaît toujours à l’écran, réinitialisez-la (voir chapitre 10.3.6, « Reset Reminder (Rappel de réinitialisation) »).

✓ L’icône disparaît de l’affichage 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 un personnel qualifié spécialisé.

12.1 Pièces de rechange et accessoires

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

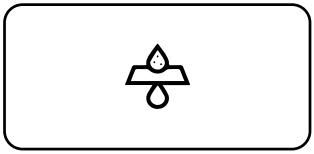
https://www.ecm.de/en/dealers.html

Pièce de rechange	Référence
Joint du groupe de percolation	AC100090-00
Crépine-douche E61	AC100079-00
Crépine monotasse	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	**Référence**
Filtre à eau	AC100027-00
Porte-filtre, sans fond	AC100106-00
Station de tassage	AC100020-00
Tapis de tassage	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	Référence
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.



Indication « Water Filter Reminder » (Rappel du filtre d'eau)

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

REMARQUE

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

12.3 Remplacement du joint du groupe de percolation

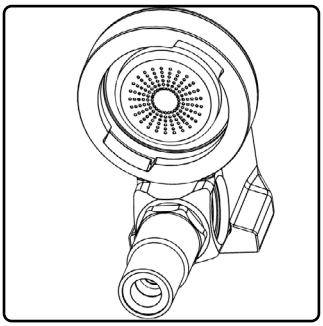
12.3.1 Outils et accessoires requis

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

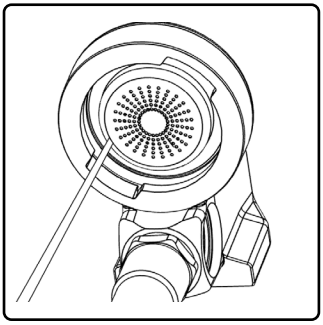
12.3.2 Avant le remplacement du joint

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.

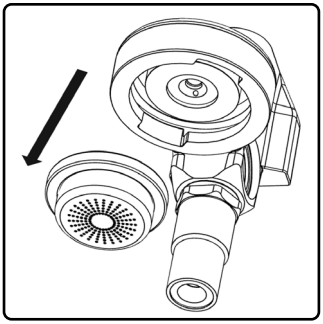
12.3.3 Remplacement du joint



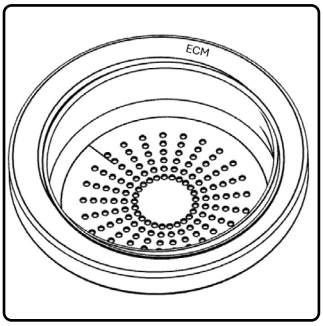
Vue de dessous du groupe de percolation



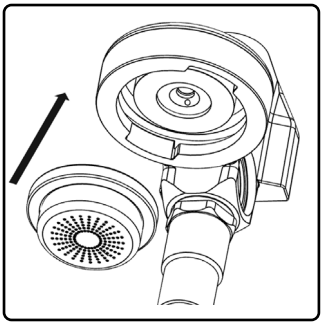
1. Placez un tournevis plat ou une cuillère à café sur la crépine-douche.
2. Utilisez le tournevis plat pour faire sortir la crépine-douche et son joint.



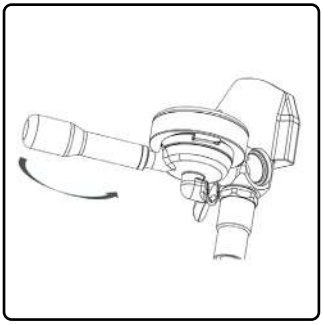
3. Retirez la crépine-douche et le joint du groupe de percolation.
4. Nettoyez le groupe de percolation avec la brosse de nettoyage.



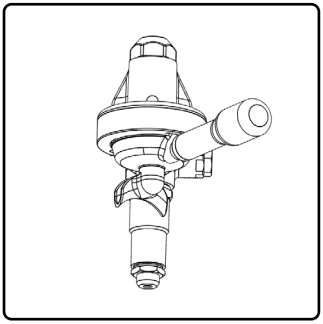
5. Insérez la crépine-douche neuve dans le joint neuf. Alignez le joint de manière à ce que le logo ECM soit orienté vers le haut.



6. D'une main, positionnez la crépine-douche avec le joint dans le groupe de percolation et exercez une pression pour l'insérer.



7. Placez le porte-filtre sans la crépine et d'un seul mouvement de levier, serrez la crépine-douche. De l'autre main, appliquez une contre-pression sur le groupe de percolation par le haut.



8. Enlevez le porte-filtre du groupe de percolation.
9. Insérez la crépine aveugle dans le porte-filtre.
10. Insérez le porte-filtre avec la crépine aveugle dans le groupe filtrant et serrez la crépine-douche d'un seul mouvement.

✓ Le groupe de percolation est à nouveau prêt à l'emploi.

13 Dépannage

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

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

13.1 Pannes de la machine

Panne	Cause	Solution
Lors de la première mise en service avec le réservoir d'eau, la pompe est activée après avoir actionné le levier de percolation, mais rien ne sort du groupe de percolation.	Temps insuffisant pour remplir l'échangeur de chaleur.	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 sous tension mais ne fonctionne pas.	Le réservoir d'eau n'est pas inséré correctement.	Insérez correctement le réservoir d'eau (voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »)
	La 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 se met pas en marche ou ne s'arrête pas automatiquement malgré le réglage du programmateur.	La pile du circuit imprimé est déchargée.	Désactivez la fonction programmateur (voir chapitre 10.4.4, « Timer Enable (Activation du programmateur) ») 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 »).
	Température de vapeur non atteinte.	Attendez que la température de consigne de la vapeur (voir chapitre 10.3.2, « Steam Temperature (Température de la vapeur) ») soit atteinte sur le manomètre du chaudière de gauche. Ce n'est qu'alors qu'il est possible de tirer de la vapeur.
La machine ne répond pas aux commandes saisies.	Paramètres modifiés ou autres causes inconnues.	Réinitialisez la machine (voir chapitre 13.1.1, « Réinitialisation de la machine »).

13.1.1 Réinitialisation de la machine

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

1. 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)	275 x 445 x 405 mm
Dimensions avec porte-filtre (L x P x H)	275 x 550 x 405 mm
Poids	23,5 kg
Capacité du réservoir d’eau	env. 3 l

Alimentation électrique	Valeur
UE, UK, CN, AU	230 V~, 50/60 Hz
US, JP	110 V~, 50/60 Hz

Puissance	Valeur
UE, UK, CN, AU	2000 W
US, JP	1600 W

15 Mise hors service, démontage et stockage

15.1 Mettez la machine hors service

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 un raccordement d'eau permanent

1. Videz la machine (voir chapitre 11.6, « Vidange du chauffe-eau »).
2. Mettez la machine hors service.
3. Fermez le robinet du raccordement d'eau permanent.
4. Laissez la machine refroidir complètement.
5. Débranchez le tuyau de raccordement d'eau 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 la machine.
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 la machine.
6. Retirez la crépine aveugle de son logement dans le plateau de collecte d'eau.
7. Videz l'eau du réservoir d'eau.

15.4 Stockage

REMARQUE

Danger dû à un stockage incorrect

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

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

Pour stocker la machine, procédez comme suit :

1. Mettez la machine hors service.
2. Démontez la machine.
3. Videz la machine (voir chapitre 11.6, « Vidange du chauffe-eau ») et nettoyez-la (voir chapitre 11, « Nettoyage »).
4. Emballez la machine et ses accessoires dans leur emballage d'origine.
5. Stockez à l'endroit prévu.

16 Élimination



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

Éliminez le produit comme suit :

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

17 Recommandations pour une préparation optimale de l’expresso

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

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

Problème	Cause	Solution
L’expresso ne s’écoule pas correctement du porte-filtre, mais dégouline lentement.	Mouture du café trop fine.	Utilisez un café moulu plus grossièrement.
	Café trop compacté.	Tassez moins fermement le café moulu (voir chapitre 9.5, „Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu“).
	Excès de café moulu.	Réduisez la quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d’indication.
Peu ou pas de crème sur l’expresso.	Mouture trop grossière.	Utilisez un café moulu plus finement.
	Café moulu insuffisamment compacté.	Tassez plus fermement le café moulu (voir chapitre 9.5, « Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu »).
	Café moulu trop vieux.	Utilisez du café moulu frais.
	Trop peu de café moulu.	Utilisez une plus grande quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d’indication.
	Crépine-douche encrassée.	Nettoyez le groupe de percolation (voir chapitre 11.7, « 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. Las ilustraciones pueden diferir del estado real de la máquina suministrada.

Referencias

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

Ejemplo: Observa las instrucciones de seguridad (ver capítulo 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.html

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 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.

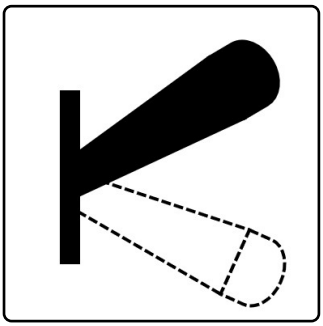
2.2.2 Riesgos derivados de superficies calientes

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
- Portafiltros instalado en el grupo de erogación
- Parte delantera, parte superior y laterales de la carcasa

3 Guía rápida para el primer espresso

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

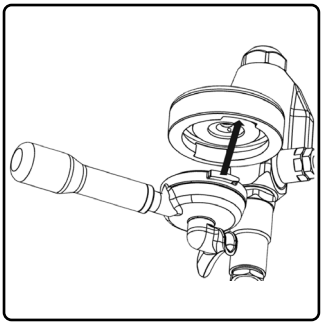


1. Enciende la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.

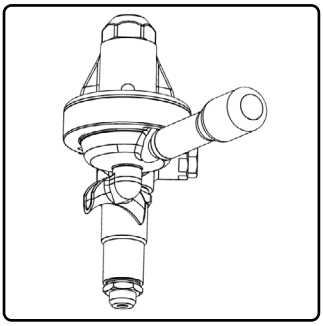
➢ El LED de funcionamiento se enciende y la caldera de erogación comienza a calentar.



