



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

CLASSIKA III

Art.-Nr./Item no./Numéro d'article/Nº de artículo:
CM100024-00

ECM
MANUFACTURE

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

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

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

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

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

Dear coffee enthusiasts,

With the Classika III 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 81.

Chers amateurs de café,

Avec la Classika III, 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 146.

¡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 215.



ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH

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

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

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

Inhalt

1 Über diese Bedienungsanleitung.....	15
1.1 Gestaltung von Sicherheits- und Warnhinweisen	15
1.2 Darstellungskonventionen	16
2 Sicherheit	17
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	17
2.2 Gefährdung durch hohe Temperaturen	18
2.2.1 Gefährdung durch heiße Medien	18
2.2.2 Gefährdung durch heiße Oberflächen	18
3 Kurzanleitung für den ersten Espresso.....	19
4 Bestimmungsgemäße Verwendung	21
5 Beschreibung der Maschine.....	22
5.1 Aufbau der Maschine	22
5.2 Bedienelemente und Display	23
5.2.1 Ein-/Aus-Kippschalter mit LED-Betriebsanzeige	23
5.2.2 Drehregler.....	25
5.2.3 Drehventil	25
5.2.4 Brühhebel	26
5.2.5 Manuelle Einstellung des Brühdrucks	26
6 Transport.....	27
6.1 Kennzeichnungen auf der Verpackung	27
6.2 Lieferumfang.....	28
6.3 Transportverpackung entfernen	29
6.4 Lieferumfang prüfen.....	29
6.5 Transportieren	30
7 Installation	31
7.1 Anforderungen an den Aufstellort	31
7.2 Anschluss an die Stromversorgung	31
7.3 Zubehör installieren.....	32
7.3.1 Tropfblech und Wasserauffangschale installieren.....	32
7.3.2 Wasserfilter installieren.....	33
8 Erstinbetriebnahme	34
8.1 Maschine anschließen und einschalten.....	35
8.2 Kessel mit Wasser füllen (Fill-Modus)	35
8.3 Maschine spülen.....	36
8.4 Nach der Inbetriebnahme	36
9 Bedienung	37
9.1 Betriebsarten	37

9.1.1	Betriebsbereitschaft.....	37
9.1.2	Dauerbetrieb	37
9.1.3	Standby-Modus des Displays	37
9.1.4	ECO-Modus	37
9.2	Maschine in Betrieb nehmen	38
9.2.1	Maschine ein- und ausschalten	38
9.2.2	Maschine in Betrieb nehmen	39
9.3	Shortcut-Funktionen	39
9.3.1	ECO-Modus einschalten	39
9.3.2	Preinfusion aktivieren oder deaktivieren	39
9.3.3	Dampfmodus ein- oder ausschalten	40
9.3.4	Heißwassermodus ein- oder ausschalten	40
9.4	Wassertank mit Wasser füllen	41
9.5	Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen)	42
9.6	Siebe in Filterträger einsetzen	42
9.7	Filterträger in Brühgruppe einsetzen	43
9.8	Flush durchführen	45
9.8.1	Flush nach dem Aufheizen	45
9.8.2	Flush zum Spülen der Leitungen	46
9.9	Espresso zubereiten	46
9.10	Filterträger aus der Brühgruppe entfernen	47
9.11	Heißes Wasser entnehmen	47
9.12	Heißen Dampf entnehmen	48
10	Navigation und Einstellungen im Menü	49
10.1	Anzeigen im Display	49
10.1.1	Menüs für die grundlegenden Einstellungen (Basic Settings)	49
10.1.2	Menüs für die erweiterten Einstellungen (Advanced User Settings)	50
10.1.3	Weitere Anzeigen im Display	51
10.2	Navigation im Menü	52
10.2.1	Hauptmenü öffnen	52
10.2.2	Untermenü auswählen und öffnen	53
10.2.3	Einstellungen ändern	53
10.3	Grundlegende Menü-Einstellungen (Basic Settings)	53
10.3.1	Brew Temperature	53
10.3.2	Steam Temperature	54
10.3.3	Preinfusion	54
10.3.4	Eco Mode	56
10.3.5	Cleaning Reminder	57
10.3.6	Reset Reminder	57
10.4	Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings)	58
10.4.1	Filter Reminder	59
10.4.2	Timer Enable	59

10.4.3	Clock Set	60
10.4.4	Schedule Set	61
10.4.5	Temperature Unit	62
10.4.6	Coffee Offset Correction	62
11	Reinigung	63
11.1	Filterträger und Siebe reinigen	63
11.2	Wasserauffangschale und Tropfblech	64
11.3	Düse der Lanze reinigen	65
11.3.1	Düse nach dem Gebrauch reinigen	65
11.3.2	Verstopfte Düse reinigen	65
11.4	Gehäuse der Maschine reinigen	66
11.5	Wassertank reinigen	66
11.5.1	Ausrichtung des Wassertanks	66
11.5.2	Wassertank reinigen	66
11.6	Brühgruppe reinigen	67
11.6.1	Brühgruppendichtung und Duschensieb reinigen	68
11.6.2	Rest der Brühgruppe reinigen	68
12	Wartung	69
12.1	Ersatzteile und Zubehör	69
12.2	Wasserfilter austauschen	70
12.3	Dichtung der Brühgruppe austauschen	70
12.3.1	Erforderliches Werkzeug und Zubehör	70
12.3.2	Vor dem Austauschen	70
12.3.3	Dichtung austauschen	71
13	Störungsbehebung	73
13.1	Störungen an der Maschine	73
13.1.1	Maschine zurücksetzen	74
14	Technische Daten	75
15	Außerbetriebnahme, Demontage und Lagerung	76
15.1	Maschine außer Betrieb nehmen	76
15.2	Demontage der Maschine	76
15.3	Lagerung	76
16	Entsorgung	77
17	Empfehlungen für die optimale Zubereitung von Espresso	78
18	Notizen	80

Contents

1 About these operating instructions	81
1.1 Design of safety and warning notices	81
1.2 Stylistic conventions	82
2 Safety	83
2.1 General safety instructions	83
2.2 Hazard due to high temperatures	84
2.2.1 Hazard due to hot media	84
2.2.2 Hazard due to hot surfaces	84
3 Quick guide to your first espresso	85
4 Intended use	87
5 Description of the machine	88
5.1 Machine structure	88
5.2 Control elements and display	89
5.2.1 On/off toggle switch with LED power indicator	89
5.2.2 Rotary knob	91
5.2.3 Rotary valve	91
5.2.4 Brew lever	92
5.2.5 Manually setting the brew pressure	92
6 Transport	93
6.1 Markings on the packaging	93
6.2 Scope of delivery	94
6.3 Removing the transport packaging	95
6.4 Checking the scope of delivery	95
6.5 Transportation	96
7 Installation	97
7.1 Requirements at the installation site	97
7.2 Connecting to the power supply	97
7.3 Installing the accessories	98
7.3.1 Installing the drip tray and grid	98
7.3.2 Installing the water filter	99
8 Initial start-up	100
8.1 Connecting and switching on the machine	101
8.2 Filling the boiler with water (fill mode)	101
8.3 Rinsing the machine	102
8.4 After initial start-up	102
9 Operation	103
9.1 Operating modes	103

9.1.1	Operational readiness	103
9.1.2	Continuous operation.....	103
9.1.3	Standby mode of the display	103
9.1.4	ECO mode	103
9.2	Putting the machine into operation	104
9.2.1	Switching the machine on and off.....	104
9.2.2	Putting the machine into operation	105
9.3	Shortcut functions.....	105
9.3.1	Switching on ECO mode.....	105
9.3.2	Activating or deactivating pre-infusion	105
9.3.3	Switching steam mode on or off	106
9.3.4	Switching hot water mode on or off.....	106
9.4	Filling the water tank with water.....	107
9.5	Pouring ground coffee into the portafilter and pressing (tamping)	108
9.6	Inserting the filters in the portafilter.....	108
9.7	Inserting the portafilter in the brew group	109
9.8	Perform a flush.....	111
9.8.1	Flush after heating up	111
9.8.2	Flush for rinsing the lines.....	112
9.9	Preparing espressos	112
9.10	Removing the portafilter from the brew group	113
9.11	Drawing hot water.....	113
9.12	Drawing hot steam	114
10	Navigation and settings in the menu	115
10.1	Icons on the display.....	115
10.1.1	Menus for basic settings	115
10.1.2	Menus for advanced user settings.....	116
10.1.3	Further icons on the display	117
10.2	Navigation in the menu	118
10.2.1	Opening the main menu	118
10.2.2	Selecting and opening submenus	119
10.2.3	Changing settings.....	119
10.3	Basic menu settings.....	119
10.3.1	Brew Temperature	119
10.3.2	Steam Temperature.....	120
10.3.3	Pre-infusion.....	120
10.3.4	Eco Mode	122
10.3.5	Cleaning Reminder	123
10.3.6	Reset Reminder	123
10.4	Advanced menu (user) settings	124
10.4.1	Filter Reminder.....	125
10.4.2	Timer Enable.....	125

10.4.3	Clock Set	126
10.4.4	Schedule Set	127
10.4.5	Temperature Unit	128
10.4.6	Coffee Offset Correction	128
11	Cleaning	129
11.1	Cleaning the portafilters and filters	129
11.2	Drip tray and grid	130
11.3	Cleaning the steam wand nozzle	131
11.3.1	Cleaning the nozzle after use	131
11.3.2	Cleaning a blocked nozzle	131
11.4	Cleaning the machine housing	132
11.5	Cleaning the water tank	132
11.5.1	Orientation of the water tank	132
11.5.2	Cleaning the water tank	132
11.6	Cleaning the brew group	133
11.6.1	Cleaning the brew group gasket and shower screen	134
11.6.2	Cleaning the rest of the brew group	134
12	Servicing	135
12.1	Spare parts and accessories	135
12.2	Replacing the water filter	136
12.3	Replacing the brew group gasket	136
12.3.1	Required tools and accessories	136
12.3.2	Before replacement	136
12.3.3	Replacing the gasket	137
13	Troubleshooting	139
13.1	Machine faults	139
13.1.1	Resetting the machine	140
14	Technical data	141
15	Shutdown, dismantling, and storage	142
15.1	Shutting down the machine	142
15.2	Dismantling the machine	142
15.3	Storage	142
16	Disposal	143
17	Recommendations for preparing the perfect espresso	144
18	Notes	145

Table des matières

1 À propos du présent manuel d'utilisation	146
1.1 Présentation des consignes de sécurité et des avertissements.....	146
1.2 Conventions de présentation.....	147
2 Sécurité.....	148
2.1 Consignes générales de sécurité	148
2.2 Danger dû à des températures élevées.....	149
2.2.1 Danger dû à des fluides brûlants.....	149
2.2.2 Danger dû à des surfaces brûlantes	149
3 Guide d'introduction pour votre premier expresso.....	150
4 Utilisation conforme	152
5 Description de la machine.....	153
5.1 Structure de la machine	153
5.2 Éléments de commande et écran d'affichage	154
5.2.1 Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement LED.....	154
5.2.2 Molette	156
5.2.3 Vanne rotative.....	156
5.2.4 Levier de percolation	157
5.2.5 Réglage manuel de la pression de percolation.....	157
6 Transport.....	158
6.1 Marquages sur l'emballage.....	158
6.2 Étendue des fournitures.....	159
6.3 Enlèvement de l'emballage de transport.....	160
6.4 Vérification de l'étendue des fournitures	160
6.5 Transport.....	161
7 Installation	162
7.1 Exigences applicables au lieu d'installation	162
7.2 Raccordement à l'alimentation électrique	162
7.3 Installation des accessoires	163
7.3.1 Installation de la plaque d'égouttage et du plateau de collecte d'eau	163
7.3.2 Installation du filtre à eau.....	164
8 Première mise en service	165
8.1 Branchement et mise sous tension.....	166
8.2 Remplissage du chauffe-eau (mode Fill)	166
8.3 Rinçage de la machine	167
8.4 Après la mise en service	167
9 Utilisation.....	168
9.1 Modes de fonctionnement.....	168

9.1.1	Préparation au fonctionnement.....	168
9.1.2	Fonctionnement continu	168
9.1.3	Mode veille de l'écran.....	168
9.1.4	Mode ECO	168
9.2	Mise en service de la machine	169
9.2.1	Mise en marche et arrêt de la machine.....	169
9.2.2	Mise en service de la machine	170
9.3	Fonctions de raccourci.....	170
9.3.1	Activation du mode ECO	170
9.3.2	Activation ou désactivation de la pré-infusion	170
9.3.3	Activation ou désactivation du mode vapeur	171
9.3.4	Activation ou désactivation du mode eau chaude.....	171
9.4	Remplissage du réservoir d'eau.....	172
9.5	Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu	173
9.6	Insertion de la crépine dans le porte-filtre	173
9.7	Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation.....	174
9.8	Rinçage (« Flush »)	176
9.8.1	Rinçage (Flush) après une chauffe	176
9.8.2	Rinçage des conduites.....	177
9.9	Préparation d'un espresso	177
9.10	Retrait du porte-filtre hors du groupe de percolation	178
9.11	Prélèvement d'eau chaude.....	178
9.12	Production de vapeur chaude.....	179
10	Navigation et paramètres du menu	181
10.1	Indications à l'écran.....	181
10.1.1	Menus des paramètres de base (Basic Settings)	181
10.1.2	Menus des paramètres avancés (Advanced User Settings).....	182
10.1.3	Autres indications affichées à l'écran	183
10.2	Navigation dans le menu	184
10.2.1	Ouverture du menu principal.....	184
10.2.2	Sélection et ouverture d'un sous-menu.....	185
10.2.3	Réglage des paramètres	185
10.3	Paramètres du menu de base (Basic Settings)	185
10.3.1	Brew Temperature (Température de percolation)	185
10.3.2	Steam Temperature (Température de la vapeur)	186
10.3.3	Preinfusion (Pré-infusion)	186
10.3.4	Mode ECO	188
10.3.5	Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage)	189
10.3.6	Reset Reminder (Rappel de réinitialisation).....	189
10.4	Paramètres de menu avancés (Advanced User Settings)	190
10.4.1	Filter Reminder (Rappel de filtre).....	191
10.4.2	Timer Enable (Activation du programmeur)	191

10.4.3	Clock Set (Réglage de l'heure).....	192
10.4.4	Schedule Set (Programmation horaire).....	193
10.4.5	Temperature Unit (Unité de température).....	194
10.4.6	Coffee Offset Correction (Correction de compensation du café).....	194
11	Nettoyage.....	196
11.1	Nettoyage des porte-filtres et des crépines.....	196
11.2	Plateau de collecte d'eau et plaque d'égouttage.....	197
11.3	Nettoyage de la buse de lance.....	198
11.3.1	Nettoyage de la buse après utilisation.....	198
11.3.2	Nettoyage d'une buse obstruée.....	198
11.4	Nettoyage du corps de la machine.....	199
11.5	Nettoyage du réservoir d'eau.....	199
11.5.1	Orientation du réservoir d'eau.....	199
11.5.2	Nettoyage du réservoir d'eau.....	199
11.6	Nettoyage du groupe de percolation.....	200
11.6.1	Nettoyage du joint du groupe de percolation et de la crépine-douche.....	201
11.6.2	Nettoyage du reste du groupe de percolation.....	201
12	Entretien.....	203
12.1	Pièces de rechange et accessoires.....	203
12.2	Remplacement du filtre à eau.....	204
12.3	Remplacement du joint du groupe de percolation.....	204
12.3.1	Outils et accessoires requis.....	204
12.3.2	Avant le remplacement du joint.....	204
12.3.3	Remplacement du joint.....	205
13	Dépannage.....	207
13.1	Pannes de la machine.....	207
13.1.1	Réinitialisation de la machine.....	208
14	Données techniques.....	209
15	Mise hors service, démontage et stockage.....	210
15.1	Mettez la machine hors service.....	210
15.2	Démontage de la machine.....	210
15.3	Stockage.....	210
16	Élimination.....	211
17	Recommandations pour une préparation optimale de l'expresso.....	212
18	Notes.....	214

Índice

1 Información sobre este manual de instrucciones	215
1.1 Diseño de las advertencias de seguridad y avisos de precaución	215
1.2 Convenciones de presentación	216
2 Seguridad	217
2.1 Indicaciones generales de seguridad	217
2.2 Riesgos derivados de temperaturas elevadas	218
2.2.1 Riesgos derivados de medios calientes	218
2.2.2 Riesgos derivados de superficies calientes	218
3 Guía rápida para el primer espresso	219
4 Uso conforme a lo prescrito	221
5 Descripción de la máquina	222
5.1 Diseño de la máquina	222
5.2 Panel de control y pantalla	223
5.2.1 Interruptor de palanca Encender/Apagar con LED de funcionamiento	223
5.2.2 Mando giratorio	225
5.2.3 Válvula rotativa	225
5.2.4 Palanca de erogación	226
5.2.5 Ajuste manual de la presión de erogación	226
6 Transporte	227
6.1 Sellos de advertencia en el etiquetado	227
6.2 Especificación de entrega	228
6.3 Eliminación del embalaje de transporte	229
6.4 Verificación a la entrega	229
6.5 Transporte de la máquina	230
7 Instalación	231
7.1 Requisitos que debe reunir el lugar de aplicación	231
7.2 Conexión a la red eléctrica	231
7.3 Instalación de los accesorios	232
7.3.1 Instalación de la rejilla antigoteo y la bandeja recoge gotas	233
7.3.2 Instalación del filtro de agua	234
8 Puesta en servicio inicial	235
8.1 Enchufa la máquina y enciéndela	236
8.2 Carga de la caldera con agua (modo «Fill»)	236
8.3 Enjuagado de la máquina	237
8.4 Tras la puesta en servicio	237
9 Operación	238
9.1 Modos operativos	238

9.1.1	Operatividad.....	238
9.1.2	Operación continua	238
9.1.3	Pantalla en modo de espera «Standby».....	238
9.1.4	Modo ECO	238
9.2	Puesta en servicio de la máquina.....	239
9.2.1	Encendido/Apagado de la máquina.....	239
9.2.2	Puesta en servicio de la máquina	239
9.3	Funciones rápidas	240
9.3.1	Activación del modo ECO	240
9.3.2	Activación y desactivación de la preinfusión	240
9.3.3	Encendido y apagado del modo vapor.....	240
9.3.4	Encendido y apagado del modo agua caliente.....	241
9.4	Llena el depósito de agua	242
9.5	Carga del portafiltros con café molido y compactación (con el tamper)	243
9.6	Inserción del cacillo en el portafiltros	243
9.7	Inserción del portafiltros en el grupo de erogación	244
9.8	Ciclo «Flush».....	245
9.8.1	«Flush» tras el calentamiento	246
9.8.2	Ciclo «Flush» para el lavado de las tuberías.....	246
9.9	Preparación de café espresso	247
9.10	Retira el portafiltros del grupo de erogación	248
9.11	Extracción de agua caliente.....	248
9.12	Extracción de vapor caliente.....	249
10	Navegación y ajustes del menú.....	250
10.1	Visualizaciones en pantalla	250
10.1.1	Menús de los ajustes básicos (Basic Settings).....	250
10.1.2	Menús para ajustes avanzados (Advanced User Settings).....	251
10.1.3	Otras visualizaciones en pantalla.....	252
10.2	Navegación en el menú.....	253
10.2.1	Abrir el menú principal	253
10.2.2	Seleccionar y abrir el submenú	254
10.2.3	Modificación de ajustes	254
10.3	Ajustes básicos del menú (Basic Settings)	254
10.3.1	Temperatura de erogación.....	254
10.3.2	Steam Temperature.....	255
10.3.3	Preinfusión.....	255
10.3.4	ECO Mode	257
10.3.5	Cleaning Reminder (recordatorio limpieza).....	257
10.3.6	«Reset Reminder» (reiniciar recordatorio)	258
10.4	Ajustes de menú avanzados (Advanced User Settings).....	259
10.4.1	Filter Reminder (recordatorio filtro).....	260
10.4.2	Timer Enable (activación Timer)	260

10.4.3	Clock Set	261
10.4.4	Schedule Set (programación intervalos).....	262
10.4.5	Temperature Unit (unidad de temperatura)	263
10.4.6	Coffee Offset Correction	263
11	Limpieza.....	264
11.1	Limpieza de los portafiltros y los cacillos.....	264
11.2	Bandeja recogegotas y rejilla antigoteo.....	265
11.3	Limpieza de la boquilla de la lanza	266
11.3.1	Limpia la boquilla tras el uso.....	266
11.3.2	Limpieza de boquillas atascadas.....	266
11.4	Limpieza de la carcasa de la máquina.....	267
11.5	Limpieza del depósito de agua.....	267
11.5.1	Alineación del depósito de agua	267
11.5.2	Limpieza del depósito de agua.....	267
11.6	Limpieza del grupo de erogación	268
11.6.1	Limpieza de la junta del grupo de erogación y del cacillo ducha.....	268
11.6.2	Limpieza del resto del grupo de erogación.....	269
12	Mantenimiento	270
12.1	Recambios y accesorios	270
12.2	Cambio del filtro de agua	271
12.3	Cambio de la junta del grupo de erogación	271
12.3.1	Herramientas y accesorios necesarios.....	271
12.3.2	Antes de cambiar	271
12.3.3	Cambio de la junta.....	272
13	Subsanación de averías	274
13.1	Posibles averías en la máquina.....	274
13.1.1	Reinicialización de la máquina	275
14	Ficha técnica	276
15	Clausura, desmontaje y almacenamiento	277
15.1	Puesta fuera de servicio de la máquina	277
15.2	Desmontaje de la máquina	277
15.3	Almacenamiento	277
16	Eliminación.....	278
17	Recomendaciones para la preparación óptima de un espresso	279
18	Notas.....	281

1 Über diese Bedienungsanleitung

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

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

1.1 Gestaltung von Sicherheits- und Warnhinweisen

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

Die folgenden Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



GEFAHR

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



WARNUNG

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



VORSICHT

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

HINWEIS

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

1.2 Darstellungskonventionen

Hervorhebungen im Text

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

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

Positions- und Abbildungsnummern

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

Beispiel:

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

Abbildungen

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

Verweise

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

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

2 Sicherheit

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

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

Autorisierte Service-Stellen finden Sie in unserer Händlersuche unter:

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

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

2.2 Gefährdung durch hohe Temperaturen

2.2.1 Gefährdung durch heiße Medien

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

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

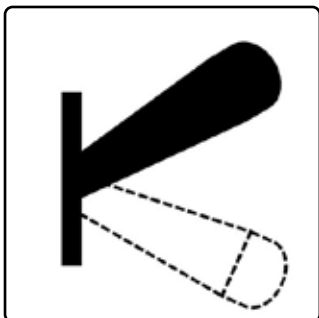
2.2.2 Gefährdung durch heiße Oberflächen

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

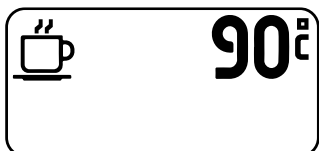
- Bereich der Ventile
- Lanze und Düse
- Brühgruppe und Abdeckung
- In der Brühgruppe installierter Filterträger
- Vorderseite, Oberseite und Seitenteile des Gehäuses

3 Kurzanleitung für den ersten Espresso

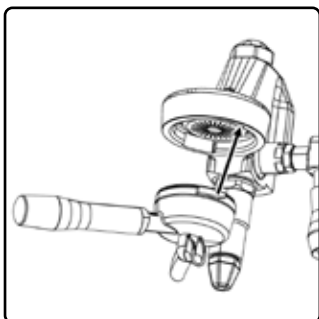
Bei der Zubereitung von Espresso müssen alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Sicherheits- und Warnhinweise beachtet werden. Vor der Zubereitung des ersten Espressos muss die Maschine ordnungsgemäß installiert (siehe Kapitel 7, „Installation“) und in Betrieb genommen werden (siehe Kapitel 8,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



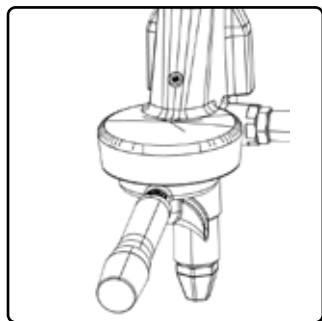
1. Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter einschalten.
 - Die LED-Betriebsanzeige leuchtet auf und der Brühkessel wird erhitzt.



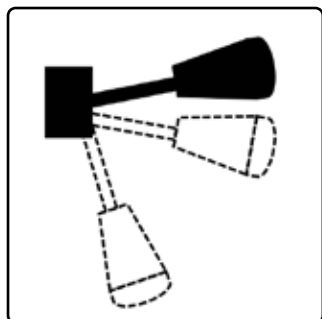
2. Warten, bis die Brühtemperatur erreicht ist.



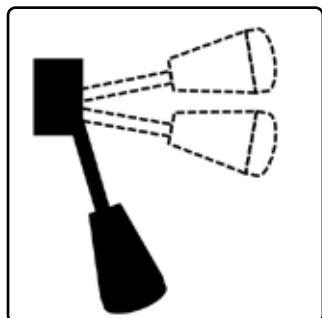
3. Gewünschten Filterträger mit Kaffeepulver füllen.
4. Filterträger in einem Winkel von ca. 45° unterhalb der Brühgruppe positionieren.
5. Filterträger in die Aufnahme der Brühgruppe drücken, bis die Flügel des Filterträgers in den Aussparungen an der Brühgruppe einrasten.



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



7. Brühhebel in die Bezugsstellung 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 Classika III 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

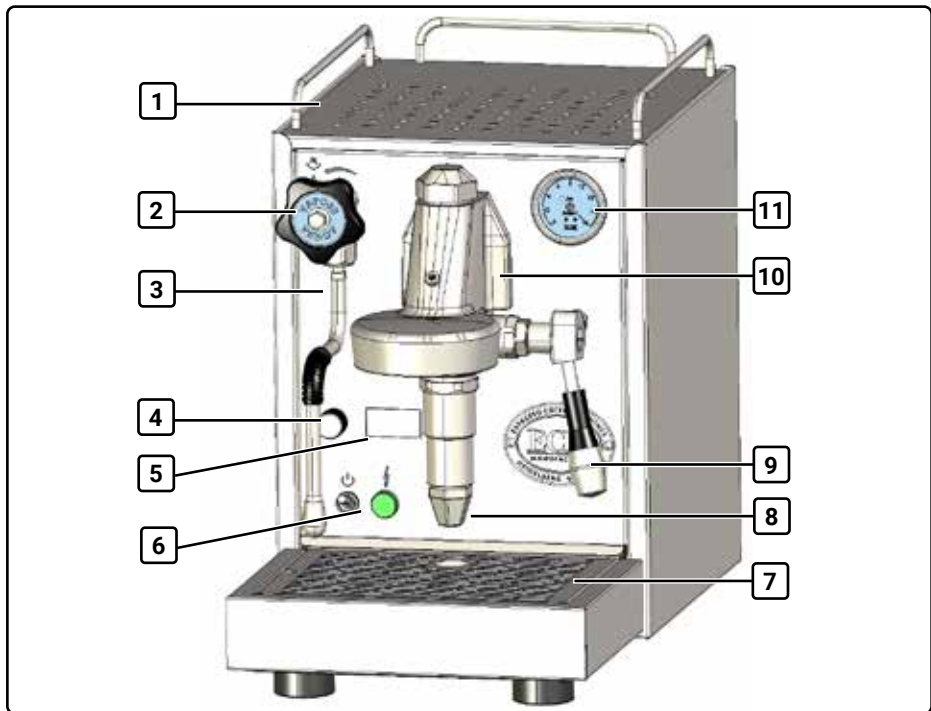


Abb. 1 Aufbau und Komponenten

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Tassenablage; darunter Wassertank mit Wasserfilteradapter zur Aufnahme einer Wasserfilterkartusche sowie Schraube zum Einstellen des Brühdrucks | 4 | Drehregler für Einstellungen im Menü |
| 2 | Drehventil für den Bezug von heißem Wasser oder Dampf | 5 | Display |
| 3 | Lanze mit gummiertem Griff und Düse für den Austritt von heißem Wasser oder Dampf | 6 | Ein-/Aus-Kippschalter mit LED-Betriebsanzeige |
| | | 7 | Wasserauffangschale mit Tropfblech |
| | | 8 | Restwasserauslauf |
| | | 9 | Brühhebel für den Bezug von Espresso |
| | | 10 | Brühgruppe |
| | | 11 | Pumpendruckmanometer |

5.2 Bedienelemente und Display



Abb. 2 Bedienelemente und Display

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Drehventil für den Bezug von heißem Wasser oder Dampf | 4 | Ein-/Aus-Kippschalter mit LED-Betriebsanzeige |
| 2 | Drehregler für Einstellungen im Menü | 5 | Brühhebel für den Bezug von Espresso |
| 3 | Display | | |

5.2.1 Ein-/Aus-Kippschalter mit LED-Betriebsanzeige

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

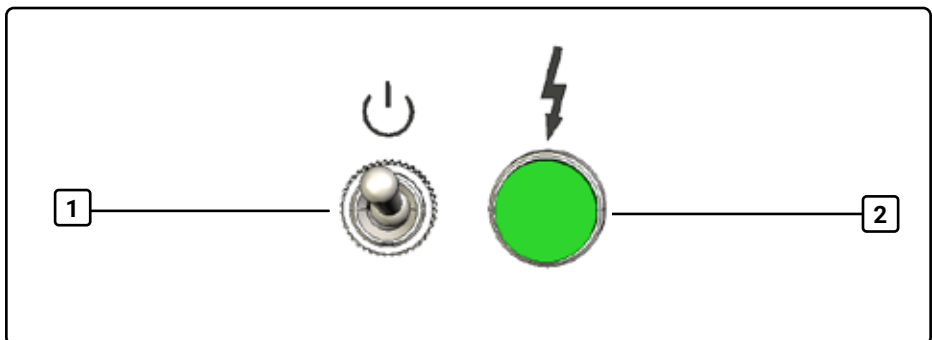
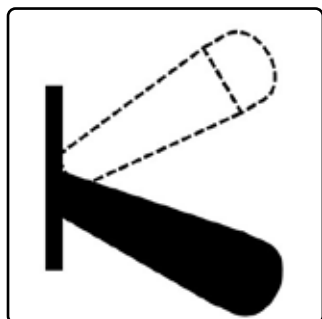


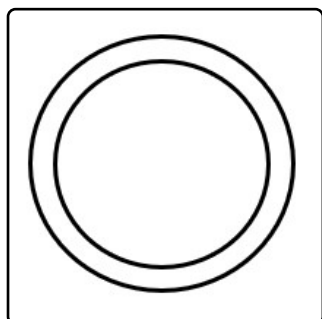
Abb. 3 Ein-/Aus-Kippschalter mit LED-Betriebsanzeige

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

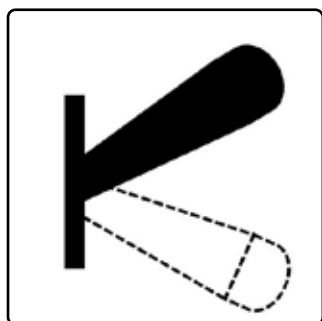


Aus

Die Maschine ist ausgeschaltet.

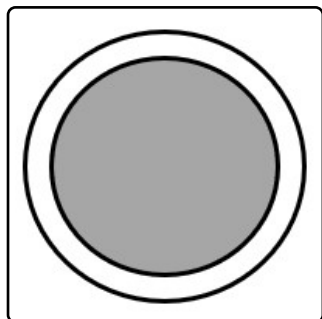


Die LED-Betriebsanzeige leuchtet nicht.



Ein

Die Maschine ist eingeschaltet.



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

5.2.2 Drehregler

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

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

5.2.3 Drehventil

Mit dem Drehventil (1, Abb. 2) wird die Lanze für den Bezug von heißem Dampf oder heißem Wasser geöffnet bzw. geschlossen.



Öffnen

Das Ventil vorsichtig entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um die Lanze zu öffnen und heißen Dampf bzw. heißes Wasser zu beziehen.

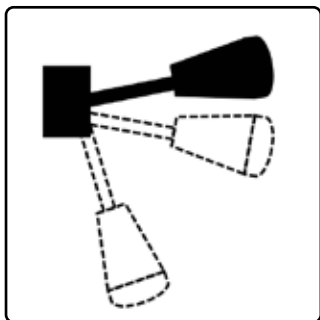


Schließen

Das Ventil vorsichtig im Uhrzeigersinn drehen, um die Lanze zu schließen und den Bezug vollständig zu beenden. Nicht über den Anschlag hinaus drehen.

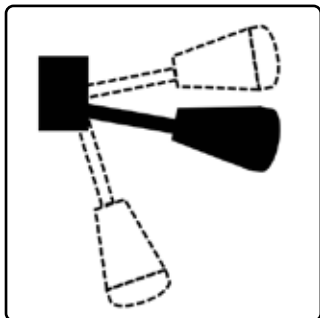
5.2.4 Brühhebel

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



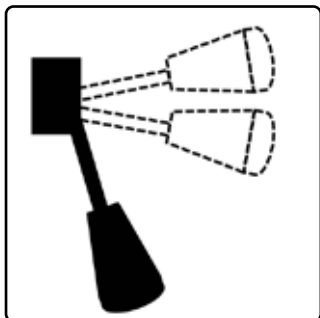
Bezugsstellung

Die Brühgruppe ist geöffnet.
Die Pumpe ist aktiv.



Halbstellung

Die Brühgruppe ist geöffnet.
Die Pumpe ist inaktiv.



Ausgangsstellung

Die Brühgruppe ist geschlossen.
Die Pumpe ist inaktiv.

5.2.5 Manuelle Einstellung des Brühdrucks

Durch Drehen der Verstelle schraube an der Oberseite kann der Brühdruck bestimmt, eingestellt oder verändert werden. Der Brühdruck kann auf einen Wert zwischen ca. 8,5 und 12 bar festgelegt werden.

6 Transport

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

6.1 Kennzeichnungen auf der Verpackung

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

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

6.2 Lieferumfang

Im Standardlieferumfang sind enthalten:

- Classika III Espresso-Siebträgermaschine
- Bedienungsanleitung
- ECM Filterträger Mini mit 2 Ausläufen
- Eintassensieb
- Zweitassensieb
- Blindsieb
- Tamper
- Wasserauffangschale mit Tropfblech
- Reinigungspinsel
- Wasserfilterset mit Wasserfilter, Beiblatt und Teststreifen

Zusätzlich zum Standardlieferumfang kann folgendes Zubehör optional erworben werden:

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

6.3 Transportverpackung entfernen



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch Verpackungsmaterial

Kinder können sich verletzen, wenn sie mit Verpackungsmaterial spielen.

- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

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

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

6.4 Lieferumfang prüfen

Bei Erhalt der Maschine Folgendes prüfen:

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

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

6.5 Transportieren

HINWEIS

Beschädigung durch unsachgemäßen Transport

Bei unsachgemäßem Transport kann die Maschine beschädigt werden.

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

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

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

7 Installation

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

7.1 Anforderungen an den Aufstellort

Am Aufstellort müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

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

7.2 Anschluss an die Stromversorgung



GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrische Spannung

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

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

7.3 Zubehör installieren



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten

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

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

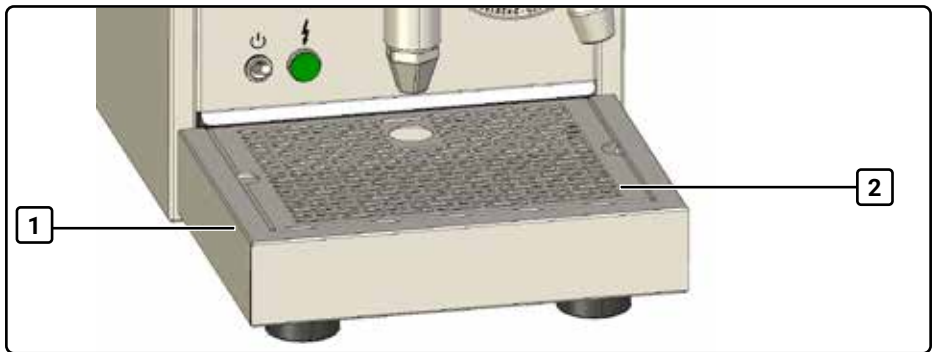
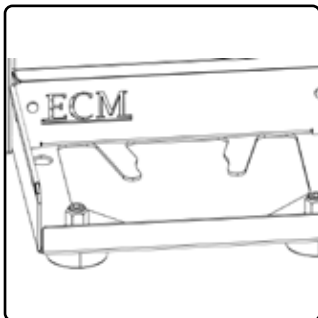


Abb. 4 Wasserauffangschale und Tropfblech

1 Wasserauffangschale

2 Tropfblech

7.3.1 Tropfblech und Wasserauffangschale 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. 4) in die Wasserauffangschale (1, Abb. 4) einsetzen.
3. Wasserauffangschale mit den Aussparungen an der Unterseite auf die Aufnahme an der Maschine setzen und hineinschieben, bis sie einrastet.

7.3.2 Wasserfilter installieren

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

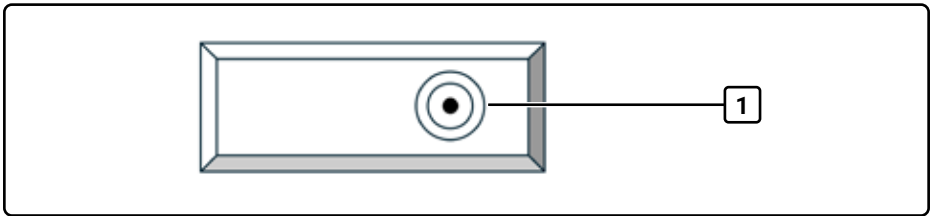


Abb. 5 Draufsicht Wassertank

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. 5) im Wassertank einsetzen, dass sie einrastet.
4. Tassenablage aufsetzen.

Bitte beachten:

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

8 Erstinbetriebnahme

Vor der erstmaligen Inbetriebnahme sicherstellen, dass:

- die Maschine ordnungsgemäß installiert ist (siehe Kapitel 7, „Installation“),
- der Netzstecker von der Stromversorgung getrennt ist,
- die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist (siehe Kapitel 7.3.1, „Tropfblech und Wasserauffangschale installieren“),
- das Drehventil geschlossen ist (siehe Kapitel 5.2.3, „Drehventil“).



Abb. 6 Abbildung Vorderseite

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Drehventil für den Bezug von heißem Wasser oder Dampf | 4 | Ein-/Aus-Kippschalter mit LED-Betriebsanzeige |
| 2 | Drehregler für Einstellungen im Menü | 5 | Brühhebel für den Bezug von Espresso |
| 3 | Display | 6 | Brühgruppe |
| | | 7 | Tassenablage |

8.1 Maschine anschließen und einschalten

1. Tassenablage (7, Abb. 6) entfernen.
2. Wassertank entnehmen und gründlich reinigen (siehe Kapitel 11.5, „Wassertank reinigen“).
3. Wassertank mit Wasser befüllen und wieder in die Maschine einsetzen (siehe Kapitel 9.4, „Wassertank mit Wasser füllen“).
4. Tassenablage wieder aufsetzen.
5. Netzstecker in die Steckdose stecken.
6. Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter (4, Abb. 6) einschalten.
- ✓ Die LED-Betriebsanzeige leuchtet auf und im Display (3, Abb. 6) erscheint die Anzeige „Fill“.