2. Espera hasta alcanzar la temperatura de erogación.

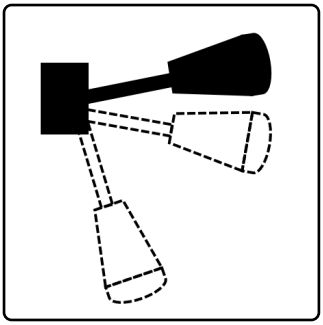


3. Carga el café en el portafiltros conveniente.
4. Coloca el portafiltros por debajo del grupo de erogación en un ángulo de aprox. 45°.
5. Inserta el portafiltros en el hueco del grupo de erogación haciendo que las pestañas de retención del portafiltros encajen con las muescas.



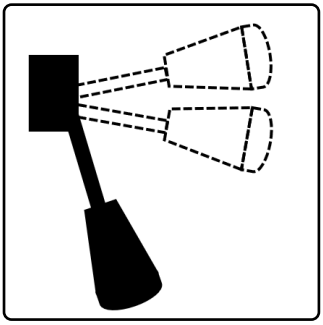
6. Gira el mango del portafiltros con cuidado hacia la derecha hasta que notes cierta resistencia.

➢ El portafiltros queda así instalado en el grupo de erogación.



7. Coloca la palanca de erogación en 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 evacúan por la salida de agua residual del grupo de erogación.

4 Uso conforme a lo prescrito

La máquina de café espresso Mechanika Max II 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.

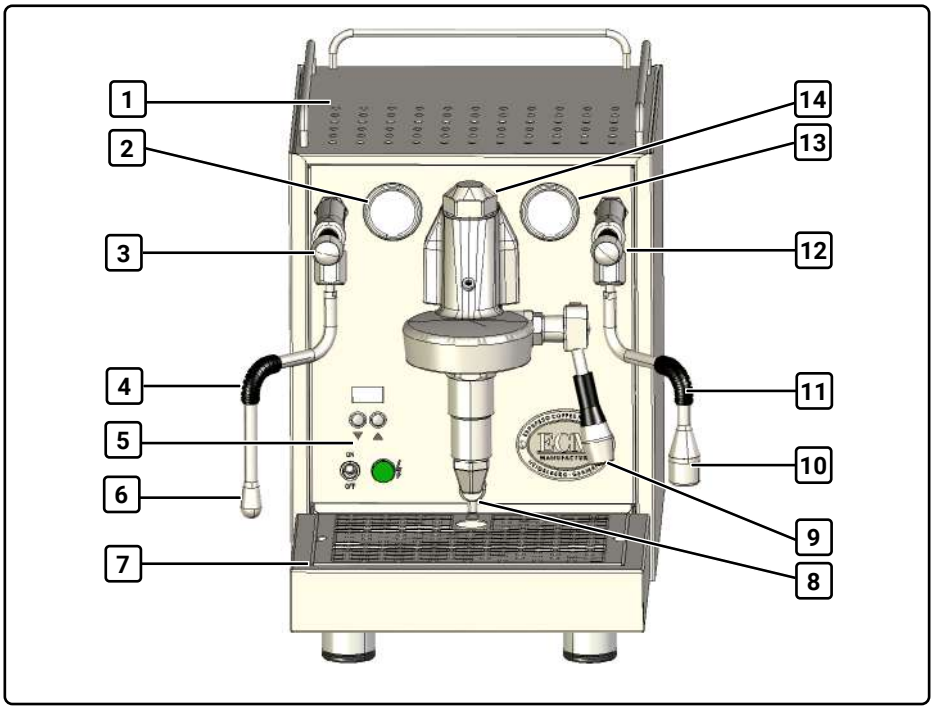
Uso indebido previsible

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

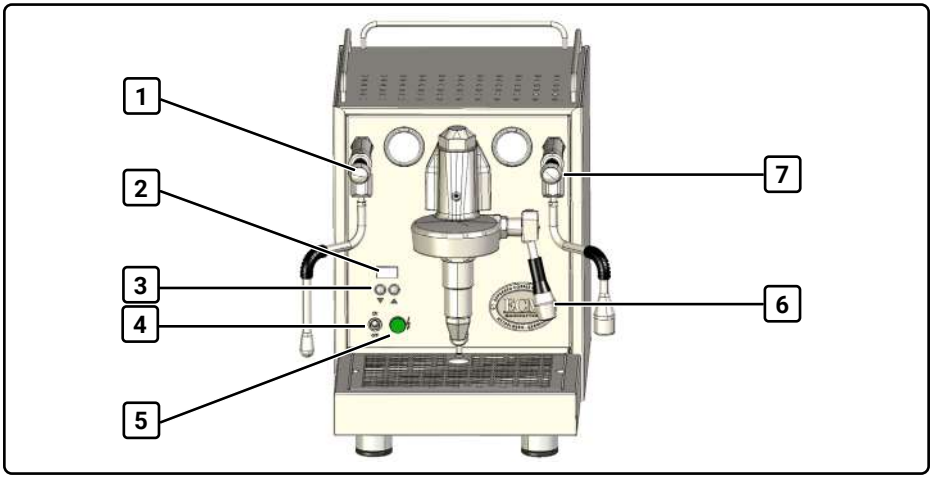
5.1 Diseño de la máquina



Ilus. 1 Diseño y componentes

1 Calientatazas; depósito de agua con adaptador de filtro por debajo, para acomodar el cartucho del filtro de agua
2 Manómetro de la presión de la caldera
3 Palanca del vapor, para la extracción de vapor caliente
4 Tubo de vapor con mango engomado
5 Panel de control y pantalla
6 Boquilla de vapor para la salida de vapor caliente
7 Bandeja recogegotas con rejilla antigoteo
8 Caño de salida
9 Palanca de erogación para la extracción de espresso
10 Caño para salida de agua caliente
11 Tubo del agua con mango engomado
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

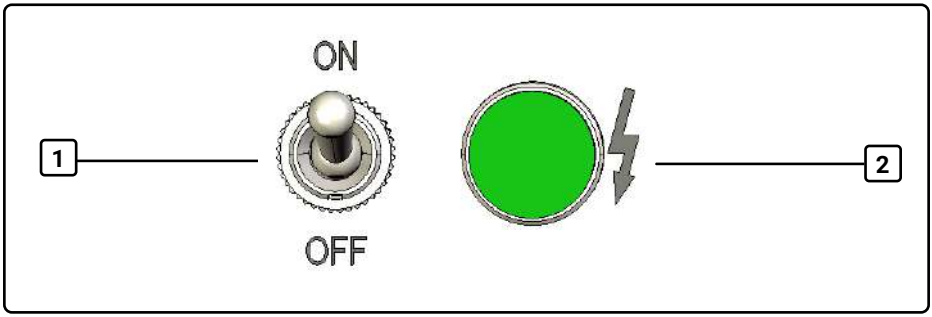


Ilus. 2 Panel de control y pantalla

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

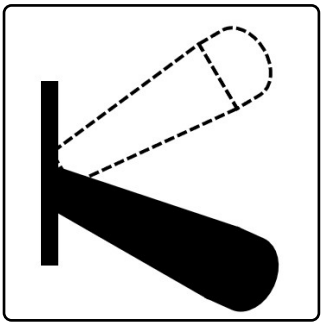
5.2.1 Interruptor de palanca Encender/Apagar con LED de funcionamiento

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

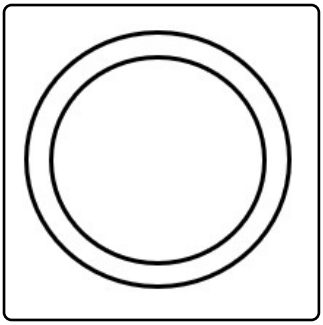


Ilus. 3 Interruptor de palanca Encender/Apagar con LED de funcionamiento

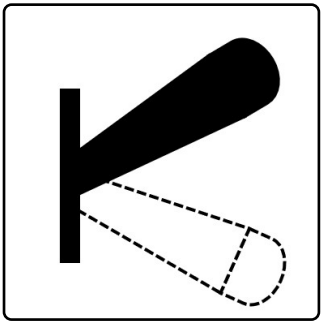
1 Interruptor de palanca Encender/Apagar
2 LED de funcionamiento



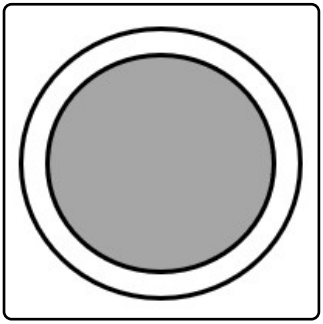
Apagada (OFF)
La máquina está apagada.



El LED de funcionamiento no se enciende.



Encendida (ON)
La máquina está encendida.

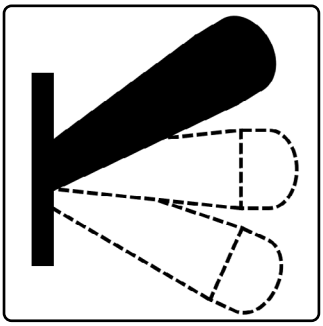


Cuando el LED de funcionamiento está encendido y la pantalla activada, la máquina está operativa.
Si el LED de funcionamiento está encendido pero la pantalla no, la máquina funciona en modo ECO (ver capítulo 9.1.4, «ECO mode») y no está operativa.

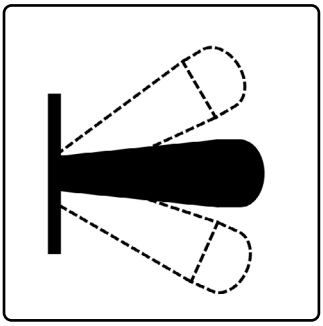
5.2.2 Palanca de operación

Palanca del vapor

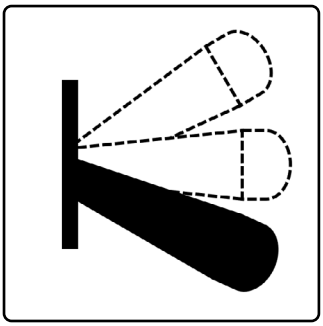
Con la palanca del vapor (1 Ilus. 1) se abre o se cierra el tubo para la extracción de vapor caliente.



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



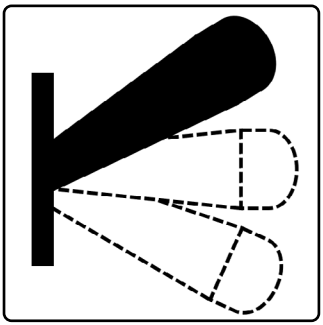
Posición media
El tubo de vapor está cerrado.



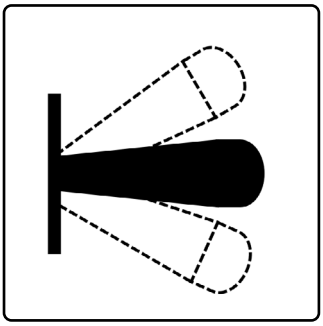
Posición baja
El tubo de vapor se abre y se extrae vapor caliente.

Palanca del agua caliente

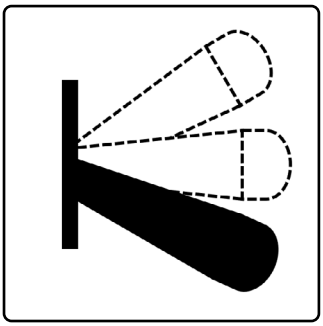
Con la palanca del agua caliente (7, Ilus. 2) se abre o se cierra el tubo para la extracción de agua caliente.



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



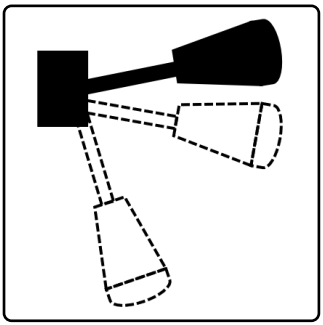
Posición media
El tubo de agua caliente está cerrado.



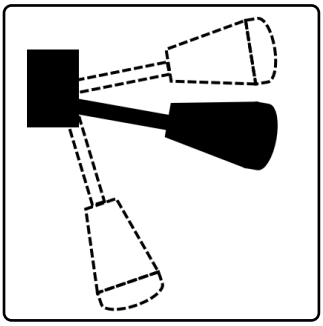
Posición baja
El tubo del agua caliente se abre y se extrae agua caliente.

Palanca de erogación

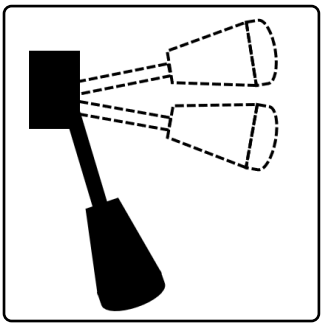
Con la palanca de erogación (6, Ilus. 2) se arranca, se detiene o se pone fin al proceso de erogación.



Posición de extracción
El proceso de erogación arranca y se puede extraer agua.



Posición media
El grupo de erogación está abierto, pero la erogación 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.

5.2.3 Botones de navegación

Los dos botones de navegación (3, 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.

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 - Mechanika Max II
- Manual de instrucciones
- Portafiltros con caño de 1 salida
- Portafiltros con caño de 2 salidas
- Pincel de limpieza
- Manguera metálica para toma de agua corriente
- Cacillo simple
- Cacillo doble
- Cacillo ciego
- Tamper
- Bandeja recogegotas con rejilla antigoteo
- Calientatazas
- Kit de filtro de agua

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

- Molinillo
- Estación tamper
- Alfombrilla tamper
- Cajón de posos
- Jarrita de leche
- 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

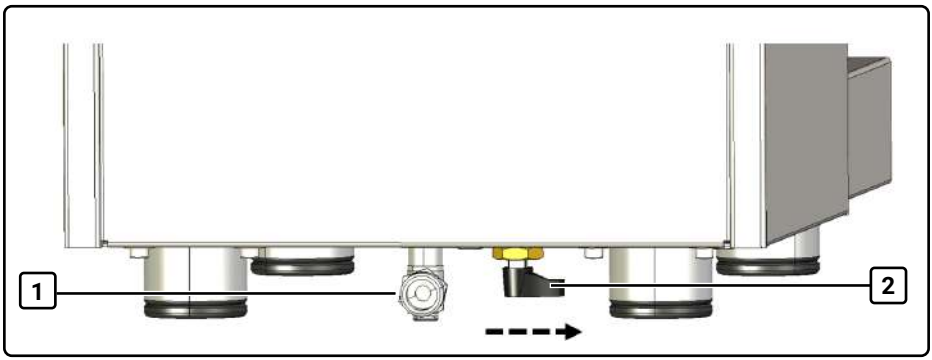
Peligro mortal derivado de tensiones eléctricas

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 recogegotas.

- Conecta la máquina únicamente a una caja de enchufe puesta a tierra.
- Desenrolla por completo el cable de red. No lo dobles ni lo estrujes.
- No utilices alargadores de cable ni bases de enchufe múltiples.

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



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

1	Racor de toma de agua	2	Válvula rotativa en posición modo «con depósito» de agua

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

7.4 Instalación con toma de agua corriente

AVISO

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, se recomienda que la instalación sea realizada 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 acometida de agua. Realiza la instalación a la acometida conforme a las instrucciones recogidas en este manual. Ten en cuenta las leyes y normativas de instalación vigentes.

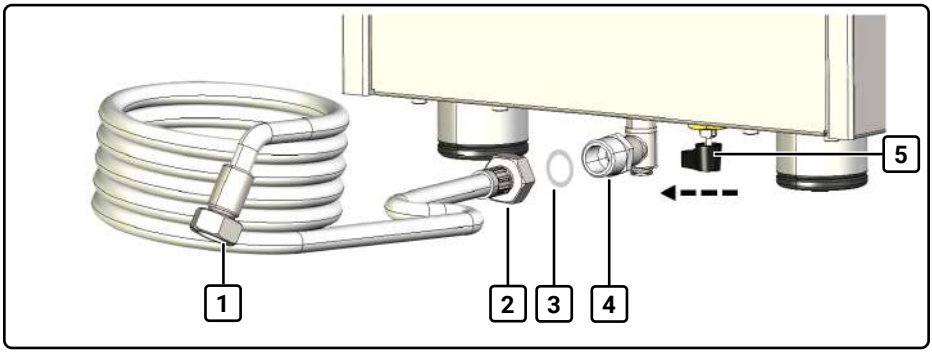
7.4.1 Requisitos adicionales para el lugar de aplicación

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 acometida de agua



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

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

1. Desconecta la manguera existente de la acometida de agua.
2. Atornilla la manguera de toma de agua incluida (2, Ilus. 5) al racor de toma de agua (4, 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 de toma de agua (1, Ilus. 5) a la acometida.
5. Coloca la válvula rotativa (5, Ilus. 5) en la posición «con depósito». La válvula apunta hacia el racor de la toma de agua (4, Ilus. 5).
6. Activa el modo de funcionamiento «con depósito» mediante el menú (ver capítulo 10.4.5, «Tank Mode (modo con depósito)»).

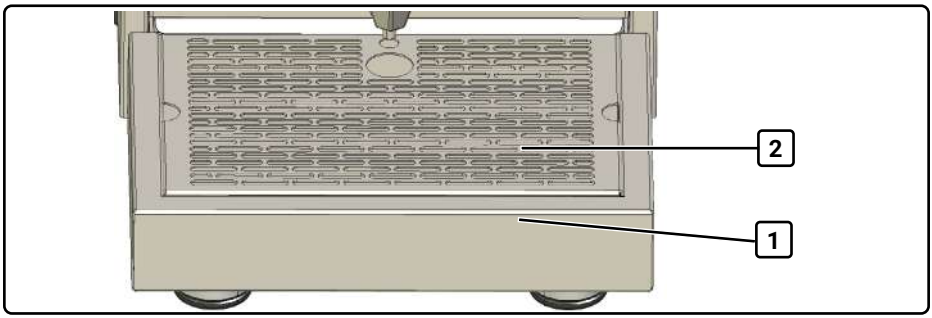
7.5 Instalación de los accesorios

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de cortaduras por cantos afilados

Los bordes de la bandeja recogegotas y de la rejilla antigoteo son afilados y pueden causar lesiones.

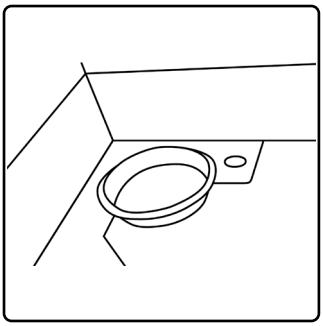
- Agárralos siempre con cuidado por los lados.
- Evita presionar los bordes demasiado.



Ilus. 6 Bandeja recogegotas y rejilla antigoteo

1 Bandeja recogegotas
2 Rejilla antigoteo

7.5.1 Instalación del cacillo ciego

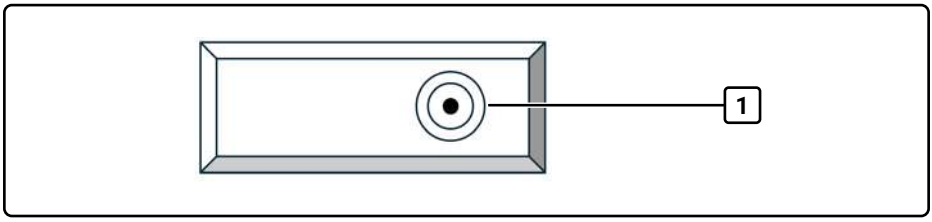


Recomendación
El cacillo ciego lo puedes guardar por debajo de la bandeja recogegotas. El hueco de la bandeja dispone de un recorte especialmente para ello.

1. Inserta el cacillo ciego.
2. Coloca la rejilla antigoteo (2, Ilus. 6) en la bandeja recogegotas (1, Ilus. 6).
3. Inserta la bandeja recogegotas 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

Con la máquina se incluye un kit de filtro de agua «Make Coffee Yours» (hazlo tuyo el café). Instálalo según se indica a continuación:



Ilus. 7 Depósito del agua visto desde arriba

1 Posición del adaptador del filtro de agua

1. Desempaqueta y prepara el cartucho del filtro conforme a las instrucciones adjuntas, y ajusta la potencia de filtrado convenientemente.
2. Retira el calientatazas de la parte superior de la máquina.
3. Inserta el cartucho en el adaptador (1, Ilus. 7) del depósito de agua haciendo que encaje.
4. Reinstala el calientatazas.