8.2 Kessel mit Wasser füllen (Fill-Modus)

1. Gefäß unter die Brühgruppe (6, Abb. 6) stellen. Die Öffnung des Gefäßes sollte mindestens so groß sein wie die Brühgruppe.
2. Brühhebel (5, Abb. 6) in die Bezugsstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.4, „Brühhebel“).
- Die Pumpe beginnt, den Brühkessel zu füllen.
3. Mindestens 30 Sekunden beziehen.
- Wenn Wasser aus der Brühgruppe austritt, ist der Brühkessel gefüllt.
4. Brühhebel in die Ausgangsstellung bringen.
- Die Anzeige „Fill“ verschwindet aus dem Display.
5. Warten, bis kein Pumpengeräusch mehr zu hören ist.
- ✓ Die Maschine beginnt, den Kessel aufzuheizen. Im Display erscheint die Aufheizen-Anzeige. Nach dem Erhitzen des Kessels wird im Display die Brühtemperatur angezeigt. Die Maschine ist betriebsbereit.

8.3 Maschine spülen

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

1. Die Maschine einschalten.
 - Die LED-Betriebsanzeige leuchtet auf.
2. Großen Behälter unter die Lanze stellen.
3. Wasser über die Lanze aus der Maschine ablassen (siehe Kapitel 9.11, „Heißes Wasser entnehmen“).
4. Wassertank nachfüllen (siehe Kapitel 9.4, „Wassertank mit Wasser füllen“).
5. Vorgehensweise wiederholen, bis 2 Liter entnommen sind.
6. Bei eingeschalteter Maschine die restliche Wassermenge über die Brühgruppe entnehmen.

8.4 Nach der Inbetriebnahme

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

9 Bedienung

9.1 Betriebsarten

9.1.1 Betriebsbereitschaft

Nach dem Einschalten beginnt die Maschine zu heizen. Im Display wird die erreichte Brühtemperatur angezeigt. Sobald 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 10 Minuten keine Funktion ausgeführt wird, schaltet sich das Display aus. Im Display wird in einem Bildschirmschoner die aktuelle Brühtemperatur angezeigt.

9.1.4 ECO-Modus

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

Der ECO-Modus kann auch direkt über die Shortcut-Funktion (siehe Kapitel 9.3, „Shortcut-Funktionen“) aktiviert werden. Für die automatische Aktivierung des ECO-Modus müssen über das Menü die Funktion aktiviert und ein Countdown eingestellt werden (siehe Kapitel 10.3.4, „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:

- Drehen oder Drücken des Drehreglers. Das Display wird eingeschaltet und die Maschine beginnt zu heizen.
- Brühhebel (5, Abb. 6) in die Bezugsstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.4, „Brühhebel“).
- Automatische Einschaltzeit programmieren (siehe Kapitel 10.4.4, „Schedule Set“).

9.2 Maschine in Betrieb nehmen

9.2.1 Maschine ein- und ausschalten

Maschine einschalten:

1. Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter einschalten.
- ✓ Die LED-Betriebsanzeige leuchtet auf. Im Display erscheinen nacheinander folgende Anzeigen:
 - die Willkommensanzeige „MAKE COFFEE YOURS“,
 - die Software-Versionen,
 - die bisher verbrauchte Litermenge, falls der Filter Reminder eingestellt ist (siehe Kapitel 10.4.1, „Filter Reminder“),
 - die Brühtemperatur.

Maschine ausschalten:

1. Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter ausschalten.
- ✓ Die LED-Betriebsanzeige erlischt und das Display wird ausgeschaltet.

9.2.2 Maschine in Betrieb nehmen

1. Wassertank mit Wasser füllen (siehe Kapitel 9.4, „Wassertank mit Wasser füllen“) und in die Maschine einsetzen (siehe Kapitel 11.5.1, „Ausrichtung des Wassertanks“).
 2. Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter einschalten.
 - Die LED-Betriebsanzeige leuchtet auf.
 3. Wenn im Display die Anzeige „MAKE A FLUSH“ erscheint, einen Flush durchführen (siehe Kapitel 9.8, „Flush durchführen“).
- ✓ Die Maschine wird aufgeheizt. Die Maschine ist aufgeheizt, wenn im Display die über das Menü eingestellte Temperatur (siehe Kapitel 10.3.1, „Brew Temperature“) erscheint.

9.3 Shortcut-Funktionen

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

9.3.1 ECO-Modus einschalten

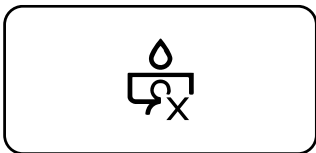
1. Während des Betriebs den Drehregler 3 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Maschine aktiviert den ECO-Modus.

9.3.2 Preinfusion aktivieren oder deaktivieren

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

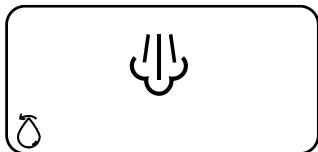


Dieses Icon erscheint, wenn die Preinfusion aktiviert werden kann.



Dieses Icon erscheint, wenn die Preinfusion deaktiviert werden kann.

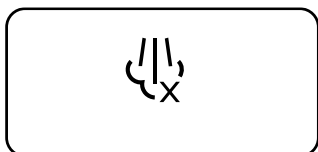
9.3.3 Dampfmodus ein- oder ausschalten



1. Während des Betriebs den Drehregler einmal nach links drehen.
 - Das Icon für den Dampfmodus erscheint.
2. Zum Bestätigen den Drehregler drücken.



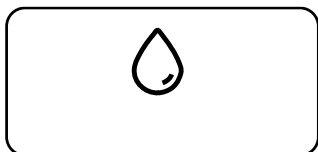
- Der Dampfmodus wird eingeschaltet.
- Im Display werden das Dampfmodus-Icon und die Dampftemperatur angezeigt. Der Kessel heizt auf die eingestellte Temperatur.



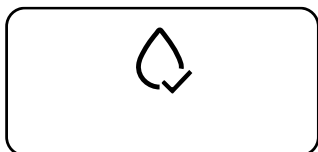
3. Während des Dampfmodus den Drehregler einmal nach links drehen oder ein anderes Bedienelement betätigen.
 - Im Display erscheint das Icon zum Beenden des Dampfmodus.
4. Zum Bestätigen den Drehregler drücken.
 - ✓ Im Display erscheint die Aufheizen-Anzeige.

Weitere Informationen zum Entnehmen von heißem Dampf siehe Kapitel 9.12, „Heißen Dampf entnehmen“.

9.3.4 Heißwassermodus ein- oder ausschalten



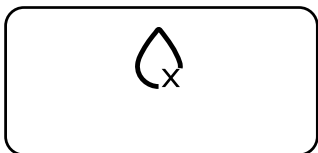
1. Während des Betriebs den Drehregler zweimal nach links drehen.
 - Das Icon für den Heißwassermodus erscheint.
2. Zum Bestätigen den Drehregler drücken.



- Im Display erscheint das Heißwasser-Icon und der Heißwassermodus wird eingeschaltet.



- ✓ Nach dem Einschalten des Heißwassermodus wird im Display die Wassertemperatur angezeigt. Über das Drehventil kann heißes Wasser bezogen werden.



3. Während des Heißwassermodus den Drehregler drücken, um den Heißwassermodus auszuschalten.

Weitere Informationen zum Entnehmen von heißem Wasser siehe Kapitel 9.11, „Heißes Wasser entnehmen“

9.4 Wassertank mit Wasser füllen

HINWEIS

Beschädigung durch überlaufendes Wasser

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

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

Zum Befüllen des Wassertanks kann dieser aus der Maschine genommen oder direkt mithilfe eines Behälters gefüllt werden. 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 im Display weisen darauf hin, dass Wasser nachgefüllt werden muss:



Tank läuft leer

Der aktuelle Bezug wird fortgesetzt.
Rechtzeitig Wasser nachfüllen.



Tank leer

Der Pumpvorgang wird beendet und es kann kein Wasser mehr bezogen werden.
Wasser nachfüllen.

Zum Nachfüllen wie folgt vorgehen:

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

Bitte beachten:

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

* dH° = Grad deutscher Härte, KH = Karbonathärte

9.5 Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen)

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

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

9.6 Siebe in Filterträger einsetzen

Im Lieferumfang der Maschine sind drei Siebe enthalten:

- 1x Eintassensieb
- 1x Zweitassensieb
- 1x Blindsieb für die Reinigung der Brühgruppe



Abb. 7 Filterträger mit Zweitassensieb

- | | | | |
|---|----------------|---|-------|
| 1 | Zweitassensieb | 3 | Griff |
| 2 | Auslauf | | |

Die Siebe wie folgt einsetzen:

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

9.7 Filterträger in Brühgruppe einsetzen

HINWEIS

Beschädigung durch zu festes Anziehen des Filterträgers

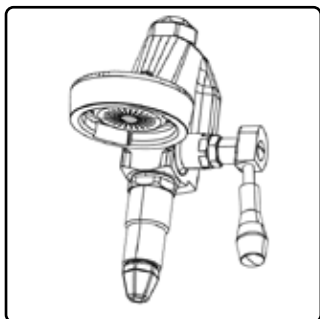
Beim Einsetzen des Filterträgers können der Filterträger oder die Maschine durch zu festes Anziehen beschädigt werden.

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

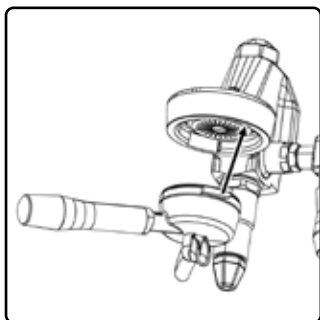
Es wird empfohlen, den Filterträger in der Brühgruppe eingespannt zu lassen, damit dieser nicht auskühlt. Sollte der Filterträger zu kalt sein, kann dieser mit einem Flush aufgewärmt werden. Dafür den Filterträger nicht mit Kaffeepulver befüllen.



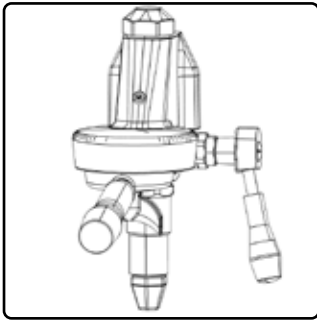
Abb. 8 Filterträger installiert, Griff nach vorn gerichtet



Ansicht der Brühgruppe von unten

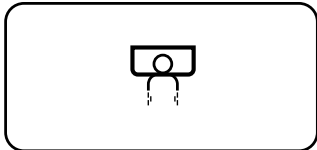


1. Filterträger mit einer Hand festhalten.
2. Filterträger so unter der Brühgruppe positionieren, dass der Griff des Filterträgers in einem Winkel von ca. 45° nach links ausgerichtet ist.
3. Filterträger in dieser Position nach oben in die Aufnahme der Brühgruppe drücken, bis die Flügel am Filterträger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



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

9.8 Flush durchführen



Bezugsanzeige

Diese Anzeige erscheint, wenn mit dem Brühhebel der Bezug gestartet wird.



Anzeige „MAKE A FLUSH“

Weist darauf hin, dass ein Flush durchzuführen ist.

9.8.1 Flush nach dem Aufheizen

Nach dem Einschalten heizt die Maschine auf. Wenn die Maschine erhitzt ist, erscheint im Display die Anzeige „MAKE A FLUSH“. Diese Anzeige weist darauf hin, innerhalb von 60 Sekunden einen Flush durchzuführen, um die Kesseltemperatur auf die eingestellte Normaltemperatur zu senken:

1. Leeres Gefäß unter die Brühgruppe stellen.
2. Mit dem Brühhebel (siehe Kapitel 5.2.4, „Brühhebel“) den Bezug starten.
- Im Display wird die Dauer in Sekunden angezeigt.
3. Nach 5 Sekunden den Bezug beenden.
- ✓ Die Maschine ist bereit für die Zubereitung von Espresso.

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

9.8.2 Flush zum Spülen der Leitungen

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

1. Leeres Gefäß unter die Brühgruppe stellen.
2. Brühhebel (5, Abb. 6) in die Bezugsstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.4, „Brühhebel“).
- 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 Ausgangsstellung 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 Verletzungen oder Verbrühungen verursachen.

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

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

Je nach Anzahl der zu brühenden Tassen das entsprechende Sieb auswählen:

- Zweitassensieb: 2 Tassen
 - Eintassensieb: 1 Tasse
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 Filterträgers stellen.
 6. Brühhebel in die Bezugsstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.4, „Brühhebel“).
 - Die Espresso-Zubereitung beginnt. Im Display läuft zunächst der Timer der Preinfusion rückwärts, sofern eingestellt und aktiviert (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 Ausgangsstellung bringen.
- Der Espresso bezug wird beendet. Aus dem Restwasserauslauf der Brühgruppe treten 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 Flächen des Filterträgers werden heiß, wenn der Filterträger während des Betriebs der Maschine installiert ist.

- Den Filterträger immer am schwarzen Kunststoffgriff bedienen.

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

9.11 Heißes Wasser entnehmen



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und herausspritzendes, heißes Wasser

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

Es kann heißes Wasser herausspritzen und Verletzungen oder Verbrühungen verursachen.

- Die Düse der Lanze immer **vollständig** in das zu befüllende Gefäß halten.
- Die Lanze nur über den gummierten Griff bedienen.

Um heißes Wasser entnehmen zu können, muss die Pumpe aktiviert sein.

1. Geeignetes Gefäß mit wärmeisoliertem Griff (z. B. Kanne oder Tasse) unter die Lanze stellen.
2. Den Drehregler (siehe Kapitel 5.2.2, „Drehregler“) zweimal entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und zum Bestätigen drücken, um den Heißwassermodus einzuschalten.
- Die Pumpe beginnt zu pumpen.

3. Das Drehventil öffnen, um heißes Wasser zu entnehmen (siehe Kapitel 5.2.3, „Drehventil“).
4. Das Drehventil wieder schließen.
5. Auf den Drehregler drücken, um den Heißwassermodus zu beenden.
6. Die Düse reinigen (siehe Kapitel 11.3, „Düse der Lanze reinigen“).

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.

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

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

1. Ein leeres Gefäß unter die Düse stellen.
2. Den Drehregler (siehe Kapitel 5.2.2, „Drehregler“) einmal entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und zum Bestätigen drücken, um den Dampfmodus einzuschalten.
3. Das Drehventil öffnen und nach ca. 5 Sekunden wieder schließen (siehe Kapitel 5.2.3, „Drehventil“).
- Das Wasservolumen im Kessel sinkt und es entsteht Dampfvolumen.
4. Den Vorgang in Intervallen von ca. 10 Sekunden zweimal wiederholen.
5. Warten, bis die eingestellte Dampftemperatur erreicht ist.
6. Ein Gefäß mit der gewünschten Flüssigkeit unter die Düse stellen.
7. Die Düse vollständig unter die Flüssigkeit tauchen.
8. Das Drehventil öffnen, bis die Flüssigkeit erhitzt bzw. aufgeschäumt ist.
9. Das Drehventil schließen und das Gefäß von der Auffangschale nehmen.
10. Auf den Drehregler drücken, um den Dampfmodus zu beenden.
- Die Pumpe wird aktiviert und der Kessel wird mit Wasser gefüllt.
11. Die Düse reinigen (siehe Kapitel 11.3, „Düse der Lanze reinigen“).

10 Navigation und Einstellungen im Menü

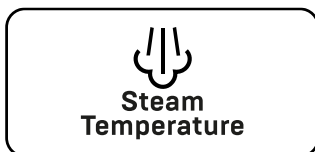
10.1 Anzeigen im Display

Im Display werden alle MenüEinstellungen und Status der Maschine angezeigt.

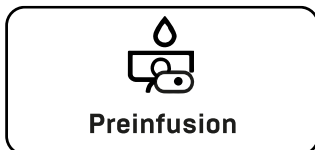
10.1.1 Menü für die grundlegenden Einstellungen (Basic Settings)



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



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



Menü „Preinfusion“: Preinfusion ein- und ausschalten sowie Zeiten einstellen (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“)



Advanced User Settings

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

10.1.2 Menüs für die erweiterten Einstellungen (Advanced User Settings)



Filter Reminder

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



Timer Enable

Menü „Timer Enable“: Timer für das automatische Ein- oder Ausschalten der Maschine aktivieren bzw. deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.2, „Timer Enable“)



Clock Set

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



Schedule Set

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



Temperature Unit

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



Offset Correction

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



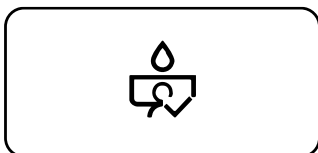
Fill-Modus (siehe Kapitel 8, „Erstinbetriebnahme“)



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



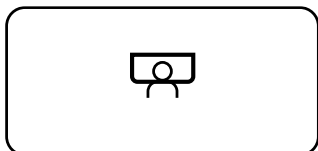
Aufforderung zum Spülen (Flush) (siehe Kapitel 9.8, „Flush durchführen“)



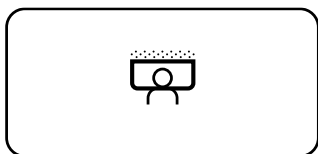
Preinfusion aktiviert (Kapitel 9.3.2, „Preinfusion aktivieren oder deaktivieren“)



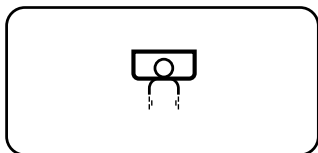
Preinfusion deaktiviert (Kapitel 9.3.2, „Preinfusion aktivieren oder deaktivieren“)



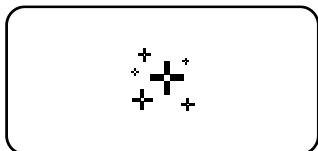
Passive Preinfusion im Gange (siehe Kapitel 10.3.3, „Preinfusion“)



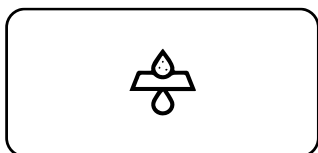
Aktive Preinfusion im Gange (siehe Kapitel 10.3.3, „Preinfusion“)



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



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 dem Drehregler.

10.2.1 Hauptmenü öffnen

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

10.2.2 Untermenü auswählen und öffnen

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

10.2.3 Einstellungen ändern

1. Im Untermenü den Drehregler drehen, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird.
2. Den Drehregler drücken, um die Einstellung zu bestätigen.
- ✓ Die ausgewählte Einstellung wird übernommen und das Display kehrt zur übergeordneten Menüebene zurück. Nach einigen Sekunden ohne Eingabe wird das Menü automatisch beendet. Im Display wird die aktuelle Brühtemperatur 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 Brühtemperatur kann mit einem Wert zwischen 85 und 99 °C eingestellt werden. Temperatur wie folgt ändern:



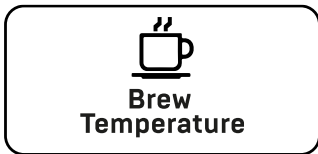
1. Hauptmenü öffnen.
➤ Im Display blinkt die aktuell eingestellte Brühtemperatur.



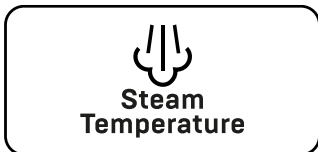
2. Mit dem Drehregler die gewünschte Brühtemperatur einstellen und bestätigen.

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 128 °C eingestellt. Sie kann mit einem Wert zwischen 115 °C und 134 °C eingestellt werden.



1. Hauptmenü öffnen.



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



3. Gewünschte Temperatur einstellen und bestätigen.

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.

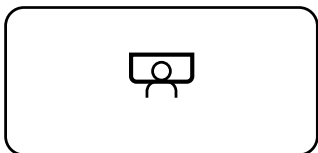
Funktionsweise der Preinfusion

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

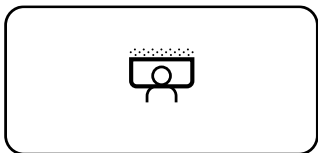
Aktive Preinfusion = 4 Sekunden, passive Preinfusion = 5 Sekunden:

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.

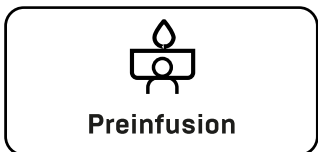
Aktive versus passive Preinfusion

Die aktive Preinfusion wird nur für den Betrieb der Maschine empfohlen, da der Druck durch den Wassertank nicht ausreichend ist, um das Kaffeepulver vollständig zu durchnässen.