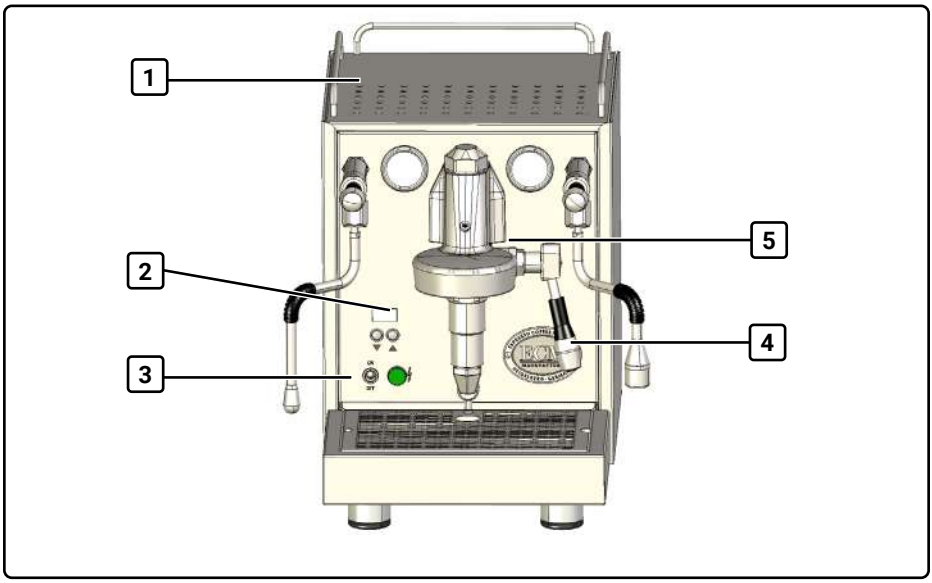
Por favor observa:

- Si el agua es muy dura, puede dejar depósitos de cal y un sabor amargo, aunque se use filtro.
- Una dureza carbónica muy baja puede generar un sabor ácido.
- Se desaconseja el uso de agua tratada en descalcificadores de intercambio iónico (a base de sodio) para no alterar el sabor.

8 Puesta en servicio inicial

Antes de la puesta en servicio inicial, cerciórate de que:

- la máquina esté debidamente instalada y el correspondiente modo de funcionamiento esté activado (ver capítulo 10.4.5, «Tank Mode (modo con depósito)»),
- la máquina esté desenchufada de la red,
- la bandeja recogegotas esté introducida correctamente (ver capítulo 7.5.1, «Instalación del cacillo ciego»),
- la palanca del vapor y agua caliente estén cerradas, (ver capítulo 5.2.2, «Palanca de operación»), y
- la palanca de erogación esté en la posición inicial (ver capítulo 5.2.2, «Palanca de operación»).



Ilus. 8 Ilustración parte delantera

1 Calientatazas; depósito de agua por debajo
2 Pantalla
3 Interruptor de palanca Encender/Apagar con LED de funcionamiento
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, enciéndela y llena con agua

La máquina está en el modo de funcionamiento «con depósito» de agua (ver capítulo 7.3, «Instalación en el modo de funcionamiento «con depósito» de agua»).

1. Retira el calientatazas (1, Ilus. 8), saca el depósito del agua y límpialo bien (ver capítulo 11.5, «Limpieza del depósito de agua»).
2. Llena el depósito de agua e insértalo de nuevo en la máquina (ver capítulo 9.4, «Llena el depósito de agua»).
3. Reinstala el calientatazas en la parte superior.
4. Enchufa en la red.
5. Enciende la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar (3, Ilus. 8).

➢ El piloto LED de funcionamiento del interruptor de encendido/apagado se enciende, la bomba se activa y comienza a llenar la caldera. Tan pronto haya llenado la caldera, el ruido de la bomba cesa y la máquina comienza a calentar la caldera.

6. Coloca un recipiente grande 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.
7. Coloca la palanca de erogación (4, Ilus. 8) en la posición de extracción (ver capítulo 5.2.2, «Palanca de operación») y extrae unos 500 ml a través del grupo de erogación.

➢ El intercambiador de calor se llena.

8. Coloca la palanca de erogación en la posición inicial (ver capítulo 5.2.2, «Palanca de operación»).
9. Espera a que el manómetro de la caldera haya alcanzado un valor entre 1,0 y 1,25 bares.

✓ La máquina está lista para el funcionamiento.

Importante: La primera vez que se llena, se necesita una cantidad de agua considerable. Si el nivel del agua en el depósito cae por debajo de un cierto nivel, la máquina se apaga automáticamente. En este caso, debes rellenarlo con agua fresca.

8.1.2 Enjuagado de la máquina

Antes de preparar el primer espresso, llena el depósito y enjuaga 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, «Llena el depósito de agua»)
4. Enciende la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.
➢ El LED de funcionamiento se enciende.
5. Deja que la máquina se caliente.
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, enciéndela y llena con agua

La máquina está en el modo de funcionamiento «con agua corriente» (ver capítulo 7.4.3, «Conexión de la máquina a la acometida de agua»).

1. Enchufa en la red.
2. Enciende la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar (3, Ilus. 8).
➢ El piloto LED de funcionamiento del interruptor de encendido/apagado se enciende, la bomba se activa y comienza a llenar la caldera. Tan pronto haya llenado la caldera, el ruido de la bomba cesa y la máquina comienza a calentar la caldera.
3. Coloca un recipiente grande 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.
4. Coloca la palanca de erogación (4, Ilus. 8) en la posición de extracción (ver capítulo 5.2.2, «Palanca de operación») y extrae unos 500 ml a través del grupo de erogación.
➢ El intercambiador de calor se llena.
5. Coloca la palanca de erogación en la posición inicial (ver capítulo 5.2.2, «Palanca de operación»).
6. Espera a que el manómetro de la caldera haya alcanzado un valor entre 1,0 y 1,25 bares.
✓ La máquina está lista para el funcionamiento. Cuando el grupo haya acabado de calentar, verás que en pantalla se visualiza la temperatura de erogación. La máquina está lista para el funcionamiento.

8.2.2 Enjuagado de la máquina

Antes de preparar el primer espresso, enjuaga 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 calientatazas, una vez realizada la puesta en servicio. De este modo las tendrás calientes después, cuando vayas a preparar los cafés.

9 Operación

9.1 Modos operativos

9.1.1 Operatividad

La máquina comienza a calentar nada más encenderla. En pantalla se visualiza la temperatura de erogación actual y la temperatura ajustada para el vapor. La máquina está operativa tan pronto en pantalla se visualice la temperatura de erogación programada.

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»).

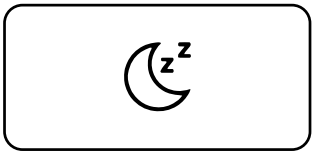
9.1.3 Pantalla en modo de espera «Standby»

Si la máquina está encendida sin que se ejecute ninguna función durante varios minutos, la pantalla entra en modo de espera, «Standby». En el modo de espera de la pantalla se visualiza un texto que alterna entre la temperatura de erogación y las indicaciones «LOW» (BAJA), «MID» (MEDIA) y «HIGH» (ALTA).

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 10.3.4, ««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 5.2.2, «Palanca de operación»).
- Programa la hora de encendido automática (ver capítulo 10.4.3, «Schedule Set (programación intervalos)»).

9.2 Puesta en servicio de la máquina

9.2.1 Encendido/Apagado de la máquina

Encendido de la máquina:

1. 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 7.4.1, «Requisitos adicionales para el lugar de aplicación»),
- la temperatura de erogación actual y la temperatura ajustada para el 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, « Llena el depósito de agua ») e insértalo en la máquina (ver capítulo 11.5.1, «Alineación del depósito de agua»).
2. Enciende la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.

➢ El LED de funcionamiento se enciende.

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

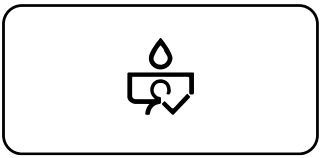
1. Mantén el botón de navegación izquierdo pulsado durante 3 segundos durante el funcionamiento.

✓ La máquina activa el modo ECO.

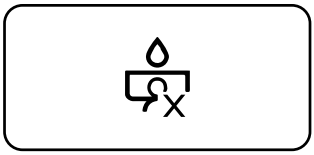
9.3.2 Activación y desactivación de la preinfusión

1. Mantén el botón de navegación derecho pulsado 3 segundos durante el funcionamiento.

✓ La preinfusión se activa o 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 Ajuste de la temperatura del vapor

1. Pulsa el botón derecho repetidas veces durante el funcionamiento.

✓ El ajuste de la temperatura del vapor alterna entre «LOW» (BAJA), «MID» (MEDIA) y «HIGH» (ALTA).



Ajuste de la temperatura del vapor: «MID» (MEDIA)

9.4 Llena el depósito de agua

AVISO

Riesgo de daños por rebose de agua

El depósito de agua puede rebosar y el agua penetrar en la máquina.

- No llenes el depósito del todo, solo hasta algo por debajo del borde
- Cuida de no derramar agua por encima de la máquina cuando llenes el depósito.

Puedes retirarlo de la máquina para llenar, o llenarlo directamente con un cazo o similar. La máquina se utilizará exclusivamente con agua potable fresca. El valor ideal del agua está entre 2 y 6 °dH KH* (grado de dureza alemán). Para otros grados de dureza conviene valerse del filtro de agua incluido para minimizar la acumulación de cal en la máquina y así mejorar el sabor del café.

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. Retira el calientatazas de la parte superior de la máquina.
2. Rellena el depósito de agua.
3. Reinstala el calientatazas.

Por favor observa:

- Si el agua es muy dura, puede dejar depósitos de cal y un sabor amargo, aunque se use filtro.
- Una dureza carbónica muy baja puede generar un sabor ácido.
- Se desaconseja el uso de agua tratada en descalcificadores de intercambio iónico (a base de sodio) para no alterar el sabor.

* dH° = grado de dureza alemán, KH = dureza carbónica

9.5 Carga del portafiltros 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 portafiltros. 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 portafiltros de café molido. Las marcas en el cacillo sirven de guía para determinar la cantidad óptima.
2. Golpea ligeramente el portafiltros con los dedos para distribuir uniformemente el café molido en el cacillo.
3. Coloca el tamper incluido con la máquina en posición vertical sobre el café molido y compacta ejerciendo una presión uniforme y controlada. Evita inclinar el tamper.
4. Gira ligeramente el tamper para aplanar la superficie.

✓ El café queda presionado y compactado.

9.6 Inserción del cacillo en el portafiltros

Con la máquina se incluyen tres cacillos: un cacillo simple, un cacillo doble y un cacillo ciego.

- Cacillo simple: Portafiltros con caño de 1 salida
- Cacillo doble: Portafiltros con caño de 2 salidas
- Cacillo ciego: Posibilidad de insertar en ambos portafiltros

Coloca el cacillo según se indica a continuación:

- Sujeta el portafiltros con una mano.
- Con la otra mano inserta el correspondiente cacillo en el portafiltros.
- Empuja ahora el cacillo con ambos pulgares hasta que encaje.

9.7 Inserción del portafiltros en el grupo de erogación

AVISO

El portafiltros se daña si se aprieta excesivamente

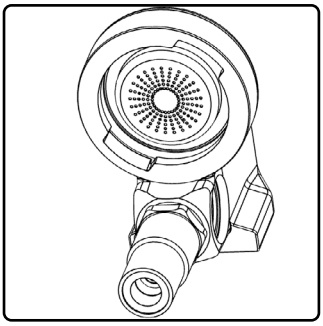
Si se aprieta demasiado el portafiltros al colocarlo, se puede dañar tanto el portafiltros como la máquina.

- Aprieta el portafiltros con cuidado.
- Aprieta el portafiltros solamente hasta que notes una cierta resistencia. No aprietes excesivamente.

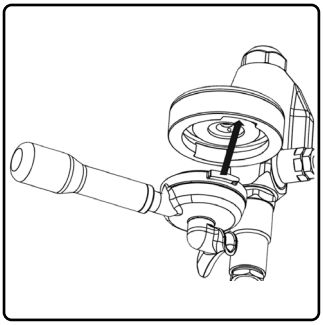
Recomendamos dejar el portafiltros en el grupo de erogación para que no se enfríe.



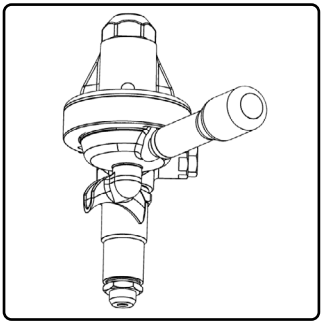
Ilus. 9 Portafiltros instalado, mango orientado hacia delante



Vista inferior del grupo de erogación



1. Sujeta el portafiltros con una mano.
2. Coloca el portafiltros por debajo del grupo de erogación haciendo que el mango quede orientado en un ángulo de aprox. 45°, hacia la izquierda.
3. Con el portafiltros en esta posición, empújalo hacia arriba e insértalo en el hueco del grupo de erogación, haciendo que las pestañas de retención del portafiltros encajen con las muescas.



4. Gira el mango del portafiltros con cuidado hacia la derecha hasta que notes cierta resistencia.

✓ El portafiltros queda así instalado en el grupo de erogación.

9.8 Lavado de las tuberías

Las tuberías del grupo de erogación se pueden lavar, para eliminar 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 enjuagado y listo para la preparación de un espresso.

9.9 Preparación de café espresso

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras derivadas de superficies calientes y salpicaduras de líquidos calientes

En la extracción pueden salpicar líquidos calientes y causar lesiones o quemaduras.

Las altas temperaturas del grupo de erogación pueden provocar lesiones.

- 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 portafiltros en función del número de tazas a preparar:

- Portafiltros con caño de 1 salida: 1 taza
- Portafiltros con caño de 2 salidas: 2 tazas

1. Si todavía no está instalado, coloca el cacillo conveniente en el portafiltros (ver capítulo 9.6, «Inserción del cacillo en el portafiltros»).
2. Llena el cacillo con la cantidad necesaria de café molido.
3. Presiona y compacta uniformemente el café molido con el tamper (ver capítulo 9.5, «Carga del portafiltros con café molido y compactación (con el tamper)»).
4. Introduce el portafiltros en el grupo de erogación (capítulo 9.7, «Inserción del portafiltros en el grupo de erogación»).
5. Coloca una taza vacía debajo de cada caño de salida del portafiltros que utilices.
6. Coloca la palanca de erogación en la posición de extracción (ver capítulo 5.2.2, «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 10.3.3, «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 portafiltros del grupo de erogación

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras derivadas de superficies calientes y salpicaduras de líquidos calientes

Cuando se retira el portafiltros, pueden salpicar agua caliente y café, y causar lesiones o quemaduras.
Las superficies de acero inoxidable del portafiltros se calientan, si está instalado cuando la máquina está funcionando.

- Para poner fin a un proceso de erogación, baja la palanca del todo.
- Sujeta el portafiltros siempre por el mango de plástico negro.

1. Sujeta el portafiltros con una mano.
2. Gira el portafiltros hacia la izquierda para soltarlo.
3. Tira con cuidado del portafiltros hacia abajo para sacarlo.

9.11 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 haber alcanzado la temperatura de erogación programada (ver capítulo 10.3.1, «Brew Temperature (temperatura de erogación)»).

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 5.2.2, «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»).

Nota: 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, se debe haber alcanzado la temperatura programada (10.3.2, «Steam Temperature (temperatura vapor)») para el vapor.

1. Coloca un recipiente vacío por debajo de la boquilla de vapor.
2. Abre la válvula palanca del vapor (ver capítulo 5.2.2, «Palanca de operación»).

➢ El agua de condensación drena.

3. Unos 3 segundos después, cuando ya no salga más agua de condensación, cierra la válvula palanca del vapor.
4. Coloca un recipiente con el líquido conveniente por debajo de la boquilla de vapor.
5. Observa que la boquilla de vapor debe estar totalmente sumergida en el líquido.
6. Abre la válvula palanca del vapor.

➢ El líquido comienza a calentarse o a espumar.

7. Cierra la válvula palanca del vapor y retira el recipiente de la bandeja colectora.
8. Abre brevemente la válvula palanca del vapor y ciérrala nuevamente

➢ El vapor drena a la bandeja colectora para evitar que las boquillas se atasquen.

9. Limpia la boquilla de vapor sin demora (ver capítulo 11.3, «Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente»).

10 Navegación y ajustes del menú

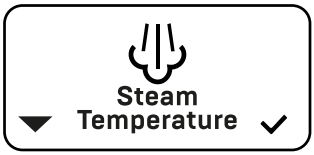
10.1 Visualizaciones en pantalla

En pantalla se visualizan los ajustes de menú y el estado de la máquina.

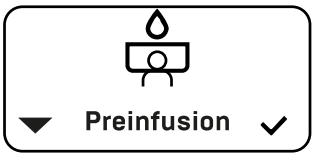
10.1.1 Menús de los ajustes básicos (Basic Settings)



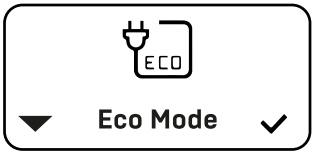
Menú «Brew Temperature» (temperatura de erogación): Ajuste de la temperatura de erogación (ver capítulo 10.3.1, «Brew Temperature»)



Menú «Steam Temp» (temperatura vapor): Ajuste de la temperatura del vapor (ver capítulo 10.3.2, «Steam Temperature»).



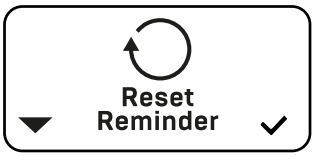
Menú «Preinfusion» (preinfusión): Activación/desactivación de la función de preinfusión e introducción de los intervalos de preinfusión activa o pasiva (ver capítulo 10.3.3, «Preinfusión»)



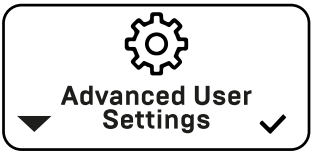
Menú «ECO Mode» (modo ECO): Activación y desactivación del modo ECO y ajuste de su duración (ver capítulo 10.3.4, «Eco Mode»)



Menú «Cleaning Reminder» (recordatorio limpieza): Ajuste del recordatorio de limpieza del grupo de erogación (ver capítulo 10.3.5, «Cleaning Reminder»)



Menú «Reset Reminder» (reiniciar recordatorio): Reinicio de las funciones recordatorio «Cleaning Reminder» (recordatorio limpieza)» y «Filter Reminder» (recordatorio filtro) (ver capítulo 10.3.6, «Reset Reminder»)



Menú «Advanced User Settings» (ajustes avanzados usuario): Mostrar/ocultar ajustes opcionales, avanzados (ver capítulo 10.4, «Ajustes de menú avanzados (Advanced User Settings)»)

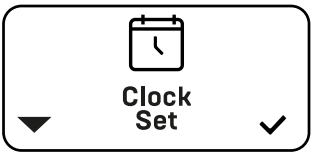
10.1.2 Menús para ajustes avanzados (Advanced User Settings)



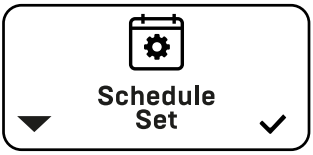
Menú «Filter Reminder» (recordatorio filtro): Ajuste recordatorio de cambio de filtro (ver capítulo 10.4.1, «Filter Reminder»)



Menú «Timer Enable» (activación Timer): Activación/desactivación del Timer para el encendido o apagado automático de la máquina (ver capítulo 10.4.4, «Timer Enable»)



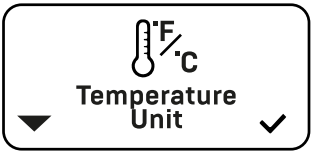
Menú «Clock Set» (ajuste hora): Ajuste de la hora (ver capítulo 10.4.2, «Clock Set»)



Menú «Schedule Set» (programación intervalos): Programación de los intervalos para el encendido o apagado automático de la máquina (ver capítulo 10.4.3, «Schedule Set»)



Menú «Tank mode» (modo con depósito): Activación/desactivación del modo «con depósito» de agua (ver capítulo 10.4.5, «Tank Mode»)



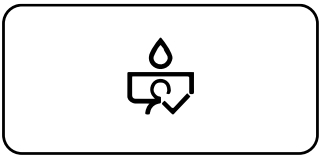
Menú «Temperature Unit» (unidad temperatura): Ajuste de la unidad de temperatura °C o °F (ver capítulo 10.4.6, «Temperature Unit»)



Menú «Coffee Offset Correction» (corrección valor temperatura): Ajuste del valor de compensación entre el punto de medición de la temperatura de la máquina y la temperatura generada (ver capítulo 10.4.7, «Offsets Correction (corrección/compensación)»)

10.1.3 Otras visualizaciones en pantalla

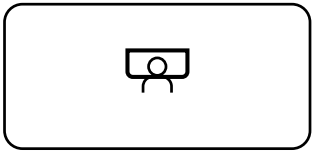
Además de los menús, otras pantallas informan sobre determinados estados durante el funcionamiento o invitan a intervenir.