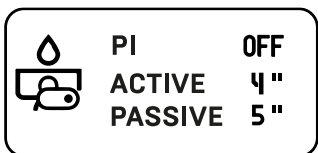
Preinfusion einstellen



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Preinfusion“ auswählen und öffnen.



3. Einstellung „ON“ (Preinfusion aktiviert) oder „OFF“ (Preinfusion deaktiviert) auswählen und bestätigen.
 - Der Wert der aktiven Preinfusion (oberer Wert) blinkt.
4. Gewünschte Dauer (Sekunden) für die aktive Preinfusion einstellen und bestätigen.
 - Der Wert der passiven Preinfusion (unterer Wert) blinkt.
5. Gewünschte Dauer (Sekunden) für die passive Preinfusion einstellen und bestätigen.

10.3.4 Eco Mode

Der Eco-Modus ist standardmäßig mit folgender Einstellung aktiviert:

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

Der Countdown kann ausgeschaltet („OFF“) oder in Schritten von 10 Minuten mit einem Wert von bis zu 600 Minuten eingestellt werden. Wie folgt vorgehen:



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Eco Mode“ auswählen und öffnen.



3. Die gewünschte Einstellung auswählen und bestätigen.

10.3.5 Cleaning Reminder

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

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



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Cleaning Reminder“ auswählen und öffnen.



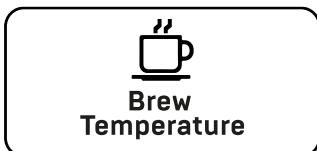
3. Gewünschte Einstellung auswählen und bestätigen.

10.3.6 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“)

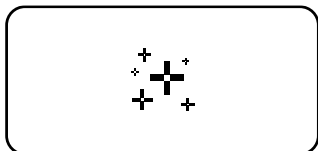
Nach der Reinigung der Brühgruppe bzw. nach dem Wechsel des Wasserfilters müssen diese Erinnerungsfunktionen wie folgt zurückgesetzt werden:



1. Hauptmenü öffnen.



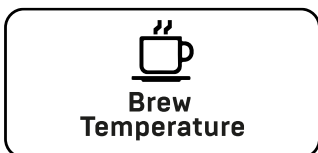
2. Untermenü „Reset Reminder“ auswählen und öffnen.



3. Mit dem Drehregler die Einstellung „Cleaning Reminder“ oder „Filter Reminder“ auswählen.
- ✓ Im Display erscheint die Anzeige „--“ und weist darauf hin, dass die ausgewählte Erinnerungsfunktion zurückgesetzt wurde.

10.4 Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings)

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



1. Hauptmenü öffnen.



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

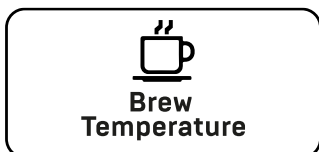


3. Einstellung „ON“ (einblenden) oder „OFF“ (ausblenden) auswählen.
- ✓ Die Einstellung wird übernommen und die erweiterten Einstellungen werden im Hauptmenü eingeblendet.

10.4.1 Filter Reminder

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

Die Einstellung erfolgt 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“).



1. Hauptmenü öffnen.



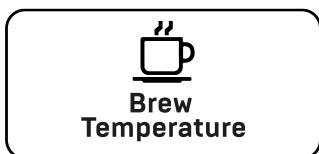
2. Untermenü „Filter Reminder“ auswählen und öffnen.



3. Gewünschte Einstellung auswählen und bestätigen.

10.4.2 Timer Enable

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



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Timer Enable“ auswählen und öffnen.

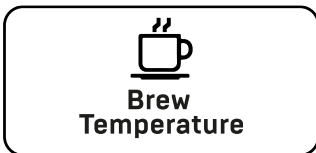


3. Einstellung „ON“ (Timer aktivieren) oder „OFF“ (Timer deaktivieren) auswählen und bestätigen.

10.4.3 Clock Set

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

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



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Timer Enable“ auswählen und öffnen.



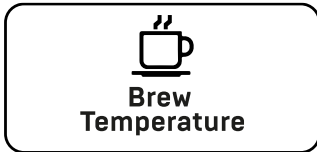
- Die Stundenanzeige blinkt.
- 3. Stunden einstellen und bestätigen.
- Die Minutenanzeige blinkt.
- 4. Minuten einstellen und bestätigen.



- Der Wochentag blinkt.
- 5. Wochentag einstellen.

10.4.4 Schedule Set

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



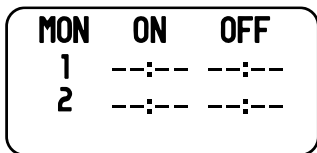
1. Hauptmenü öffnen.



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



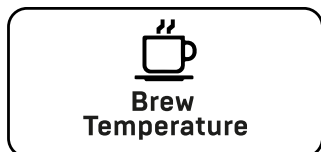
➤ Die Anzeige des Wochentags erscheint.
3. Mit dem Drehregler den gewünschten Wochentag einstellen und bestätigen.



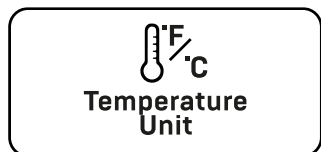
➤ Die Anzeige mit den Ein- und Ausschaltzeiten erscheint.
4. Den Drehregler drücken.
➤ Die Stundenanzeige der ersten Einschaltzeit blinkt.
5. Mit dem Drehregler die Stunden einstellen und bestätigen.
➤ Die Minutenanzeige der ersten Einschaltzeit blinkt.
6. Mit dem Drehregler die Minuten einstellen.
➤ Die Stundenanzeige der ersten Ausschaltzeit blinkt.
7. Mit dem Drehregler die Stunden einstellen.
➤ Die Minutenanzeige der ersten Ausschaltzeit blinkt.
8. Mit dem Drehregler die Minuten einstellen.
9. Einstellung der zweiten Ein- und Ausschaltzeit analog vornehmen.

10.4.5 Temperature Unit

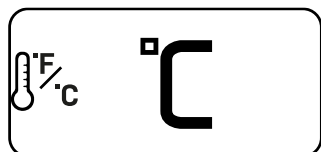
Die Temperatur kann in °C oder °F angezeigt werden. Werkseitig verwendet die Maschine die Einheit °C.



1. Hauptmenü öffnen.



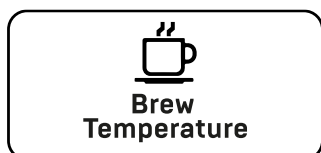
2. Untermenü „Temperature Unit“ auswählen und öffnen.



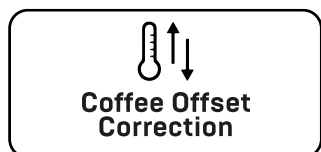
3. Einstellung °C oder °F auswählen und bestätigen.

10.4.6 Coffee Offset Correction

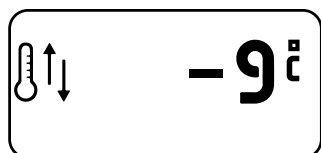
Die Maschine ist auf das optimale Zubereiten von Espresso ausgerichtet. Durch äußere Umstände kann es zu einem leichten Temperaturverlust des Wassers vom Kessel bis zur Brühgruppe kommen. Um diesen Temperaturverlust auszugleichen, besteht die Möglichkeit, über dieses Menü den Offset mit einem Wert zwischen -10 °C und +10 °C einzustellen. Werkseitig ist die Einstellung +4 °C aktiviert.



1. Hauptmenü öffnen.



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



3. Einstellung auswählen und bestätigen.

11 Reinigung



GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung

Es besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlags aufgrund unsachgemäßer Reinigung.

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



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen

Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

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

Für die Reinigung:

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

11.1 Filterträger und Siebe reinigen

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

Sieb aus dem Filterträger entfernen

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

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

Siebe und Filterträger reinigen

1. Wie im vorherigen Abschnitt erläutert, das Sieb aus dem Filterträger entfernen.
2. Den Filterträger und die Siebe mit warmem Wasser, einem lebensmittelechten Spülmittel und einem weichen Lappen reinigen.
3. Die Siebe und den Filterträger vollständig trocknen lassen.
4. Gewünschtes 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 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 Düse der Lanze reinigen

⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr

Bei der Reinigung der Düse besteht Verletzungsgefahr aufgrund hoher Temperaturen.

- Lanze und Düse nicht berühren. Nur über den gummierten Griff handhaben.

11.3.1 Düse nach dem Gebrauch reinigen

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

1. Düse mit einem angefeuchteten Mikrofasertuch abwischen. Dafür die Lanze am gummierten Griff festhalten.
2. Sicherstellen, dass keine Rückstände auf der Düse vorhanden sind.

11.3.2 Verstopfte Düse reinigen

HINWEIS

Beschädigungen an der Maschine

Bei unsachgemäßer Reinigung der Düse kann diese beschädigt werden.

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

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

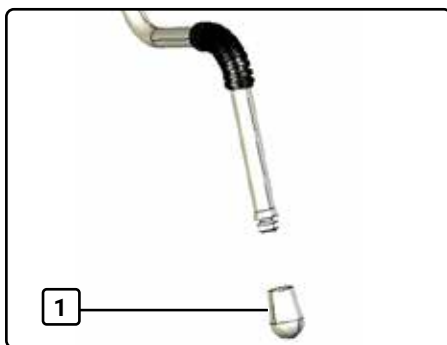


Abb. 9 Düse der Lanze, demontiert

- 1 Düse der Lanze

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

11.4 Gehäuse der Maschine reinigen

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

11.5 Wassertank reinigen

11.5.1 Ausrichtung des Wassertanks

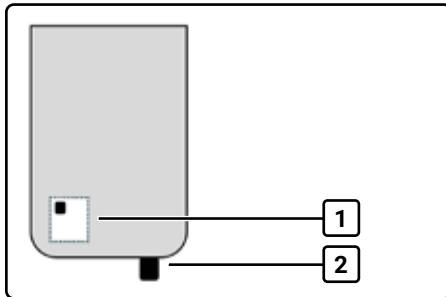


Abb. 10 Ausrichtung des Wassertanks

- | | | | |
|---|---------------------------|---|--------|
| 1 | Schwimmer mit Magnetpunkt | 2 | Ventil |
|---|---------------------------|---|--------|

Wassertank so ausrichten, dass

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

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

11.5.2 Wassertank reinigen

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

1. Tassenablage an der Oberseite der Maschine entfernen.
2. Mit beiden Händen den Wassertank nach oben herausziehen.
3. Wassertank über einer Spüle entleeren.
4. Wasserfilter, sofern verwendet, aus dem Wassertank entfernen.

5. Wassertank mit warmem Wasser, einem lebensmittelechten Spülmittel und einem weichen Lappen reinigen.
6. Außenseite des Wassertanks mit einem trockenen, weichen Lappen abtrocknen.
7. Wasserfilter in den Wassertank einsetzen.
8. Wassertank mit Wasser füllen und in das Gerät einsetzen.
9. Tassenablage wieder aufsetzen.

11.6 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 Kaffee Fett gelöst. Es wird aber empfohlen, hin und wieder nur mit dem Blindsieb und ohne fettlösendes Reinigungspulver rückzuspülen. Somit werden Kaffeereste gelöst und setzen sich nicht in der Brühgruppe fest.

11.6.1 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.

11.6.2 Rest der Brühgruppe reinigen

1. Tassensieb aus dem 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 einschließlich Blindsieb und Reinigungspulver in die Brühgruppe einsetzen (siehe Kapitel 9.7, „Filterträger in Brühgruppe einsetzen“).
 2. Brühhebel in die Bezugsstellung bringen (siehe Kapitel 5.2.4, „Brühhebel“).
 - 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 9.8.2, „Flush zum 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:

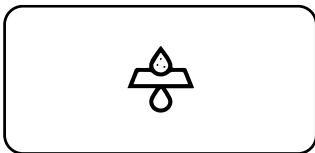
<https://www.ecm.de/haendlersuche>

Ersatzteil	Artikelnummer
Duschensieb E 61	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
Gruppendichtung	AC100090-00
Zubehörteil	Artikelnummer
Wasserfilter	AC100027-00
Filterträger, bodenlos	AC100018-00
Tamperstation	AC100020-00
Tamper Pad	AC100013-00
Sudschublade, Edelstahl	AC100075-00
Milchkännchen, 360 ml	AC100033-00
Milchkännchen, 600 ml	AC100034-00

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

12.2 Wasserfilter austauschen

Werkseitig ist an der Maschine keine Erinnerungsfunktion eingestellt. Wird die Funktion über das Menü eingestellt (siehe Kapitel 10.4.1, „Filter Reminder“), erscheint nach dem Verbrauch der voreingestellten Menge Wasser eine entsprechende Anzeige, die darauf hinweist, den Wasserfilter zu ersetzen.



Anzeige „Water Filter Reminder“

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

HINWEIS

Der Wasserfilter schützt nicht vollständig vor Verkalkung.

12.3 Dichtung der Brühgruppe austauschen

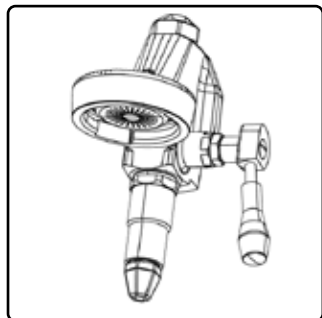
12.3.1 Erforderliches Werkzeug und Zubehör

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

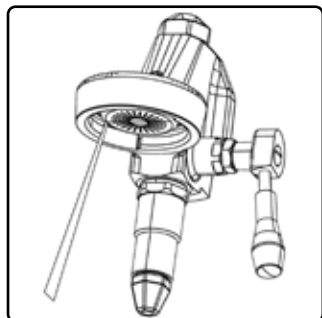
12.3.2 Vor dem Austauschen

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

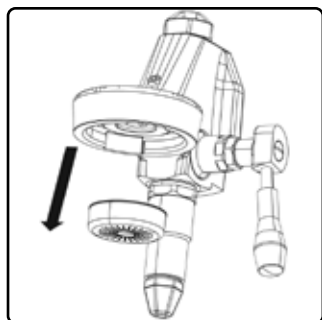
12.3.3 Dichtung austauschen



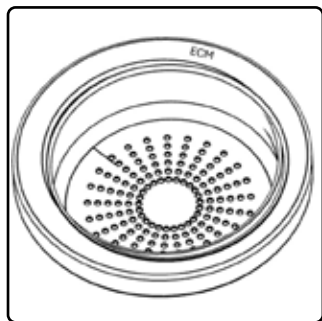
Ansicht der Brühgruppe von unten



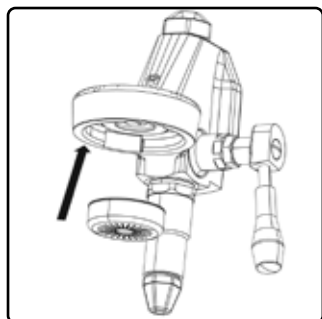
1. Flachschaubenzieher oder Teelöffel am Duschensieb ansetzen.
2. Mit dem Flachschaubenzieher das Duschensieb einschließlich Dichtung heraushebeln.



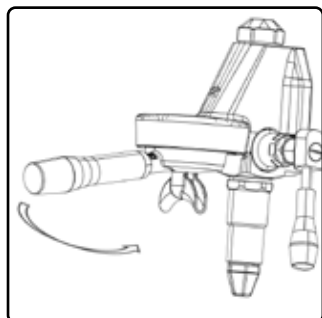
3. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen.
4. Brühgruppe mit dem Reinigungspinsel reinigen.



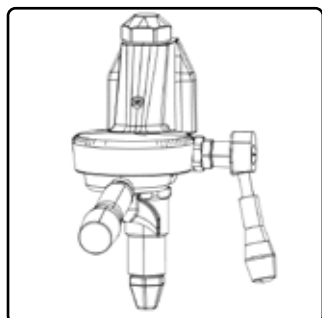
5. Neues Duschensieb in die neue Dichtung einsetzen. Dabei die Dichtung so ausrichten, dass das ECM Logo nach oben zeigt.



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



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



8. Filterträger aus der Brühgruppe entfernen.
9. Blindsieb in den Filterträger einsetzen.
10. Filterträger einschließlich Blindsieb in die Filtergruppe einsetzen und mit einer Bewegung das Duschensieb festziehen.
- ✓ Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit.

13 Störungsbehebung

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

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

13.1 Störungen an der Maschine

Störung	Ursache	Abhilfe
Während der Erstinbetriebnahme wird nach Betätigen des Brühhebels die Pumpe aktiviert, aber es tritt kein Wasser aus der Brühgruppe aus.	Unzureichende Zeit zum Befüllen des Brühkessels.	Es dauert ungefähr 30 Sekunden, bis der Brühkessel gefüllt ist und Wasser austritt.
Während der Erstinbetriebnahme heizt die Maschine nicht.	Überfüllsicherung des Kessels wurde ausgelöst.	Maschine kurz ausschalten und wieder einschalten.
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf.	Wassertank nicht richtig eingesetzt.	Wassertank richtig einsetzen (siehe Kapitel 11.5.1, „Ausrichtung des Wassertanks“).
	Wasserfilterkartusche ist trocken.	Wasserfilterkartusche ausreichend reinigen. Dafür die Herstellerangaben des verwendeten Filters befolgen.
Maschine schaltet sich trotz programmierter Timer nicht automatisch ein oder aus.	Batterie der Platine ist leer.	Timer-Funktionen deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.2, „Timer Enable“) und den Fachhändler kontaktieren.
Wasser läuft zwischen Filterträger und Brühgruppe heraus.	Filterträger nicht richtig installiert.	Filterträger richtig installieren (siehe Kapitel 9.7, „Filterträger in Brühgruppe einsetzen“).
	Dichtung verschlissen.	Dichtung austauschen (siehe Kapitel 12.3, „Dichtung der Brühgruppe austauschen“).
Wassertank lässt sich nicht vollständig einsetzen.	Wassertank falsch ausgerichtet.	Wassertank korrekt ausrichten und einsetzen (siehe Kapitel 11.5.1, „Ausrichtung des Wassertanks“).

Störung	Ursache	Abhilfe
Erweiterte Menü-Einstellungen werden nicht angezeigt.	Menü ausgeblendet.	Menü der erweiterten Einstellungen einblenden (siehe Kapitel 10.4, „Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings)“).
Maschine ist eingeschaltet und das Drehventil ist geöffnet, aber es tritt kein Dampf aus der Dampfdüse aus.	Dampfdüse verstopft.	Dampfdüse reinigen (siehe Kapitel 11.3, „Düse der Lanze reinigen“).
	Kesseltemperatur nicht erreicht.	Warten, bis die eingestellte Dampftemperatur (siehe Kapitel 10.3.2, „Steam Temperature“) erreicht ist.
Maschine reagiert nicht auf Eingaben.	Einstellungen wurden geändert oder andere unbekannte Ursachen.	Maschine zurücksetzen (siehe Kapitel 13.1.1, „Maschine zurücksetzen“).

13.1.1 Maschine zurücksetzen

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

1. Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter ausschalten.
- Die LED-Betriebsanzeige erlischt.
2. Den Brühhebel in die Bezugsstellung bringen.
3. Den Drehregler gedrückt halten.
4. Die Maschine mit dem Ein-/Aus-Kippschalter einschalten.
5. Warten, bis im Display die Anzeige „Reset Done“ erscheint.
6. Den Brühhebel in die Ausgangsstellung bringen.
7. Die Maschine ausschalten.
- ✓ Die Maschine ist zurückgesetzt.

14 Technische Daten

Spezifikation	Wert
Abmessungen Maschine (B x T x H)	250 x 446 x 375 mm
Abmessungen mit Filterträger (B x T x H)	250 x 546 x 375 mm
Gewicht	17,6 kg
Kapazität Wassertank	ca. 2,8 l
Stromversorgung	Wert
EU, UK, CN, AU	230 V~, 50/60 Hz
US, JP	110 V~, 50/60 Hz
Leistung	Wert
EU, UK, CN, AU	1500 W
US, JP	1500 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

1. Maschine außer Betrieb nehmen.
2. Maschine vollständig abkühlen lassen.
3. Tropfblech von der Wasserauffangschale entfernen.
4. Wasserauffangschale aus der Maschine ziehen.
5. Blindsieb aus der Aufnahme der Wasserauffangschale entfernen.
6. Wasser aus dem Wassertank entfernen.
7. Wasserfilter aus dem Wassertank entfernen.