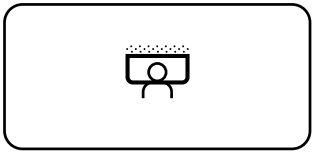
Preinfusión activada (ver capítulo 9.3.2, «Activación y desactivación de la preinfusión»)



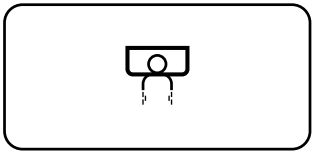
Preinfusión desactivada (ver capítulo 9.3.2, «Activación y desactivación de la preinfusión»)



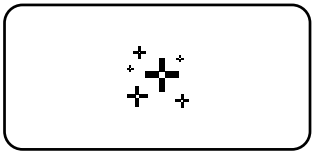
Preinfusión pasiva en marcha (ver capítulo 10.3.3, «Preinfusión»)



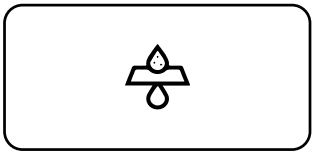
Preinfusión activa en marcha (ver capítulo 10.3.3, «Preinfusión»)



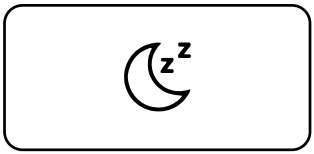
Proceso de erogación (extracción)



Recordatorio de limpieza de la máquina (ver capítulo 10.3.5, «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, «Llena el depósito de agua»), o
Depósito de agua mal instalado (ver capítulo 11.5.1, « Orientation of the water tank »)



Icono «rellenar» (ver capítulo 9.4, «Llena el depósito de agua»)

10.2 Navegación en el menú

Los dos botones 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 «Brew Temperature» (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 de erogación actual 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 (temperatura de erogación)

La temperatura de erogación por defecto es de 92 °C. Puedes ajustarla a un valor entre los 90 °C y los 95 °C. Modifica la temperatura como sigue:

1. Abre el menú principal.
2. Selecciona y abre el submenú «Brew Temperature» (temperatura de erogación).

➢ En pantalla parpadea la temperatura de erogación actualmente ajustada.

3. Ajusta la temperatura de erogación.

✓ En pantalla se visualiza durante unos segundos la temperatura de erogación ajustada.

10.3.2 Steam Temperature (temperatura vapor)

La boquilla de vapor genera vapor caliente para calentar y espumar líquidos. La temperatura del vapor se puede ajustar en el menú. El ajuste de fábrica para la temperatura del vapor es «MID» (MEDIA) (127 °C). Se dispone de los siguientes ajustes: «LOW» (BAJA 124 °C), «MID» (MEDIA 127 °C) y «HIGH» (ALTA 130 °C).

1. Abre el menú principal.
2. Selecciona y abre el submenú «Steam Temperature» (temperatura vapor).
3. Ajusta la temperatura conveniente.

10.3.3 Preinfusión

La preinfusión consiste en humedecer completamente el café molido en el portafiltros antes de la extracción a alta presión.

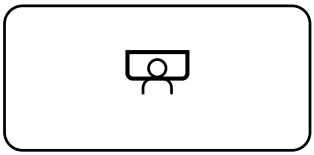
Principio funcional de la preinfusión

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.

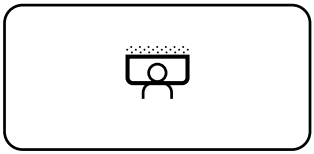
Ejemplo

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 cuando la preinfusión activa está en marcha.

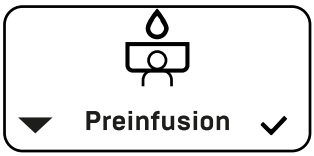
Preinfusión activa vs. pasiva

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.

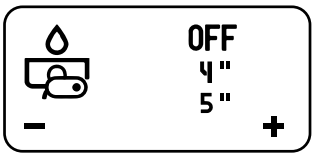
Ajuste de la preinfusión



1. Abre el menú principal.

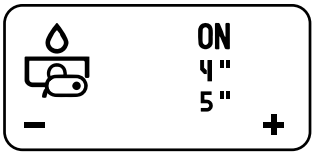


2. Selecciona y abre el submenú «Preinfusion» (preinfusión).



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.

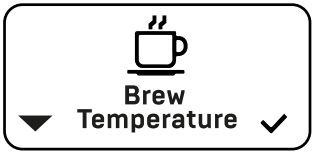
7. Ajusta el tiempo de preinfusión activa deseado (en segundos).

10.3.4 «ECO Mode»

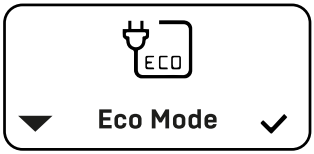
El siguiente ajuste del modo Eco está configurado por defecto:

- «90»: Cuenta atrás de 90 minutos hasta activación del modo ECO

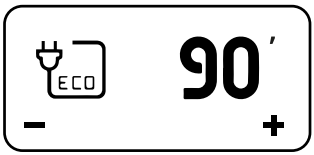
La opción «Off» (APAGAR) desactiva la función. La cuenta atrás la puedes ajustar en intervalos de entre 30 y un máximo 600 minutos. Procede de la siguiente manera:



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «ECO Mode» (modo ECO).

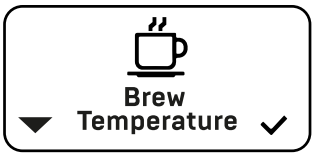


3. Selecciona el ajuste conveniente.

10.3.5 «Cleaning Reminder» (recordatorio limpieza)

El menú permite configurar un mensaje recordatorio para la próxima limpieza del grupo de erogación. Esta función está desactivada de fábrica («OFF»). Para activar la función, ajusta el número de tazas entre 10 y 200 (shots) incrementando en pasos de 10.

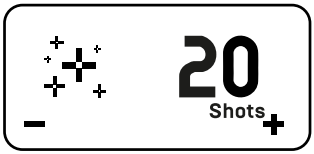
Esta función está desactivada de fábrica («OFF»). Se recomienda limpiar el grupo de erogación cada 90-140 shots. Solo una extracción de más de 15 segundos cuenta como una ración de café espresso.



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Cleaning Reminder» (recordatorio limpieza).



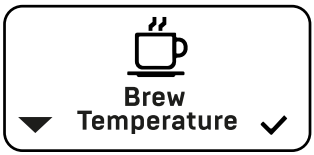
3. Selecciona el ajuste conveniente.

10.3.6 «Reset Reminder» (reiniciar recordatorio)

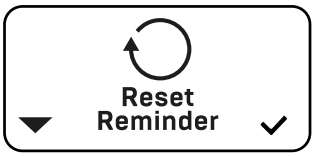
La máquina propone dos funciones recordatorio:

- «Cleaning Reminder» (recordatorio limpieza): Recordatorio de la próxima limpieza del grupo de erogación (ver capítulo 10.3.5, ««Cleaning Reminder» (recordatorio limpieza)»)
- «Filter Reminder» (recordatorio filtro): Recordatorio del próximo cambio de filtro de agua (ver capítulo 10.4.1, ««Filter Reminder» (recordatorio filtro)»)

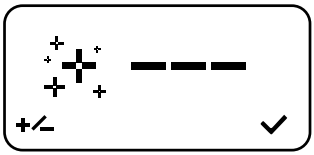
Tras la limpieza del grupo de erogación o del cambio del filtro de agua, se deben restablecer las funciones recordatorias de la siguiente manera:



1. Abre el menú principal.



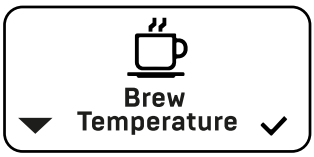
2. Selecciona y abre el submenú «Reset Reminder» (reiniciar recordatorio) .



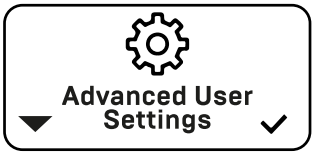
3. Con el botón izquierdo ▼, selecciona el ajuste «Cleaning Reminder» (recordatorio limpieza) o «Filter Reminder» (recordatorio filtro).
4. Mantén el botón derecho ▲ pulsado.
- ✓ Cuando en pantalla se visualice «---» la función recordatorio seleccionada se habrá restablecido.
5. Suelta la tecla.

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» (ajustes avanzados usuario). Los ajustes avanzados que se modifiquen permanecerán activados, aunque los ajustes avanzados estén ocultos. Los ajustes avanzados se pueden ocultar o mostrar en cualquier momento de la siguiente manera:



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Advanced User Settings» (ajustes avanzados usuario).



3. Seleccionar el ajuste «ON» (mostrar) u «OFF» (ocultar) .

✓ El ajuste se aplica y los ajustes avanzados se muestran en el menú principal.

10.4.1 «Filter Reminder» (recordatorio filtro)

El menú permite configurar un mensaje recordatorio para el siguiente cambio de filtro de agua. Para poder utilizar esta función es necesario introducir un filtro (ver capítulo 7.5.2, «Instalación del filtro de agua»).

El ajuste se realiza en función de la potencia de filtrado seleccionada para el filtro de agua utilizado (A, B o C) o por pasos de 5 litros, hasta un máximo de 200 litros. La función está desactivada por defecto («OFF»).

AVISO

El filtro de agua no protege completamente contra la cal.



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Filter Reminder» (recordatorio filtro).



3. Elige la configuración que desees para el tipo de filtro.

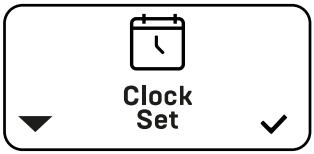
10.4.2 «Clock Set» (ajuste hora)

La hora se puede ajustar entre «00:00» y «23:59». Para los días de la semana se puede elegir entre «MON» (lunes), «TUE» (martes), «WED» (miércoles), «THU» (jueves), «FRI» (viernes), «SAT» (sábado) y «SUN» (domingo).

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.



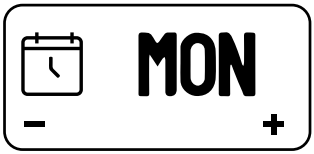
1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre «Clock Set» (ajuste hora).



- ➢ 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.

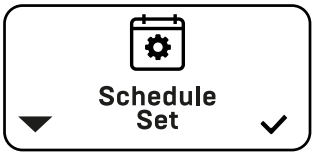
5. Ajusta el día de la semana.

10.4.3 Schedule Set (programación intervalos)

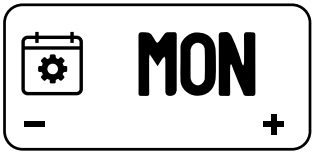
La máquina ofrece la posibilidad de ajustar dos diferentes horas de encendido («ON») y apagado («OFF») automático al día. No es necesario asignar ningún valor a las horas de encendido y apagado. Para cancelar una hora de encendido o apagado, selecciona el valor «--:--».



1. Abre el menú principal.

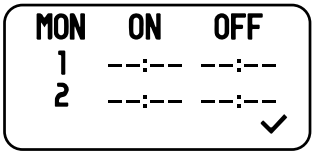


2. Selecciona y abre «Schedule Set» (programación intervalos).



➢ En pantalla se visualiza el día de la semana.

3. Ajusta el día de la semana conveniente con el botón izquierdo ▼ y confírmalo con el botón derecho ▲ .



➢ 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.

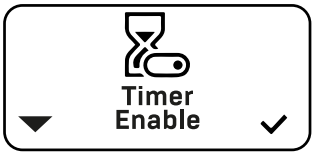
8. Ajusta los minutos con el botón izquierdo ▼ y confirma con el derecho ▲ .
9. Realiza el ajuste de la segunda opción de encendido y apagado de la misma manera.

10.4.4 «Timer Enable» (activación Timer)

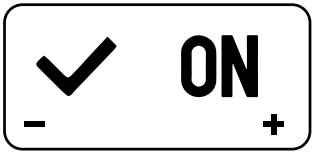
Para poder aplicar las horas de encendido y apagado programadas, la función «Timer» debe estar activada («ON»). Si la función «Timer» está desactivada («OFF»), la máquina ignora las horas de encendido y apagado programadas. En este caso, la máquina apaga automáticamente el calentamiento cuando se alcance el tiempo establecido para el modo ECO. Si la función «Timer» está desactivada, las horas de encendido y apagado programadas se mantienen y podrás reactivarlas cuando quieras. Para activar o desactivar el «Timer» procede según se indica a continuación:



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Timer Enable» (activación Timer).



3. Selecciona «ON» (activar Timer) u «OFF» (desactivar Timer).

10.4.5 Tank Mode (modo con depósito)

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 «Tank Mode» (modo con depósito).



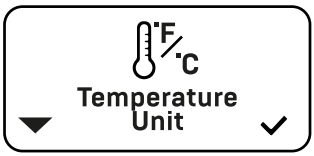
3. Selecciona el ajuste «ON» u «OFF».

10.4.6 Temperature Unit (unidad de temperatura)

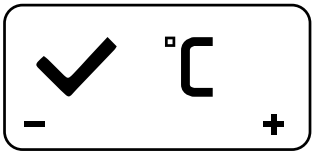
Puedes configurar la temperatura para que se visualice en °C o en °F. El ajuste por defecto es en °C.



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Temperature Unit» (unidad temperatura).



3. Selecciona el ajuste °C o °F.

10.4.7 Offsets Correction (corrección/compensación)

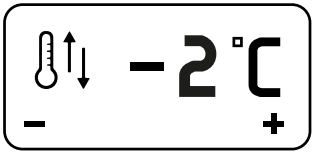
La máquina está lista para una óptima preparación de café espresso. Ciertas circunstancias externas pueden hacer que el agua pierda ligeramente en temperatura desde la caldera hasta el grupo de erogación. Para compensar esta pérdida de temperatura, puedes ajustar el Offset en el menú entre -10 °C y +10 °C. El ajuste activado por defecto es 0 °C.



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Coffee Offset Correction» (corrección valor temperatura).



3. Selecciona el ajuste conveniente.

11 Limpieza

PELIGRO

Peligro por tensión eléctrica

Riesgo de electrocución por limpieza inadecuada.

- Desenchufa y deja que la máquina enfríe a temperatura ambiente antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- Jamás sumerjas la máquina en agua.

ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras derivadas de superficies calientes

Existe riesgo de quemaduras derivadas de superficies calientes.

- Deja enfriar completamente la máquina y los componentes antes de proceder a su limpieza.

No realices más trabajos de limpieza que los descritos en este manual. Una limpieza inadecuada puede dañar la máquina y sus accesorios.

Para la limpieza:

- Limpia únicamente con un paño suave, humedecido y no abrasivo.
- ¡No utilices productos abrasivos ni limpiadores que contengan cloro!

11.1 Limpieza de los portafiltros y los cacillos

Limpia los portafiltros y los cacillos diariamente. Los portafiltros no pueden ir al lavavajillas.

Cómo sacar el cacillo del portafiltros

1. Sujeta el portafiltros con una mano.
2. Con la otra mano, saca el cacillo de la sujeción.

Nota: Los cacillos están muy metidos en el portafiltros para evitar que se suelten durante el funcionamiento. Si está duro de sacar, empieza metiendo los dedos por debajo del borde y empújalo hacia fuera.

Limpieza de los cacillos y portafiltros

1. Saca el cacillo del portafiltros, tal cual se explica en la sección anterior.
2. Limpia el portafiltros y el cacillo con agua caliente, usando un detergente de grado alimentario y un paño suave.
3. Deja que el cacillo y portafiltros sequen por completo.
4. Instala el cacillo en el portafiltros (ver capítulo 9.6, «Inserción del cacillo en el portafiltros»).

11.2 Bandeja recogegotas y rejilla antigoteo

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de cortaduras por cantos afilados.

Los bordes de la bandeja recogegotas y de la rejilla antigoteo son afilados y pueden causar lesiones.

- Evita presionar los bordes excesivamente.
- Limpia los bordes con precaución.

Vacía la bandeja recogegotas a tiempo. No esperes a que esté llena hasta arriba.

Limpia diariamente la bandeja recogegotas, la rejilla antigoteo y la elevación para tazas. No admiten limpieza en el lavavajillas.

1. Tira de la bandeja recogegotas hacia delante para sacarla de la máquina. Retira la rejilla antigoteo de la bandeja recogegotas.
2. Vacía la bandeja recogegotas en el fregadero.
3. Lava bien todas las piezas en agua caliente, usando un detergente de grado alimentario y un paño suave.
4. Deja secar bien todas las piezas.
5. Instala las piezas en orden inverso.

11.3 Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones

Durante la limpieza de las 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

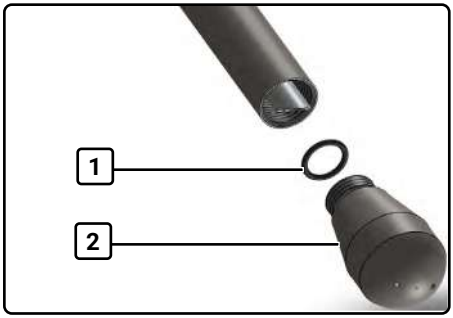
AVISO

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

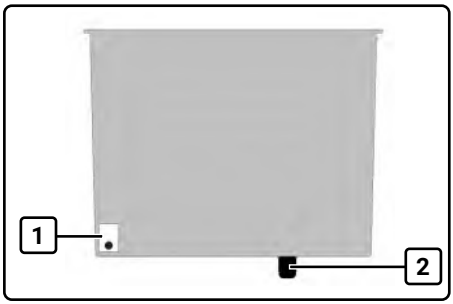
1. Apaga la máquina y déjala enfriar.
2. Desenrosca la boquilla (2, Ilus. 10) del tubo de vapor con la mano y apártala.
3. Con una aguja o con un clip, limpia cuidadosamente los orificios de la boquilla de vapor.
4. Enrosca de nuevo la boquilla con la junta (1, Ilus. 10).

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 abajo, y
- la válvula se encuentre en la parte inferior del depósito de agua, a la derecha.

Para poder introducir el depósito con los bordes apoyando totalmente sobre la carcasa, es imprescindible que esté alineado correctamente.

11.5.2 Limpieza del depósito de agua

Limpia el depósito del agua diariamente. El depósito de agua no puede ir al lavavajillas. Para la limpieza del depósito del agua, procede de la siguiente manera:

1. Retira el calientatazas de 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. Reinstala el calientatazas.

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 ajustada se visualice 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 5.2.2, «Palanca de operación»).

➢ El agua de la caldera se vacía por el tubo de agua caliente.

5. Cierra la válvula palanca del agua caliente.
6. Enjuaga la caldera con agua limpia (ver capítulo 8.1.2 y 8.2.2, «Enjuagado de la máquina»).

11.7 Limpieza del grupo de erogación

Una limpieza deficiente puede provocar el desgaste prematuro del grupo de erogación. Limpia el grupo conforme a las siguientes indicaciones.

La máquina dispone de una función recordatorio «Cleaning Reminder» (recordatorio limpieza) (ver capítulo 10.3.5, ««Cleaning Reminder» (recordatorio limpieza)»). Cuando esta función está activada, tras un número preestablecido de extracciones, se visualiza en pantalla un recordatorio indicando que se debe limpiar el grupo de erogación. Limpia el grupo de erogación cada 90-140 tazas de espresso. Se recomienda también limpiar el grupo una vez tras periodos prolongados de inactividad.