15.3 Lagerung

HINWEIS

Gefahr durch unsachgemäße Lagerung

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

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

Für die Lagerung der Maschine wie folgt vorgehen:

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

16 Entsorgung



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

Produkt wie folgt entsorgen:

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

17 Empfehlungen für die optimale Zubereitung von Espresso

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

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

Problem	Ursache	Abhilfe
Espresso läuft nicht aus dem Filterträger, sondern tröpfelt nur.	Mahlung der verwendeten Kaffeebohnen zu fein.	Gröber gemahlenes Kaffeepulver verwenden.
	Kaffeepulver zu sehr verdichtet.	Kaffeepulver weniger fest andrücken (siehe Kapitel 9.5, „Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen)“).
	Zu viel Kaffeepulver.	Weniger Kaffeepulver verwenden. Als Orientierungshilfe dient die Markierung in den Sieben.
Wenig oder keine Crema auf dem Espresso.	Mahlung der verwendeten Kaffeebohnen zu grob.	Feiner gemahlenes Kaffeepulver verwenden.
	Kaffeepulver nicht ausreichend verdichtet.	Kaffeepulver fester andrücken (siehe Kapitel 9.5, „Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen)“).
	Kaffeepulver zu alt.	Frisches Kaffeepulver verwenden.
	Zu wenig Kaffeepulver.	Mehr Kaffeepulver verwenden. Als Orientierungshilfe dient die Markierung in den Sieben.
	Duschensieb verschmutzt.	Brühgruppe reinigen (siehe Kapitel 11.6, „Brühgruppe reinigen“).

Problem	Ursache	Abhilfe
Zu wenig Körper.	Mahlung der verwendeten Kaffeebohnen zu grob.	Feiner gemahlenes Kaffeepulver verwenden.
	Kaffeepulver zu alt.	Frisches Kaffeepulver verwenden.
	Zu wenig Kaffeepulver.	Mehr Kaffeepulver verwenden. Als Orientierungshilfe dient die Markierung in den Sieben.
	Duschensieb verschmutzt.	Brühgruppe reinigen (siehe Kapitel 11.6, „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.

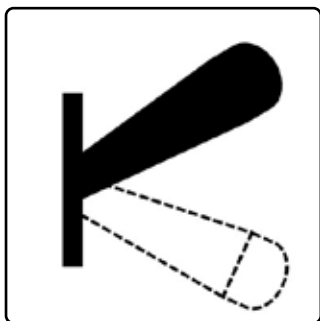
2.2.2 Hazard due to hot surfaces

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.

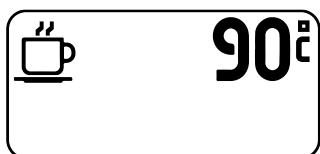
- Valve region
- Steam wand and nozzle
- Brew group and cover
- Portafilter installed in the brew group
- Front, top, and side panels of the housing

3 Quick guide to your first espresso

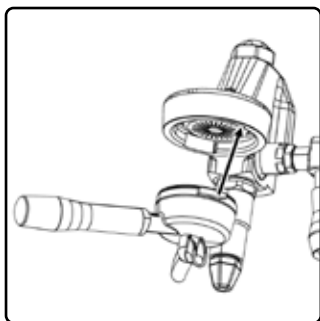
When preparing an espresso, please adhere to all safety instructions and warnings contained in these operating instructions. Before preparing your first espresso, the machine must have been installed (see Chapter 7, "Installation") and started up (see Chapter 8, "Initial start-up") correctly.



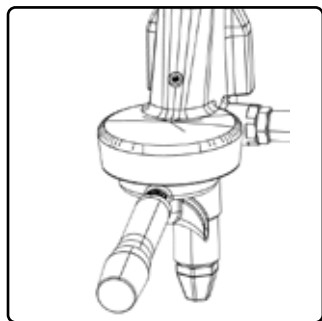
1. Switch on the machine using the on/off toggle switch.
 - The LED power indicator will light up and the brew boiler will start to heat up.



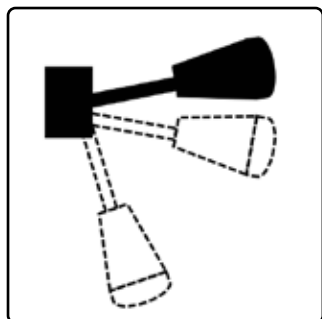
2. Wait until the brew temperature has been reached.



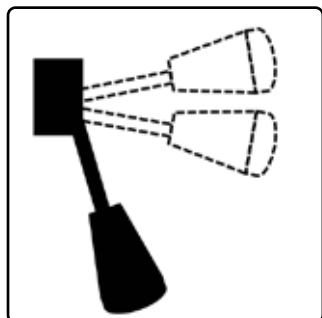
3. Fill the desired portafilter with ground coffee.
4. Position the portafilter at an angle of approx. 45° below the brew group.
5. Push the portafilter into the holder of the brew group until the wings on the portafilter engage with the recesses on the brew group.



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



7. 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 Classika III 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

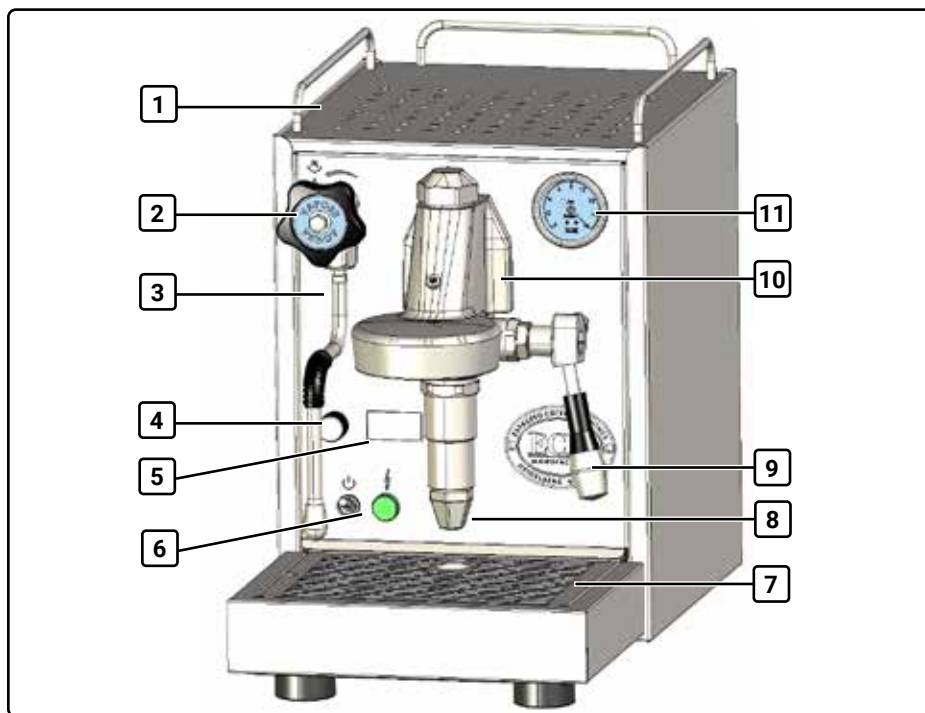


Fig. 1 Structure and components

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Cup tray; water tank below with water filter adapter for receiving a water filter cartridge and screw for adjusting the brew pressure | 5 | Display |
| 2 | Rotary valve for drawing hot water or steam | 6 | On/off toggle switch with LED power indicator |
| 3 | Wand with rubber handle and nozzle for dispensing hot water or steam | 7 | Drip tray and grid |
| 4 | Rotary knob for settings in the menu | 8 | Residual water outlet |
| | | 9 | Brew lever for brewing espressos |
| | | 10 | Brew group |
| | | 11 | Pump pressure gauge |

5.2 Control elements and display



Fig. 2 Control elements and display

- | | |
|---|---|
| 1 Rotary valve for drawing hot water or steam | 4 On/off toggle switch with LED power indicator |
| 2 Rotary knob for settings in the menu | 5 Brew lever for brewing espressos |
| 3 Display | |

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.

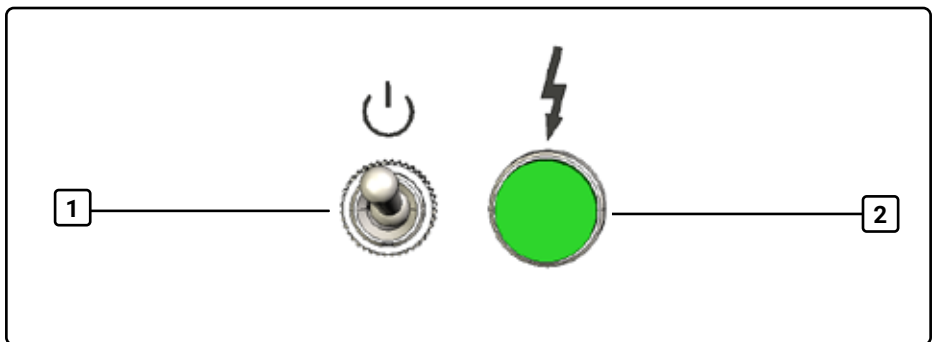
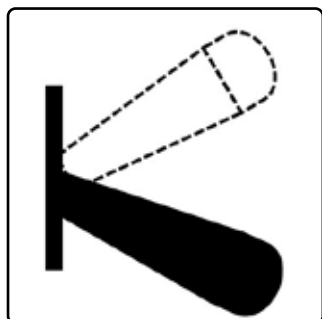


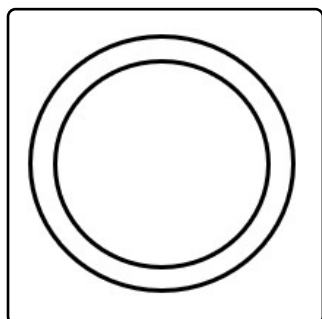
Fig. 3 On/off toggle switch with LED power indicator

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

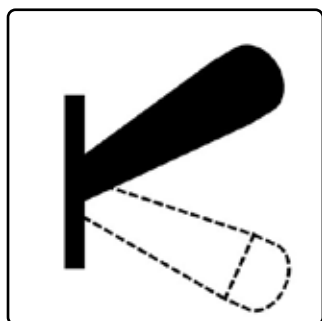


Off

The machine is switched off.

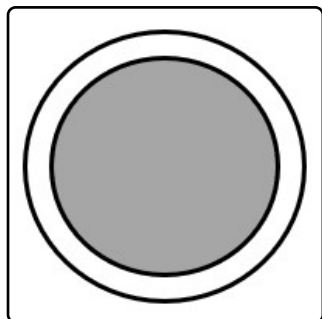


The LED power indicator is not lit up.



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 Rotary knob

The following functions are performed using the rotary knob (2, 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-Funktionen“) while the machine is operational.

5.2.3 Rotary valve

The rotary valve (1, Fig. 2) is used to open and close the steam wand for drawing hot steam or hot water.



Opening

Carefully turn the valve counterclockwise to open the steam wand and draw hot steam or hot water.

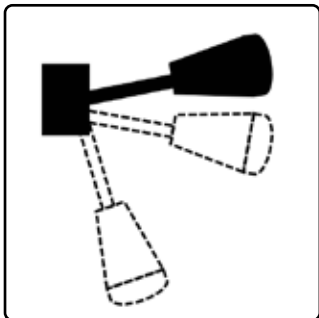


Closing

Carefully turn the valve clockwise to close the steam wand and fully end the drawing process. Do not turn past the stop.

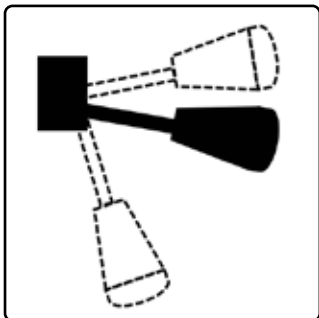
5.2.4 Brew lever

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



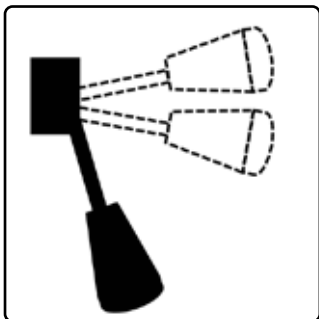
Drawing position

The brew group is open.
The pump is active.



Half position

The brew group is open.
The pump is inactive.



Starting position

The brew group is closed.
The pump is inactive.

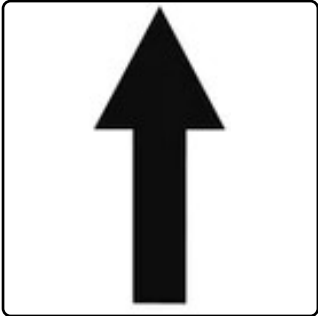
5.2.5 Manually setting the brew pressure

The brew pressure can be determined, set changed by turning the adjustment screw on the top of the machine. The brew pressure can be set to a value of between approx. 8.5 and 12 bar.

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:

- Classika III espresso portafilter machine
- Operating instructions
- ECM mini portafilter with 2 spouts
- One-cup filter
- Two-cup filter
- Blind filter
- Tamper
- Drip tray and grid
- Cleaning brush
- Water filter set with water filter, supplementary sheet, and test strip

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

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

6.3 Removing the transport packaging



CAUTION

Risk of injury due to packaging material

Children could injure themselves if they play with packaging material.

- Keep packaging material out of the reach of children.

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

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

6.4 Checking the scope of delivery

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

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

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

6.5 Transportation

NOTICE

Damage due to improper transportation

The machine may become damaged if not transported properly.

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

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

1. Switch off the machine (see Chapter 9.2.1, “Switching the machine on and off”) and disconnect the mains plug from the mains.
2. Allow the machine to cool down.
3. Empty the water tank.
4. Clean the machine and accessories (see Chapter 11, “Cleaning”) and allow them to dry.
5. Insert the accessories in the corresponding cut-outs in the original foam insert.
6. Pack the machine with the original plastic cover.
7. Lift the machine from underneath using both hands and pack it in the original box.
8. Transport the machine to the desired location.

7 Installation

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

7.1 Requirements at the installation site

The following conditions must be met at the installation site:

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

7.2 Connecting to the power supply



DANGER

Danger to life by electrical voltage

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

- Only connect the machine to a socket with a voltage that matches that specified on the nameplate. The nameplate can be found on the front of the machine in the drip tray holder.
-
- Only connect the machine to an earthed socket.
 - Fully unwind the mains cable. Do not bend or crush it.
 - Do not use extension cables or power strips.

7.3 Installing the accessories

CAUTION

Risk of injury due to sharp edges

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

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

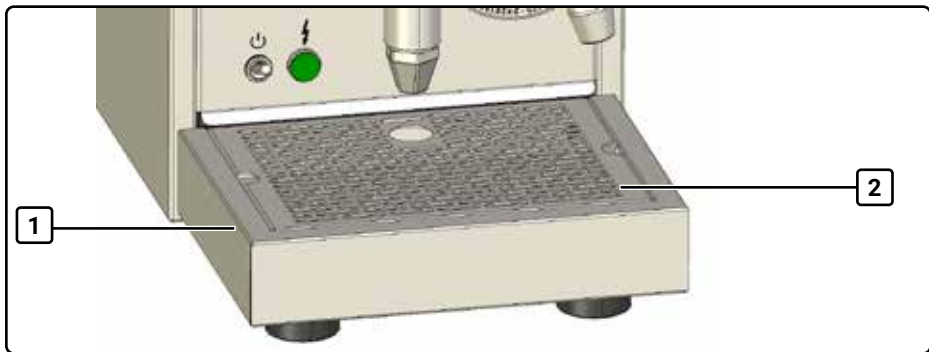
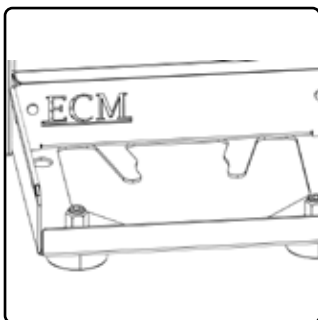


Fig. 4 Drip tray and grid

1 Drip tray

2 Grid

7.3.1 Installing the drip tray and grid



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. 4) in the drip tray (1, Fig. 4).
3. Place the drip tray with the recesses on the underside onto the holder on the machine and push it in until it latches in place.

7.3.2 Installing the water filter

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

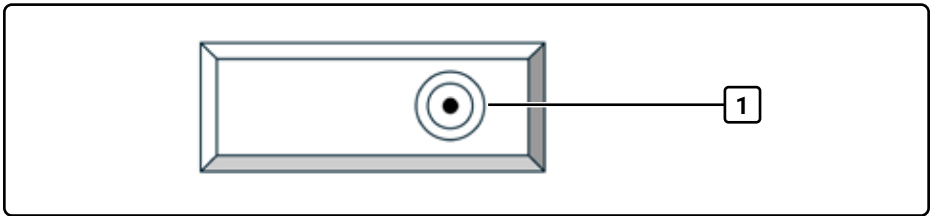


Fig. 5 Plan view of water tank

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. 5) in the water tank so that it latches in place.
4. Fit 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 correctly installed (see Chapter 7, "Installation"),
- the mains plug has been disconnected from the power supply,
- the drip tray has been inserted correctly (see Chapter 7.3.1, "Installing the drip tray and grid"),
- the rotary valve is closed (see Chapter 5.2.3, "Rotary valve").



Fig. 6 Front view

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Rotary valve for drawing hot water or steam | 4 | On/off toggle switch with LED power indicator |
| 2 | Rotary knob for settings in the menu | 5 | Brew lever for brewing espressos |
| 3 | Display | 6 | Brew group |
| | | 7 | Cup tray |

8.1 Connecting and switching on the machine

1. Remove the cup tray (7, Fig. 6).
2. Remove the water tank and clean it thoroughly (see Chapter 11.5, "Cleaning the water tank").
3. Fill the water tank with water and insert it back into the machine (see Chapter 9.4, "Filling the water tank with water").
4. Put the cup tray back.
5. Plug the mains plug into the socket.
6. Switch on the machine using the on/off toggle switch (4, Fig. 6).
- ✓ The LED power indicator will light up and the message "Fill" will appear on the display (3, Fig. 6).

8.2 Filling the boiler with water (fill mode)

1. Place a receptacle under the brew group (6, Fig. 6). The opening of the receptacle should be at least as big as the brew group.
2. Move the brew lever (5, Fig. 6) into the drawing position (see Chapter 5.2.4, "Brew lever").
 - The pump starts to fill the brew boiler.
3. Wait for at least 30 seconds.
 - When water comes out of the brew group, this means that the brew boiler is full.
4. Move the brew lever into the starting position.
 - The message "Fill" will disappear from the display.
5. Wait until you cannot hear any more pump noise.
- ✓ The machine begins to heat up the boiler. The heat-up icon will appear on the display. After the boiler has heated up, the brew temperature is shown on the display. The machine is ready to use.

8.3 Rinsing the machine

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

1. Switch on the machine.
 - The LED power indicator lights up.
2. Place a large container underneath the steam wand.
3. Drain water out of the machine via the steam wand (see Chapter 9.11, “Drawing hot water”).
4. Refill the water tank (see Chapter 9.4, “Filling the water tank with water”).
5. Repeat this procedure until 2 liters have been withdrawn.
6. With the machine switched on, empty the remaining quantity of water via the brew group.

8.4 After initial start-up

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

9 Operation

9.1 Operating modes

9.1.1 Operational readiness

The machine starts to heat up after being switched on. The brew temperature will be shown on the display. As soon as the set brew temperature is shown, the machine is ready to use.