Para la limpieza del grupo de erogación necesitarás:

- el cepillo de limpieza incluido
- el cacillo ciego incluido, y
- un limpiador en polvo disponible en tiendas especializadas para la limpieza y el desengrase del grupo de erogación

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 erogación y aumenta el desgaste. La grasa del café elimina este chirrido al cabo de un tiempo. De todos modos, se recomienda enjuagar 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 uno de los portafiltros (ver capítulo 11.1, «Limpieza de los portafiltros y los cacillos»).
2. Introduce el cacillo ciego en el portafiltros (ver capítulo 9.6, «Inserción del cacillo en el portafiltros»).
3. Carga de 3 – 5 g de limpiador en polvo en el cacillo ciego.

Limpia el grupo de erogación según se indica a continuación:

1. Introduce el portafiltros en el grupo de erogación (ver capítulo 9.7, «Inserción del portafiltros en el grupo de erogación»).
2. Coloca la palanca de erogación en la posición de extracción (ver capítulo 5.2.2, «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. Repite los pasos de 2 a 4 cinco veces en total.
6. Retira el portafiltros del grupo de erogación y enjuágalo brevemente. Vacíalo por encima de la bandeja colectora.
7. Introduce el portafiltros en el grupo de erogación.
8. Repite los pasos de 2 a 4, sin limpiador, cinco veces.
9. Retira el portafiltros del grupo de erogación y extrae el cacillo ciego.
10. Lava las tuberías durante 5 segundos para eliminar los residuos de limpieza del cacillo ducha (ver capítulo 9.8, «Lavado de las tuberías»).

➢ El grupo de erogación está operativo.

11. Si en pantalla sigue visualizándose el icono de la función recordatorio «Cleaning Reminder» (recordatorio limpieza)», restablécelo (ver capítulo 10.3.6, ««Reset Reminder» (reiniciar recordatorio)»).

✓ 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:

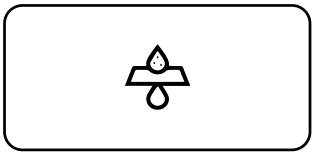
https://www.ecm.de/en/dealers.html

Recambio	N.° 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.° de artículo**
Filtro de agua	AC100027-00
Portafiltros, sin fondo	AC100106-00
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
Paño Barista	AC100031-00

Recambio	N.° de artículo
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» (recordatorio filtro de agua)

El manual incluido recoge información sobre cómo cambiar el filtro de agua y con qué frecuencia debes hacerlo.

AVISO

El filtro de agua no protege completamente contra la cal.

12.3 Cambio de la junta del grupo de erogación

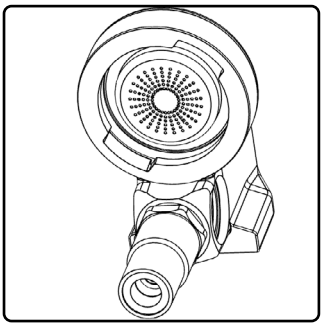
12.3.1 Herramientas y accesorios necesarios

- Pincel de limpieza
- Portafiltros sin cacillo
- Nuevo cacillo ducha
- Nueva junta
- Destornillador plano o cucharilla, no incluidos con la máquina

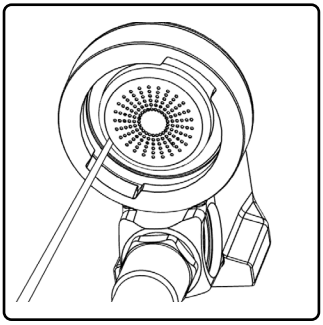
12.3.2 Antes de cambiar

1. Apaga la máquina y desenchúfala de la red.
2. Deja que la máquina enfríe.
3. Desempaqueta y prepara los recambios.

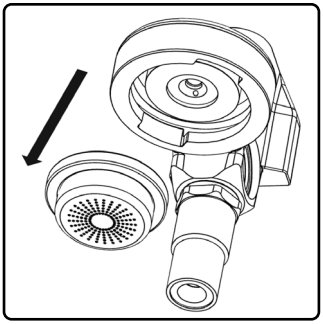
12.3.3 Cambio de la junta



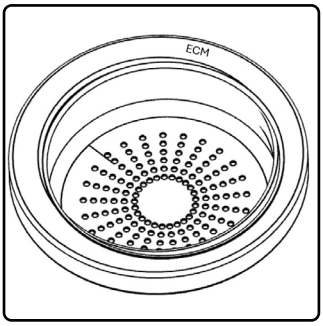
Vista inferior del grupo de erogación



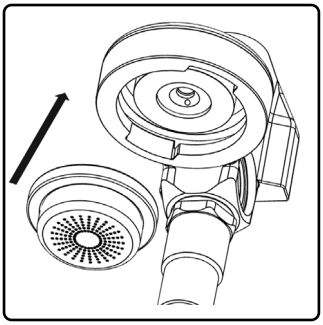
1. Aplica un destornillador plano o una cucharilla sobre el filtro de ducha.
2. Con el destornillador plano, saca el filtro de ducha con la junta.



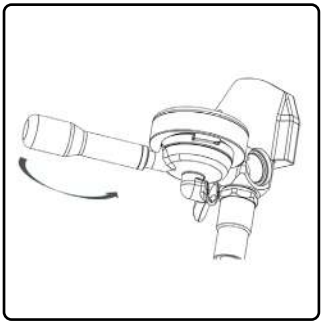
3. Retira el cacillo ducha y la junta del grupo de erogación.
4. Limpia el grupo de erogación con el pincel de limpieza.



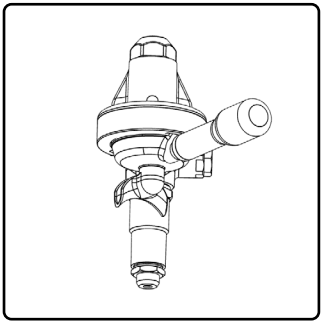
5. Inserta el nuevo cacillo ducha en la nueva junta. Alinea la junta de manera que el logotipo de ECM indique hacia arriba.



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 del intercambiador de calor.	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 acometida 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 (modo con depósito)»).
La máquina no calienta en la puesta en servicio inicial.	Se ha disparado el dispositivo de protección de rebose de la caldera.	Apaga la máquina brevemente y vuelve a encenderla.
La máquina está encendida pero no se pone en funcionamiento.	Depósito de agua mal instalado.	Instala el depósito de agua correctamente (ver capítulo 11.5.1, «Alineación del depósito de agua»)
	La máquina está conectada a la acometida 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 (modo con depósito)»).
	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.

Anomalía	Causa	Rectificación
La máquina está encendida y aspira aire.	El modo con depósito está activado, pero la máquina está conectada a la acometida de agua corriente.	Activa el modo de funcionamiento «con depósito» (ver capítulo 10.4.5, «Tank Mode (modo con depósito)»).
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, «Llena el depósito de agua»).
La máquina no se enciende ni se apaga automáticamente a pesar de estar programado el Timer.	La pila de la placa está descargada.	Desactiva las funciones Timer (ver capítulo 10.4.4, ««Timer Enable» (activación Timer)») 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 portafiltros en el grupo de erogación»).
	Junta desgastada.	Cambia la junta (ver capítulo 12.3, «Cambio de la junta del grupo de erogación»).
Imposible insertar el depósito del agua del todo.	Depósito del agua mal alineado.	Alínea 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)»).

Anomalía	Causa	Rectificación
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»).
	No se ha alcanzado la temperatura del vapor.	Espera a que el manómetro de la caldera izquierda haya alcanzado la temperatura del vapor programada (ver capítulo 10.3.2, «Steam Temperature (temperatura vapor)»). Únicamente después podrás extraer vapor.
La máquina no reacciona a los comandos.	Se han modificado los ajustes u otras causas desconocidas.	Reinicia la máquina (ver capítulo 13.1.1, «Resetting the machine»).

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» (reinicio ejecutado).
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)	275 x 445 x 405 mm
Medidas con portafiltros (ancho x profundidad x alto)	275 x 550 x 405 mm
Peso	23,5 kg
Capacidad del depósito de agua	aprox. 3 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	2000W
US, JP	1600W

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 fija

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 acometida de agua corriente y del racor de toma de agua de la máquina.
6. Retira la rejilla antigoteo de la bandeja recogegotas.
7. Saca la bandeja recogegotas de la máquina.
8. Retira el cacillo ciego del hueco de la bandeja recogegotas.
9. Separa la cubeta de desagüe de la salida de desagüe y de la máquina.
10. Retira el filtro de 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 rejilla antigoteo de la bandeja recogegotas.
5. Saca la bandeja recogegotas de la máquina.
6. Retira el cacillo ciego del hueco de la bandeja recogegotas.
7. Vacía el depósito de agua.

15.4 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.

- Almacene la máquina solo con la caldera completamente vacía.
- No incline ni coloque la máquina boca abajo en el embalaje.
- Almacena la máquina debidamente embalada en un lugar seco.
- No apiles más de tres cajas.
- No coloques objetos pesados sobre el embalaje.
- No almacenes a temperaturas bajo cero.

Almacena la máquina según se indica a continuación:

1. 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 producto puede entregarse para su eliminación en un punto público de recogida o devolución cercano. Las direcciones de los puntos limpios adecuados pueden solicitarse en el ayuntamiento o en la administración local.

17 Recomendaciones para la preparación óptima de un espresso

La preparación del espresso perfecto no es solo cuestión de gustos, depende también de una serie de factores como la variedad de café, la molienda, la cantidad de café molido, la temperatura, la preinfusión, el flujo, el tiempo de extracción, etc.

Hasta lograr los ajustes correctos, va a ser necesario variar y probar una serie de parámetros. La siguiente lista recoge los problemas más frecuentes, sus causas y cómo evitarlos.

Problema	Causa	Rectificación
El espresso no fluye por el portafiltros, solamente gotea.	Molienda demasiado fina.	Utiliza una molienda más gruesa.
	Molienda demasiado compactada.	Presiona el café con menos fuerza (ver capítulo 9.5, «Carga del portafiltros con café molido y compactación (con el tamper)»).
	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 portafiltros con café molido y compactación (con el tamper)»).
	Molienda demasiado vieja.	Utiliza una molienda fresca.
	Insuficiente cantidad de molienda.	Aumenta la cantidad de molienda. La marca en el cacillo sirve de guía para determinar la cantidad óptima.
	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