9.1.2 Continuous operation

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

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

9.1.3 Standby mode of the display

If the machine is switched on but no function is performed for 10 minutes, the machine display will switch off. The brew temperature will be shown in a screensaver on 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 will remain switched on (the LED power indicator will light 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-Funktionen“). 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:

- Turn or press the rotary knob. The display is switched on and the machine starts to heat up.
- Move the brew lever (5, Fig. 6) into the drawing position (see Chapter 5.2.4, "Brew lever").
- Program an automatic switch-on time (see Chapter 10.4.4, "Schedule Set").

9.2 Putting the machine into operation

9.2.1 Switching the machine on and off

Switching on the machine:

1. Switch on the machine using the on/off toggle switch.
- ✓ The LED power indicator lights up. The following messages appear one after the other on the display:
 - The welcome message "MAKE COFFEE YOURS"
 - The software versions
 - The quantity of liters used so far, if the filter reminder is set (see Chapter 10.4.1, "Filter Reminder")
 - The brew temperature.

Switching off the machine:

1. Switch off the machine using the on/off toggle switch.
- ✓ 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.
3. If the message "MAKE A FLUSH" appears on the display, perform a flush (see Chapter 9.8, "Perform a flush").
 - ✓ The machine heats up. The machine has finished heating up when the temperature set via the menu (see Chapter 10.3.1, "Brew Temperature") appears on the display.

9.3 Shortcut functions

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

9.3.1 Switching on ECO mode

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

9.3.2 Activating or deactivating pre-infusion

1. Turn the rotary knob to the right during operation.
 - The corresponding pre-infusion icon will appear on the display.
2. Quickly press the rotary knob to activate or deactivate the pre-infusion process.

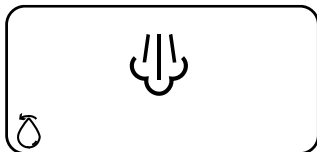


This icon appears when pre-infusion can be activated.



This icon appears when pre-infusion can be deactivated.

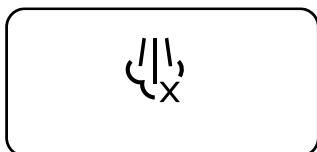
9.3.3 Switching steam mode on or off



1. Turn the rotary knob once to the left during operation.
 - The icon for steam mode will appear.
2. To confirm, press the rotary knob.



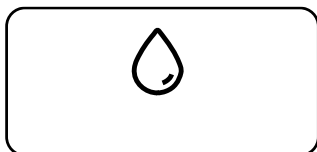
- Steam mode will be switched on.
- The steam mode icon and the steam will be shown on the display. The boiler heats up to the set temperature.



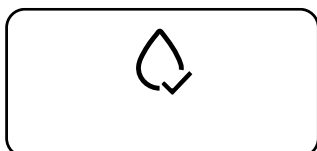
3. During steam mode, turn the rotary knob once to the left or operate a different control element.
 - The icon for ending steam mode will appear on the display.
4. To confirm, press the rotary knob.
 - ✓ The heat-up icon will appear on the display.

For more information on drawing hot steam, see Chapter 9.12, "Drawing hot steam".

9.3.4 Switching hot water mode on or off

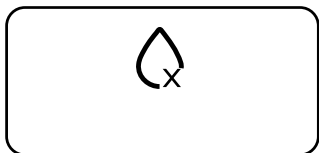


1. Turn the rotary knob twice to the left during operation.
 - The icon for hot water mode will appear.
2. To confirm, press the rotary knob.



- The hot water icon will appear on the display and hot water mode will be switched on.
- ✓ After hot water mode has been switched on, the water temperature will be shown on the display. Hot water can be drawn using the rotary valve.





3. Press the rotary knob during hot water mode to switch off hot water mode.

For more information on drawing hot water, see Chapter 9.11, "Drawing hot water"

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

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



Tank is almost empty

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



Tank is empty

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

Proceed as follows to refill the tank:

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

Please note:

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

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

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

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:

- 1x one-cup filter
- 1x two-cup filter
- 1x blind filter for cleaning the brew group



Fig. 7 Portafilter with two-cup filter

- | | | | |
|---|----------------|---|--------|
| 1 | Two-cup filter | 3 | Handle |
| 2 | Spout | | |

Insert the filters as follows:

- Hold the portafilter in one hand.
- Use the other hand to insert the relevant filter into the portafilter.
- Press the filter in using both thumbs until it latches into place.

9.7 Inserting the portafilter in the brew group

NOTICE

Damage due to overtightening of the portafilter

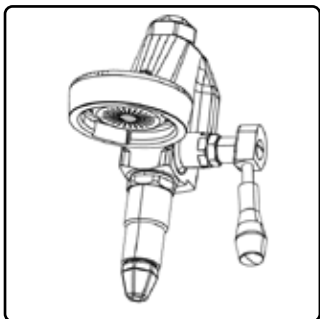
When inserting the portafilter, the portafilter or machine may become damaged if overtightened.

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

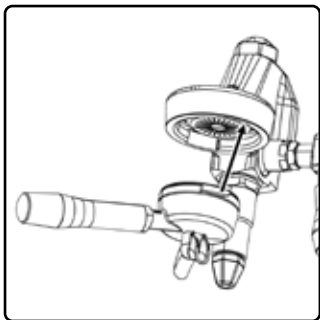
It is recommended to leave the portafilter clamped in the brew group so that it does not cool down. If the portafilter becomes too cold, it can be warmed up with a flush. Do not fill the portafilter with ground coffee when doing this.



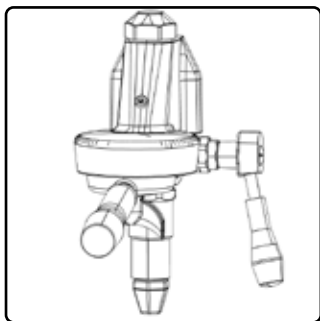
Fig. 8 Portafilter installed, handle pointing to the front



View of brew group from below

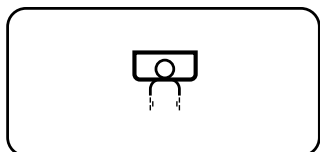


1. Hold the portafilter with one hand.
2. Position the portafilter under the brew group so that the handle of the portafilter is at an angle of approx. 45° to the left.
3. In this position, push the portafilter upwards into the holder of the brew group until the latches on the portafilter engage in the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



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

9.8 Perform a flush



Brewing icon

This icon appears when the brewing process is started with the brew lever.



"MAKE A FLUSH" message

Indicates that a flush should be performed.

9.8.1 Flush after heating up

The machine heats up after being switched on. When the machine has heated up, the message "MAKE A FLUSH" will appear on the display. This icon indicates that a flush needs to be performed within 60 seconds in order to lower the boiler temperature to the set normal temperature:

1. Place an empty receptacle under the brew group.
2. Start the brewing process using the brew lever (see Chapter 5.2.4, "Brew lever").
- The duration in seconds is shown on the display.
3. Stop the brewing process after 5 seconds.
- ✓ The machine is ready to prepare espressos.

If the flush has not been performed within 60 seconds, the machine stops heating up and reduces the brew temperature. The message "MAKE A FLUSH" and the current brew temperature will appear alternately on the display.

9.8.2 Flush for rinsing the lines

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

1. Place an empty receptacle under the brew group.
2. Move the brew lever (5, Fig. 6) into the drawing position (see Chapter 5.2.4, "Brew lever").
 - 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 filter depending on the number of cups to be brewed:

- Two-cup filter: 2 cups
 - One-cup filter: 1 cup
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.
 6. Move the brew lever into the drawing position (see Chapter 5.2.4, "Brew lever").
 - The espresso preparation process starts. If set and activated, 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 surfaces of the portafilter become hot when the portafilter is installed during operation of the machine.

- Always operate the portafilter by the black plastic handle.

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

9.11 Drawing hot water

WARNING

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

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

Hot water may spray out and cause injuries or scalding.

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

In order to be able to draw hot water, the pump must be activated.

1. Place a suitable receptacle with a heat-insulated handle (e.g. jug or cup) under the steam wand.
2. Turn the rotary knob (see Chapter 5.2.2, "Rotary knob") twice counterclockwise and press it to confirm in order to switch on hot water mode.
- The pump will start to pump.
3. Open the rotary valve to draw hot water (see Chapter 5.2.3, "Rotary valve").
4. Close the rotary valve again.

5. Press on the rotary knob to end hot water mode.
6. Clean the nozzle (see Chapter 11.3, "Cleaning the steam wand nozzle").

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 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 nozzle.

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

1. Place an empty receptacle under the nozzle.
2. Turn the rotary knob (see Chapter 5.2.2, "Rotary knob") once counterclockwise and press it to confirm in order to switch on hot water mode.
3. Open the rotary valve and close it again after approx. 5 seconds (see Chapter 5.2.3, "Rotary valve").
 - The amount of water in the boiler drops and steam is produced.
4. Repeat the process twice at intervals of approx. 10 seconds.
5. Wait until the set steam temperature has been reached.
6. Place a receptacle with the desired liquid under the nozzle.
7. Immerse the nozzle fully under the surface of the liquid.
8. Open the rotary valve until the liquid has heated up or foamed.
9. Close the rotary valve and remove the receptacle from the drip tray.
10. Press on the rotary knob to end steam mode.
 - The pump will be activated and the boiler will be filled with water.
11. Clean the nozzle (see Chapter 11.3, "Cleaning the steam wand nozzle").

10 Navigation and settings in the menu

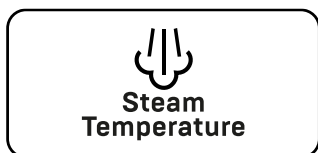
10.1 Icons on the display

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

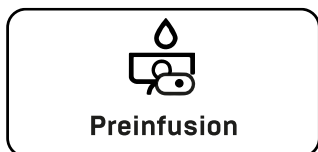
10.1.1 Menus for basic settings



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



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



"Pre-infusion" menu: Switch the pre-infusion on and off and set the times (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

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

10.1.2 Menus for advanced user settings



Filter Reminder

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



Timer Enable

"Timer Enable" menu: Activate or deactivate the timer for automatically switching the machine on or off (see Chapter 10.4.2, "Timer Enable")



Clock Set

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



Schedule Set

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



Temperature Unit

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



Offset Correction

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

10.1.3 Further icons on the display

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



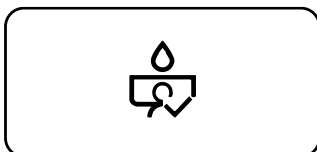
Fill mode (see Chapter 8, "Initial start-up")



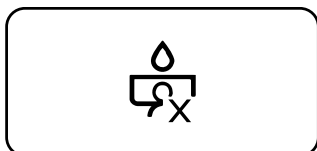
The machine heats up (see Chapter 8, "Initial start-up")



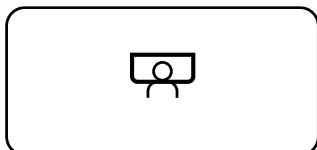
Request to flush (see Chapter 9.8, "Perform a flush")



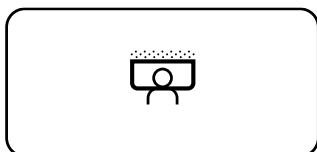
Pre-infusion activated (see Chapter 9.3.2, "Activating or deactivating pre-infusion")



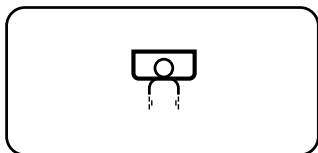
Pre-infusion deactivated (see Chapter 9.3.2, "Activating or deactivating pre-infusion")



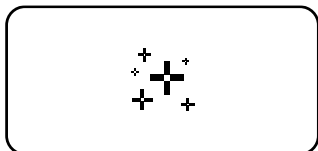
Passive pre-infusion in progress (see Chapter 10.3.3, "Pre-infusion")



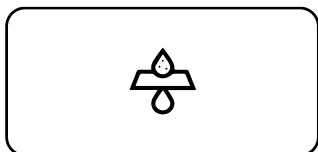
Active pre-infusion in progress (see Chapter 10.3.3, "Pre-infusion")



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



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



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



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



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



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

10.2 Navigation in the menu

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

10.2.1 Opening the main menu

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

10.2.2 Selecting and opening submenus

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

10.2.3 Changing settings

1. In the submenu, turn the rotary knob until the desired setting is displayed.
2. Press the rotary knob to confirm the setting.
- ✓ The selected setting will be applied and the display will return to the higher menu level. If no input is made after a few seconds, the menu is automatically closed. The current brew temperature will be 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 brew temperature can be set to any value between 85°C (185°F) and 99°C (210.2°F). You can change the temperature as follows:



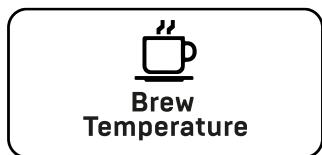
1. Open the main menu.
 - The currently set brew temperature flashes on the display.



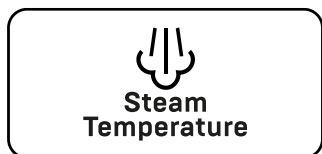
2. Set and confirm the desired brew temperature using the rotary knob.

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 128°C (262.4°F). It can be set to any value between 115°C (239°F) and 134°C (273.2°F).



1. Open the main menu.



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



3. Set and confirm 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.

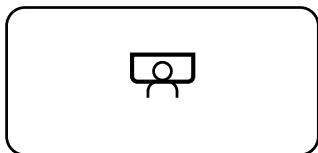
How pre-infusion works

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

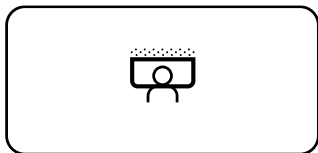
Active pre-infusion = 4 seconds, passive pre-infusion = 5 seconds:

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



Passive pre-infusion

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



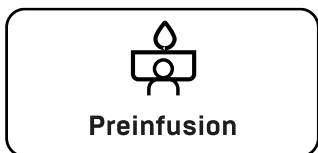
Active pre-infusion

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

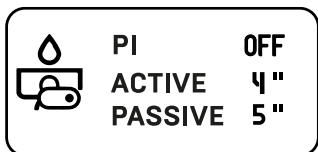
Setting pre-infusion



1. Open the main menu.



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



3. Select and confirm the setting "ON" (pre-infusion activated) or "OFF" (pre-infusion deactivated).
 - The active pre-infusion value (top value) will flash.
4. Set the desired duration (seconds) for active pre-infusion and confirm.
 - The passive pre-infusion value (bottom value) will flash.
5. Set the desired duration (in seconds) for passive pre-infusion and confirm.

10.3.4 Eco Mode

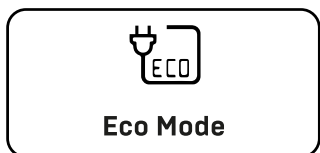
Eco mode is activated by default with the following setting:

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

The countdown can be switched off (“OFF”) or set to a maximum of 600 minutes in increments of 10 minutes. Proceed as follows:



1. Open the main menu.



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



3. Select and confirm the desired setting.

10.3.5 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.



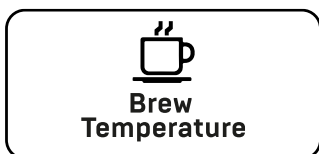
3. Select and confirm the desired setting.

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")

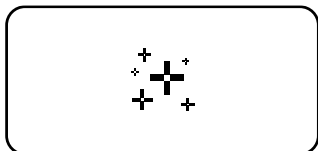
After cleaning the brew group or changing the water filter, these reminder functions must be reset as follows:



1. Open the main menu.



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



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

10.4 Advanced menu (user) settings

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



1. Open the main menu.



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



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

10.4.1 Filter Reminder

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

The setting is 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.



1. Open the main menu.



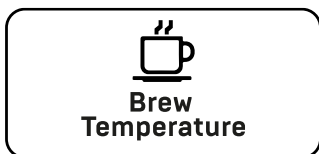
2. Select and open the "Filter Reminder" submenu.



3. Select and confirm the desired setting.

10.4.2 Timer Enable

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



1. Open the main menu.



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

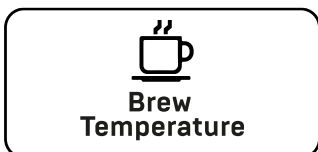


3. Select and confirm the setting "ON" (activate timer) or "OFF" (deactivate timer).

10.4.3 Clock Set

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

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



1. Open the main menu.



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



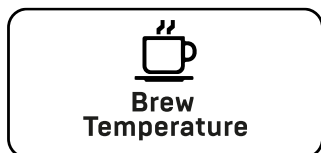
- The hour display flashes.
3. Set and confirm the hours.
- The minute display flashes.
4. Set and confirm the minutes.



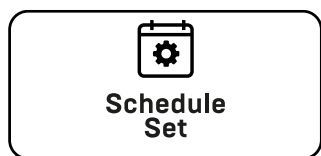
- The day of the week flashes.
5. Set the day of the week.

10.4.4 Schedule Set

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



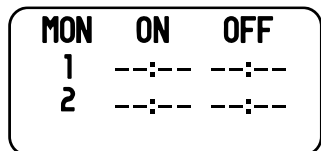
1. Open the main menu.



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



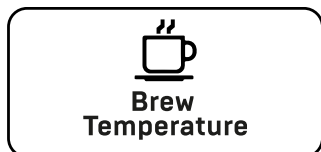
- The display for the day of the week appears.
3. Set and confirm the desired day of the week using the rotary knob.



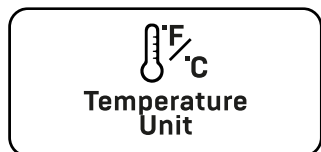
- The display with the switch-on and switch-off times appears.
4. Press the rotary knob.
- The hour display for the first switch-on time flashes.
5. Set and confirm the hours using the rotary knob.
- The minute display for the first switch-on time flashes.
6. Set the minutes using the rotary knob.
-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

10.4.5 Temperature Unit

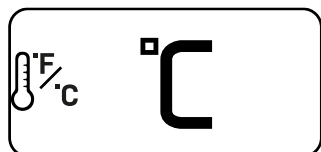
The temperature can be displayed in °C or °F. By default, the machine uses the unit °C.



1. Open the main menu.



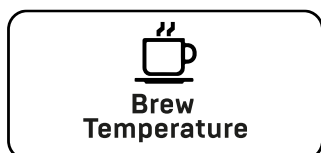
2. Select and open the "Temperature Unit" submenu.



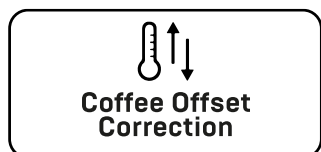
3. Select and confirm the setting °C or °F.

10.4.6 Coffee Offset Correction

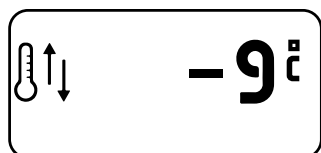
The machine is designed for optimal espresso preparation. External conditions can cause the water to cool down slightly on its way from the boiler to the brew group. To compensate for this temperature loss, you have the option to set the offset at a value of between -10°C (-18°F) and +10°C (+18°F) via the menu. The setting +4°C is activated by default.



1. Open the main menu.



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



3. Select and confirm the setting.

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 portafilter in the dishwasher.

Removing the filter from the portafilter

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

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

Cleaning the filters and portafilters

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

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

11.3 Cleaning the steam wand nozzle

WARNING

Risk of injury

There is a risk of injury when cleaning the nozzle due to high temperatures.

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

11.3.1 Cleaning the nozzle after use

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

1. Wipe the nozzle with a moistened microfiber cloth. Hold the steam wand by the rubber handle when doing this.
2. Make sure that there are no residues on the nozzle.

11.3.2 Cleaning a blocked nozzle

NOTICE

Damage to the machine

Not cleaning the 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 nozzle is blocked, no steam can come out. Clean the inside of the nozzle as follows:

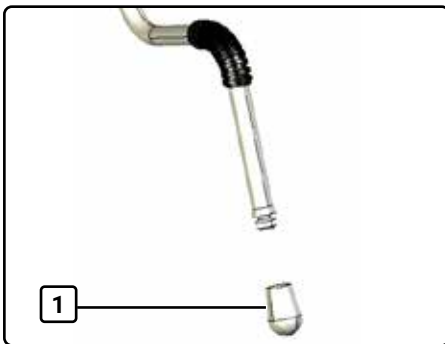


Fig. 9 Steam wand nozzle, removed

- 1 Steam wand nozzle
1. Switch off the machine and let it cool down.

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

11.4 Cleaning the machine housing

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

11.5 Cleaning the water tank

11.5.1 Orientation of the water tank

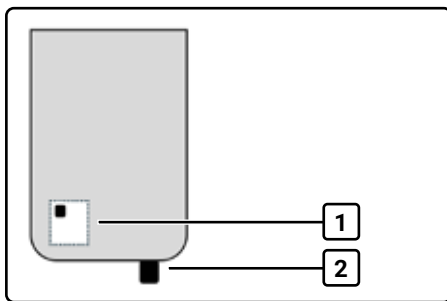


Fig. 10 Orientation of the water tank

- | | | | |
|---|---------------------------|---|-------|
| 1 | Float with magnetic point | 2 | Valve |
|---|---------------------------|---|-------|

Orient the water tank so that

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

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

11.5.2 Cleaning the water tank

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

1. Remove the 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.
4. Remove the water filter (if used) from the water tank.
5. Clean the water tank with warm water, a food-safe washing-up liquid, and a soft cloth.

6. Dry the outside of the water tank using a dry, soft cloth.
7. Insert the water filter into the water tank.
8. Fill the water tank with water and insert it into the device.
9. Put the cup tray back.

11.6 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.

11.6.1 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.

11.6.2 Cleaning the rest of the brew group

1. Remove the cup filter from the portafilter (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 including the blind filter and cleaning powder 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 5.2.4, "Brew lever").
 - 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 9.8.2, "Flush for rinsing 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>

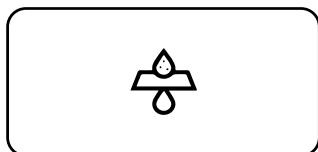
Spare part	Item number
Shower screen E 61	AC100079-00
One-cup filter	ZB100008-00
Two-cup filter	ZB100009-00
Blind filter	ZB100010-00
Portafilter retaining spring	DV100057-00
Cleaning brush	ZB100034-00
ECM steam nozzle set: 3-hole, 4-hole, and 5-hole steam nozzle	AC100030-00
Group gasket	AC100090-00

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

Accessory	Item number
1x cappuccino cup	AC100004-00

12.2 Replacing the water filter

No reminder function is set for the machine by default. If the function is set via the menu (see Chapter 10.4.1, “Filter Reminder”), a corresponding icon appears after the preset amount of water has been used, indicating that the water filter needs to be replaced.



“Water Filter Reminder” icon

Information on the procedure and intervals for replacing the water filter can be found in the enclosed water filter instructions.

NOTICE

The water filter does not provide complete protection against limescale.

12.3 Replacing the brew group gasket

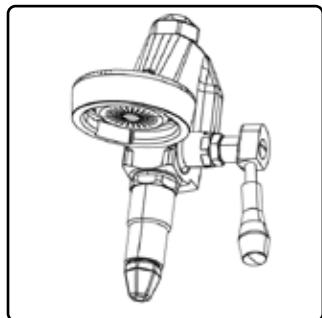
12.3.1 Required tools and accessories

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

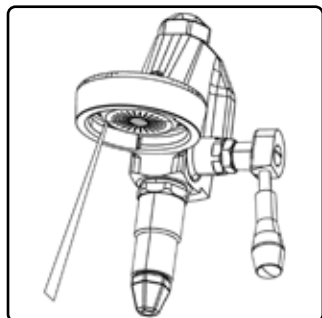
12.3.2 Before replacement

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.

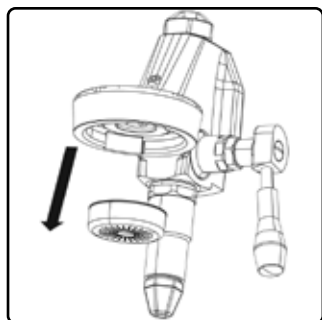
12.3.3 Replacing the gasket



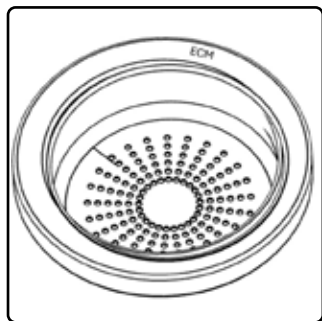
View of brew group from below



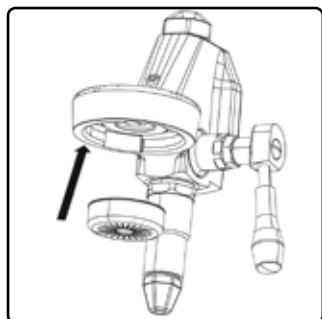
1. Place the flathead screwdriver or teaspoon against the shower screen.
2. Lever the shower screen with gasket out using the flathead screwdriver.



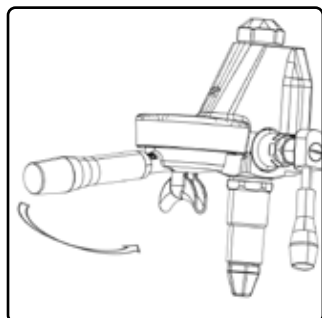
3. Take the shower screen and gasket out of the brew group.
4. Clean the brew group using the cleaning brush.



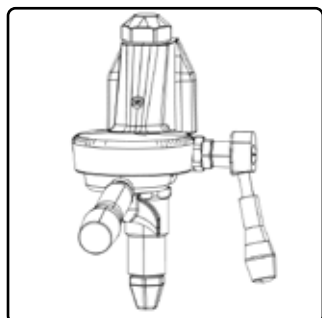
5. Insert a new shower screen into a new gasket. When doing so, orient the gasket so that the ECM logo is pointing up.



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, the pump is activated when the brew lever is operated but no water is coming out of the brew group.	Insufficient time for filling the brew boiler.	It takes about 30 seconds for the brew boiler to fill up and for water to come out.
The machine does not heat up during initial start-up.	The boiler overflow protection has been triggered.	Briefly turn the machine off and then on again.
The machine is switched on but will not start operation.	The water tank has not been installed correctly.	Insert the water tank correctly (see Chapter 11.5.1, "Orientation of the water tank").
	The water filter cartridge is dry.	Clean the water filter cartridge properly. Follow the manufacturer's specifications for the filter used.
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 10.4.2, "Timer Enable") and contact the dealer.
Water is coming out between the portafilter and the brew group.	The portafilter has not been installed correctly.	Install the portafilter correctly (see Chapter 9.7, "Inserting the portafilter in the brew group").
	The gasket is worn.	Replace the gasket (see Chapter 12.3, "Replacing the brew group gasket").
The water tank cannot be fully inserted.	The water tank is in the wrong orientation.	Orient the water tank correctly and try again (see Chapter 11.5.1, "Orientation of the water tank").
The advanced menu settings are not shown.	The menu is hidden.	Call up the advanced settings menu (see Chapter 10.4, "Advanced menu (user) settings").

Fault	Cause	Solution
The machine is switched on and the rotary 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 wand nozzle").
	The boiler temperature has not been reached.	Wait until the set steam temperature (see Chapter 10.3.2, "Steam Temperature") has been reached.
The machine is not reacting to inputs.	The settings were changed or other unknown causes.	Reset the machine (see Chapter 13.1.1, "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. Move the brew lever into the drawing position.
3. Press and hold the rotary knob.
4. Switch on the machine using the on/off toggle switch.
5. Wait until the "Reset Done" icon appears on the display.
6. Move the brew lever into the starting position.
7. Switch off the machine.
- ✓ The machine has been reset.

14 Technical data

Specification	Value
Machine dimensions (W x D x H)	250 x 446 x 375 mm
Dimensions with portafilter (W x D x H)	250 x 546 x 375 mm
Weight	17.6 kg
Water tank capacity	approx. 2.8 l
Power supply	Value
EU, UK, CN, AU	230 V~, 50/60 Hz
US, JP	110 V~, 50/60 Hz
Power	Value
EU, UK, CN, AU	1500 W
US, JP	1500 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

1. Shut down the machine.
2. Allow the machine to cool down completely.
3. Remove the grid from the drip tray.
4. Pull the drip tray out of the machine.
5. Remove the blind filter from the drip tray holder.
6. Drain water from the water tank.
7. Remove the water filter from the water tank.

15.3 Storage

NOTICE

Danger due to improper storage

The machine may become damaged and its functioning impaired if not stored properly.

- Only store the machine once the boiler has been fully emptied.
- Do not tilt the machine or place it on its head in the packaging.
- Pack the machine correctly and store it in a dry environment.
- Stack a maximum of three packages on top of one another.
- Do not place any other heavy objects on the packaging.
- Do not store at subzero temperatures.

Proceed as follows when storing the machine:

1. Shut down the machine.
2. Dismantle the machine.
3. Clean the machine (see Chapter 11, "Cleaning").
4. Pack the machine and accessories in their original packaging.
5. Store at the desired location.

16 Disposal



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

Dispose of the product as follows:

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

17 Recommendations for preparing the perfect espresso

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

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

Problem	Cause	Solution
Espresso is not pouring out, just dripping out of the portafilter.	The coarseness of the coffee used is too fine.	Use more coarsely ground coffee.
	Ground coffee too densely compacted.	Do not press the ground coffee down as hard (see Chapter 9.5, "Pouring ground coffee into the portafilter and pressing (tamping)").
	Too much ground coffee.	Use less ground coffee. The marking in the filters serves as a guide.
Little to no crema on the espresso.	The ground coffee used is too coarse.	Use more finely ground coffee.
	Ground coffee not compacted sufficiently.	Press the ground coffee down more firmly (see Chapter 9.5, "Pouring ground coffee into the portafilter and pressing (tamping)").
	Ground coffee too old.	Use fresh ground coffee.
	Too little ground coffee.	Use more ground coffee. The marking in the filters serves as a guide.
	Shower screen is dirty.	Clean the brew group (see Chapter 11.6, "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 11.6, "Cleaning the brew group").

18 Notes

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

2.2 Danger dû à des températures élevées

2.2.1 Danger dû à des fluides brûlants

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

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

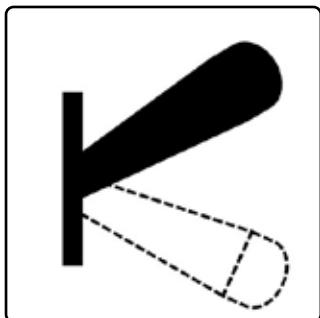
2.2.2 Danger dû à des surfaces brûlantes

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

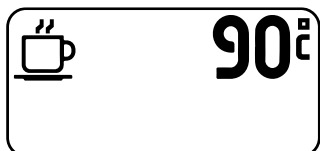
- Zone des vannes
- Lance et buse
- Groupe de percolation et corps de l'appareil
- Porte-filtre installé dans le groupe de percolation
- Parties avant, supérieure et latérales du corps de la machine

3 Guide d'introduction pour votre premier expresso

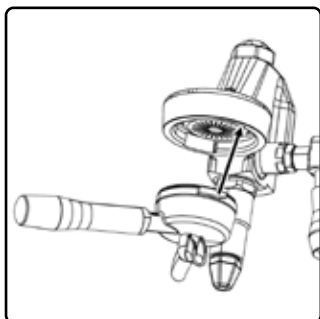
Lors de la préparation d'un expresso, toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements du présent manuel d'utilisation doivent être respectés. Avant de préparer le premier expresso, la machine doit être correctement installée (voir chapitre 7, « Installation ») et mise en service (voir chapitre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



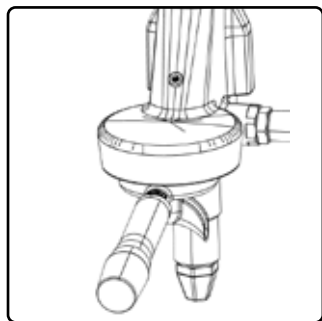
1. Mettez la machine en marche à l'aide du bouton marche/arrêt.
➤ Le voyant de fonctionnement LED s'allume et le chauffe-eau se met en marche.



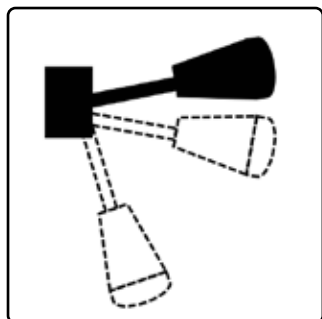
2. Attendez que la température de percolation soit atteinte.



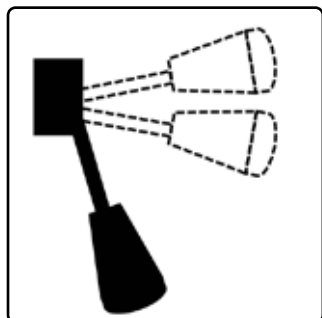
3. Remplissez le porte-filtre souhaité avec du café moulu.
4. Positionnez le porte-filtre à un angle d'environ 45° sous le groupe de percolation.
5. Enfoncez le porte-filtre dans le logement du groupe de percolation jusqu'à ce que les ailes du porte-filtre s'enclenchent dans les évidements du groupe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



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



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

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

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

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

Utilisations incorrectes prévisibles

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

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

5 Description de la machine

5.1 Structure de la machine

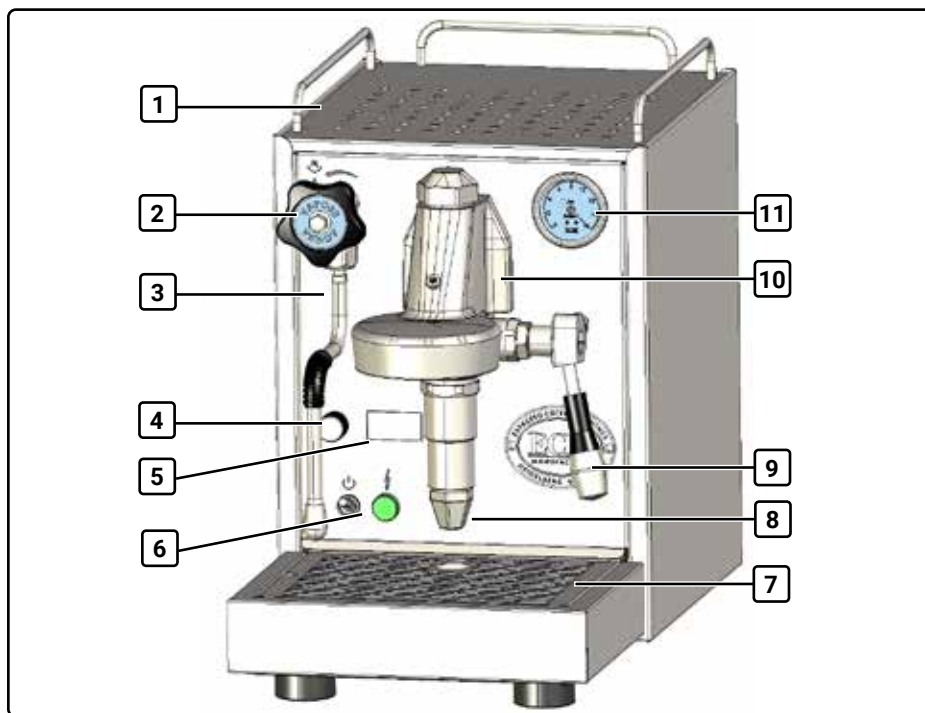


Fig. 1 Structure et composants

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Plateau à tasses ; sous celui-ci, réservoir d'eau avec adaptateur de filtre à eau pour recevoir une cartouche de filtre à eau ainsi que vis de réglage de la pression de percolation | 5 | Écran d'affichage |
| 2 | Vanne rotative pour le tirage d'eau chaude ou de vapeur | 6 | Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement LED |
| 3 | Lance avec poignée caoutchoutée et buse pour la sortie d'eau chaude ou de vapeur | 7 | Un plateau de collecte d'eau avec plaque d'égouttage |
| 4 | Molette pour les paramètres du menu | 8 | Sortie d'eau résiduelle |
| | | 9 | Levier de percolation pour préparer un espresso |
| | | 10 | Groupe de percolation |
| | | 11 | Manomètre de pompe |

5.2 Éléments de commande et écran d'affichage



Fig. 2 Éléments de commande et écran

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Vanne rotative pour le tirage d'eau chaude ou de vapeur | 4 | Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement LED |
| 2 | Molette pour les paramètres du menu | 5 | Levier de percolation pour préparer un expresso |
| 3 | Écran d'affichage | | |

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.

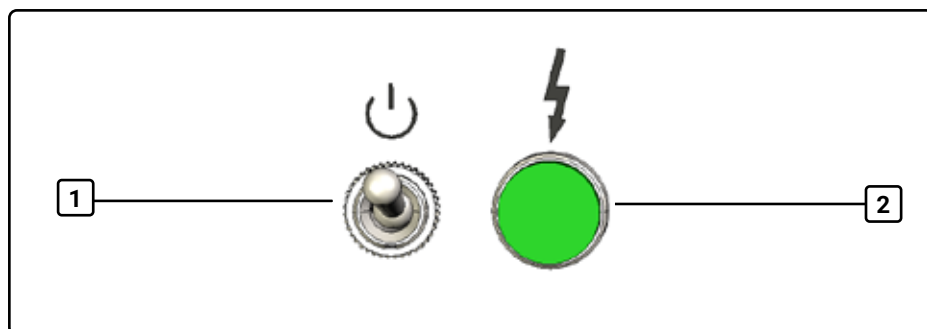
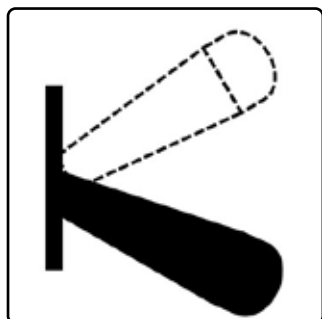


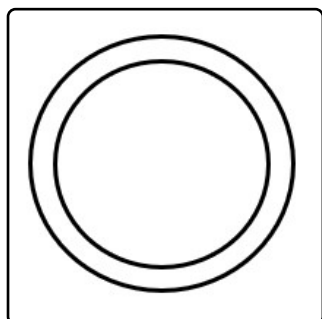
Fig. 3 Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement LED

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

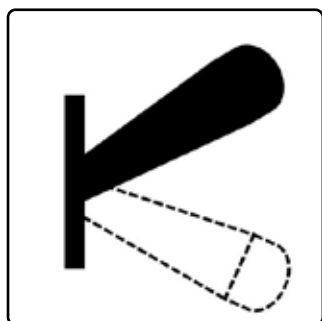


Éteint

La machine est à l'arrêt.

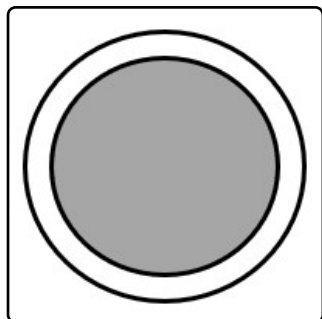


Le voyant de fonctionnement LED n'est pas allumé.



Allumé

La machine est en marche.



Si le voyant de fonctionnement LED 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, „ECO-Modus“) et n'est pas prête à fonctionner.

5.2.2 Molette

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

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

5.2.3 Vanne rotative

La vanne rotative (1, Fig. 2) ouvre ou ferme la lance de tirage de vapeur chaude ou d'eau chaude.



Ouverture

Tournez la vanne avec précaution dans le sens anti-horaire pour ouvrir la lance et tirer de la vapeur chaude ou de l'eau chaude.

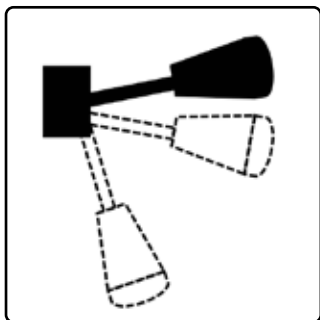


Fermeture

Tournez la vanne avec précaution dans le sens horaire pour fermer la lance et arrêter complètement le tirage. Ne tournez pas au-delà de la butée.

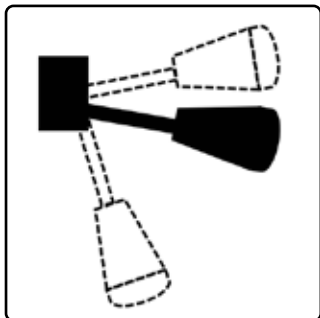
5.2.4 Levier de percolation

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



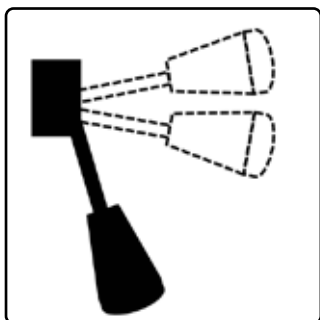
Position de production

Le groupe de percolation est ouvert.
La pompe est active.



Position intermédiaire

Le groupe de percolation est ouvert.
La pompe n'est pas active.



Position initiale

Le groupe de percolation est fermé.
La pompe n'est pas active.

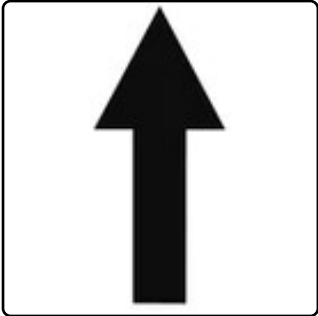
5.2.5 Réglage manuel de la pression de percolation

La pression de percolation peut être déterminée, réglée ou modifiée en tournant la vis de réglage située sur le côté supérieur. La pression de percolation peut être réglée à une valeur comprise entre 8,5 bars et 12 bars environ.

6 Transport

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

6.1 Marquages sur l'emballage

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

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

6.2 Étendue des fournitures

L'étendue des fournitures standard comprend :

- La machine expresso à porte-filtre Classika III
- Un manuel d'utilisation
- Un porte-filtre ECM Mini avec 2 sorties
- Crépine monotasse
- Crépine pour deux tasses
- Crépine aveugle
- Un tasseur
- Un plateau de collecte d'eau avec plaque d'égouttage
- Brosse de nettoyage
- Un kit de filtre à eau avec filtre à eau, fiche technique et bande de test

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

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

6.3 Enlèvement de l'emballage de transport



ATTENTION

Risque de blessures dues aux matériaux d'emballage

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

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

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

1. Assurez-vous que la boîte de transport est bien verticale (voir chapitre 6.1, « Marquages sur l'emballage »)
2. Ouvrez soigneusement la boîte de transport avec un cutter.
3. Utilisez vos deux mains pour sortir la boîte 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 en plastique.
7. Conservez l'emballage d'origine dans un endroit sec.

6.4 Vérification de l'étendue des fournitures

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

- Complétude de la livraison (voir chapitre 6.1, « Marquages sur l'emballage »)
- Intégrité des différents composants et de leur emballage

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

6.5 Transport

REMARQUE

Domage causé par un transport incorrect

Un transport incorrect peut endommager la machine.

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

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

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

7 Installation

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

7.1 Exigences applicables au lieu d'installation

Le lieu d'installation doit satisfaire aux conditions suivantes :

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

7.2 Raccordement à l'alimentation électrique



DANGER

Danger de mort dû à la tension électrique

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

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

7.3 Installation des accessoires



ATTENTION

Risque de blessures dues aux arêtes vives

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

- Manipulez toujours ces éléments en faisant attention aux bords.
- Évitez d'appliquer une pression trop ferme sur les bords.

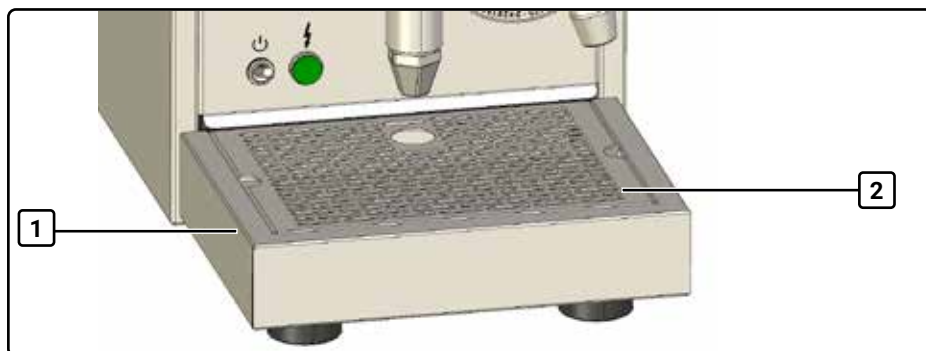
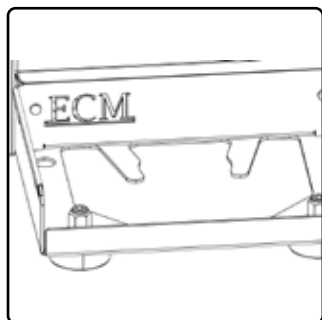


Fig. 4 Plateau de collecte d'eau et plaque d'égouttage

1 Plateau de collecte d'eau

2 Plaque d'égouttage

7.3.1 Installation de la plaque d'égouttage et du plateau de collecte d'eau



Conseil

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

1. Insérez la crépine aveugle.
2. Insérez la plaque d'égouttage (2, Fig. 4) dans le plateau de collecte d'eau (1, Fig. 4).

3. Placez le plateau de collecte d'eau avec les évidements du fond sur le support de la machine et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'emboîte.

7.3.2 Installation du filtre à eau

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

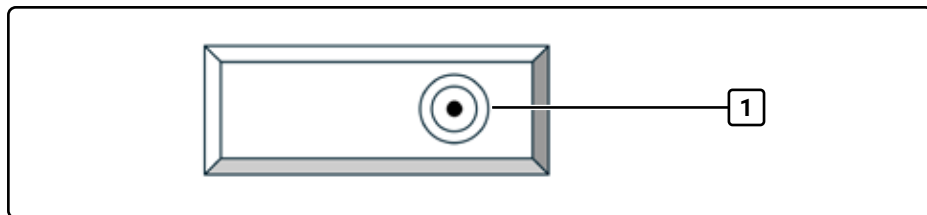


Fig. 5 Vue de dessus du réservoir d'eau

- 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. 5) sur le réservoir d'eau de manière à ce qu'elle soit emboîtée.
4. Mettez 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 (voir chapitre 7, « Installation »),
- la fiche d'alimentation est débranchée de l'alimentation électrique,
- le plateau de collecte d'eau est correctement inséré (voir chapitre 7.3.1, « Installation de la plaque d'égouttage et du plateau de collecte d'eau »),
- la vanne rotative est fermée (voir chapitre 5.2.3, « Vanne rotative »).



Fig. 6 Illustration de la face avant

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Vanne rotative pour le tirage d'eau chaude ou de vapeur | 4 | Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement LED |
| 2 | Molette pour les paramètres du menu | 5 | Levier de percolation pour préparer un espresso |
| 3 | Écran d'affichage | 6 | Groupe de percolation |
| | | 7 | Plateau à tasses |

8.1 Branchement et mise sous tension

1. Retirez le plateau à tasses (7, Fig. 6).
 2. Retirez le réservoir d'eau et nettoyez-le soigneusement (voir chapitre 11.5, « Nettoyage du réservoir d'eau »).
 3. Remplissez le réservoir d'eau et réinstallez-le dans la machine (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »).
 4. Remettez le plateau à tasses en place.
 5. Branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant.
 6. Mettez la machine en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (4, Fig. 6).
- ✓ Le voyant de fonctionnement LED s'allume et l'indication « Fill » (Remplissage) s'affiche sur l'écran (3, Fig. 6).

8.2 Remplissage du chauffe-eau (mode Fill)

1. Placez le récipient sous le groupe de percolation (6, Fig. 6). L'ouverture du récipient doit être au moins aussi grande que celle du groupe de percolation.
 2. Amenez le levier de percolation (5, Fig. 6) en position de production (voir chapitre 5.2.4, « Levier de percolation »).
- La pompe commence à remplir le chauffe-eau.
3. Tirez pendant au moins 30 secondes.
- Quand de l'eau sort du groupe de percolation, cela indique que la cuve du chauffe-eau est pleine.
4. Amenez le levier de percolation en position initiale.
- L'indicateur de remplissage « Fill » disparaît de l'écran.
5. Attendez jusqu'à ce que vous n'entendiez plus le bruit de la pompe.
- ✓ La machine met en marche le chauffe-eau. L'écran affiche l'icône du processus de chauffe. Une fois le chauffe-eau à température, la température de percolation est affichée. La machine est prête à fonctionner.

8.3 Rinçage de la machine

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

1. Mettez la machine en marche.
 - Le voyant de fonctionnement LED s'allume.
2. Placez un grand récipient sous la lance.
3. Faites s'écouler de l'eau de la machine via la lance (voir chapitre 9.11, « Prélèvement d'eau chaude »).
4. Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »).
5. Répétez l'opération jusqu'à ce que 2 litres aient été prélevés.
6. Laissez la machine allumée et évacuez la quantité d'eau restante via le groupe de percolation.

8.4 Après la mise en service

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

9 Utilisation

9.1 Modes de fonctionnement

9.1.1 Préparation au fonctionnement

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

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 pendant 10 minutes, l'écran d'affichage s'éteint. La température de percolation actuelle est affichée sur un écran de veille.

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 allumée (le voyant de fonctionnement LED 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, „Shortcut-Funktionen“). 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 :

- Rotation ou enfoncement de la molette. L'écran s'allume et la machine commence à chauffer.
- Amenez le levier de percolation (5, Fig. 6) en position de production (voir chapitre 5.2.4, « Levier de percolation »).
- Programmez une heure de mise en marche automatique (voir chapitre 10.4.4, « Schedule Set (Programmation horaire) »).

9.2 Mise en service de la machine

9.2.1 Mise en marche et arrêt de la machine

Mise en marche de la machine :

1. Mettez la machine en marche à l'aide du bouton marche/arrêt.
- ✓ Le voyant de fonctionnement LED s'allume. Les affichages suivants apparaissent l'un après l'autre sur l'écran :
- affichage de bienvenue « MAKE COFFEE YOURS »,
 - versions du logiciel,
 - nombre de litres consommés, à condition que le rappel de filtre « Filter Reminder » soit configuré (voir chapitre 10.4.1, « Filter Reminder (Rappel de filtre) »),
 - température de percolation.

Mise à l'arrêt de la machine :

1. Arrêtez la machine à l'aide de l'interrupteur marche/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.
 3. Si le message « MAKE A FLUSH » (Effectuez un rinçage) s'affiche sur l'écran, effectuez un rinçage (voir chapitre 9.8, « Rinçage (« Flush » »).
- ✓ La machine se met en chauffe. La machine est chaude lorsque la température réglée via le menu (voir chapitre 10.3.1, « Brew Temperature (Température de percolation) ») apparaît à l'écran.

9.3 Fonctions de raccourci

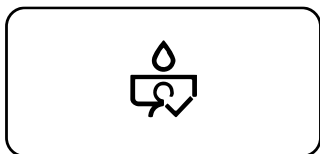
Toutes les fonctions de la machine sont paramétrées via le menu. Les fonctions suivantes peuvent également être paramétrées à l'aide de raccourcis sans passer par le menu.

9.3.1 Activation du mode ECO

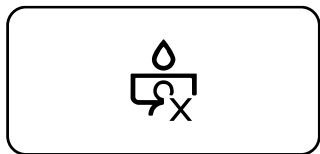
1. Pendant le fonctionnement, maintenez la molette enfoncée pendant 3 secondes.
- ✓ La machine active le mode ECO.

9.3.2 Activation ou désactivation de la pré-infusion

1. Pendant le fonctionnement, tournez la molette vers la droite.
- L'icône de pré-infusion s'affiche sur l'écran.
2. Appuyez brièvement sur la molette pour activer ou désactiver la pré-infusion.

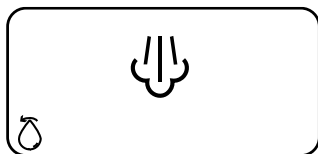


Cette icône apparaît lorsque la pré-infusion peut être activée.



Cette icône apparaît lorsque la pré-infusion peut être désactivée.

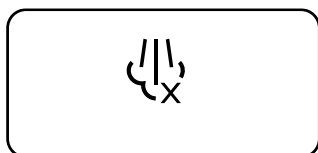
9.3.3 Activation ou désactivation du mode vapeur



1. Pendant le fonctionnement, tournez la molette une fois vers la gauche.
 - L'icône du mode vapeur apparaît.
2. Appuyez sur la molette pour confirmer.



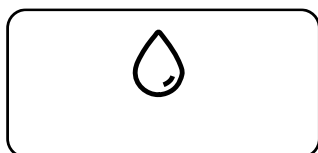
- Le mode vapeur est activé.
- L'icône du mode vapeur et la température de la vapeur s'affichent sur l'écran. Le chauffe-eau chauffe à la température réglée.



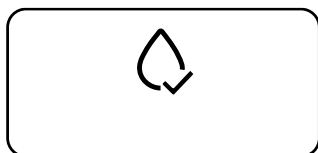
3. En mode vapeur, tournez la molette une fois vers la gauche ou actionnez un autre élément de commande.
 - L'icône d'arrêt du mode vapeur apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur la molette pour confirmer.
 - ✓ L'écran affiche l'icône du processus de chauffe.

Pour plus d'informations sur la production de vapeur chaude, voir chapitre 9.12, « Production de vapeur chaude ».

9.3.4 Activation ou désactivation du mode eau chaude

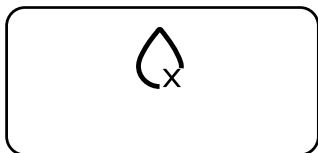


1. Pendant le fonctionnement, tournez la molette deux fois vers la gauche.
 - L'icône du mode eau chaude apparaît.
2. Appuyez sur la molette pour confirmer.



- L'icône de l'eau chaude s'affiche sur l'écran et le mode eau chaude est activé.
- ✓ Une fois le mode eau chaude activé, la température de l'eau s'affiche sur l'écran. La vanne rotative permet de tirer de l'eau chaude.





3. En mode eau chaude, appuyez sur la molette pour désactiver le mode eau chaude.

Pour plus d'informations sur la production d'eau chaude, voir chapitre 9.11, « Prélèvement d'eau chaude »

9.4 Remplissage du réservoir d'eau

REMARQUE

Domage causé par un débordement d'eau

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

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

Pour remplir le réservoir d'eau, celui-ci peut être retiré de la machine ou rempli directement à l'aide d'un récipient. N'utilisez la machine qu'avec de l'eau potable fraîche. 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 sur l'affichage 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 espresso, 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'espresso.

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 :

- 1x crépine monotasse
- 1x crépine pour deux tasses
- 1x crépine aveugle pour nettoyer le groupe de percolation



Fig. 7 Porte-filtre avec crépine pour deux tasses

- | | | | |
|---|--------------------------|---|---------|
| 1 | Crépine pour deux tasses | 3 | Poignée |
| 2 | Sortie | | |

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

Domage causé par un serrage excessif du porte-filtre

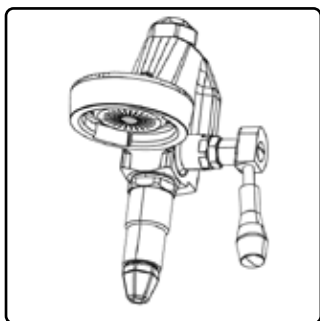
Lors de l'insertion du porte-filtre, le porte-filtre et la machine peuvent être endommagés par un serrage exagéré.

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

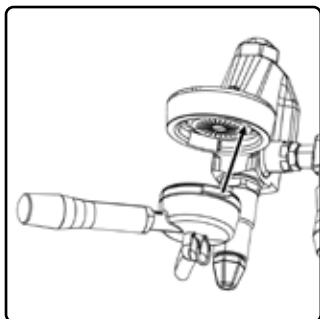
Il est recommandé de laisser le porte-filtre vissé dans le groupe de percolation afin qu'il ne refroidisse pas. Si le porte-filtre est trop froid, il peut être réchauffé par un rinçage. Dans ce cas, ne remplissez pas le porte-filtre avec du café moulu.



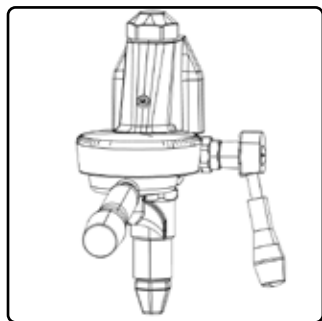
Fig. 8 Porte-filtre installé, poignée tournée vers l'avant



Vue de dessous du groupe de percolation

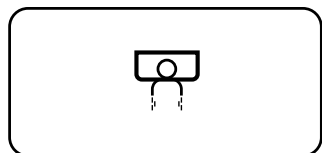


1. Tenez le porte-filtre d'une main.
2. Positionnez le porte-filtre sous le groupe de percolation de manière à ce que la poignée du porte-filtre soit orientée à un angle d'environ 45° vers la gauche.
3. Dans cette position, poussez le porte-filtre vers le haut dans le logement du groupe de percolation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



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

9.8 Rinçage (« Flush »)



Indicateur de fonctionnement

Cette indication apparaît lorsque le tirage est démarré à l'aide du levier de percolation.



Affichage « MAKE A FLUSH » (Effectuez un rinçage)

Indique qu'un rinçage doit être effectué.

9.8.1 Rinçage (Flush) après une chauffe

Une fois mise en marche, la machine se met en chauffe. Lorsque la machine est chauffée, l'indication « MAKE A FLUSH » (Effectuez un rinçage) est affichée sur l'écran. Cela indique qu'un rinçage doit être effectué dans les 60 secondes pour réduire la température du chauffe-eau à la température normale de consigne :

1. Placez un récipient vide sous le groupe de percolation.
2. Démarrez le tirage via le levier de percolation (voir chapitre 5.2.4, « Levier de percolation »).
- La durée est affichée en secondes à l'écran.
3. Arrêtez le tirage après 5 secondes.
- ✓ La machine est maintenant prête à produire un expresso.

Si le rinçage (Flush) n'est pas effectué dans les 60 secondes, la machine arrêtera la chauffe et abaissera la température de percolation. L'écran affiche alternativement « MAKE A FLUSH » (Effectuez un rinçage) et la température de percolation actuelle.

9.8.2 Rinçage des conduites

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

1. Placez un récipient vide sous le groupe de percolation.
 2. Amenez le levier de percolation (5, Fig. 6) en position de production (voir chapitre 5.2.4, « Levier de percolation »).
- 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 la crépine adaptée en fonction du nombre de tasses à préparer :

- Crépine pour deux tasses : 2 tasses
 - Crépine monotasse : 1 tasse
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.
 6. Amenez le levier de percolation en position de production (voir chapitre 5.2.4, « Levier de percolation »).

- La préparation de l'expresso commence. Le programmeur de pré-infusion, s'il est configuré et activé, est d'abord affiché à rebours à l'écran (voir chapitre 10.3.3, « Preinfusion (Pré-infusion) »). Le programmeur de préparation de l'expresso démarre ensuite. La pression de la pompe est affichée sur le manomètre de la pompe.
- 7. Une fois la quantité d'expresso souhaitée atteinte dans la tasse, ramenez le levier de percolation en position initiale.
- La production de l'expresso est terminée. L'eau et la pression résiduelles sont évacuées par la sortie d'eau résiduelle du groupe de percolation dans le plateau de collecte.

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

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

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

9.11 Prélèvement d'eau chaude



AVERTISSEMENT

Risque de blessures dues aux surfaces brûlantes et aux projections d'eau très chaude

Les températures élevées de la lance peuvent causer des blessures lors du prélèvement d'eau chaude.

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

- Veillez à toujours maintenir la buse de la lance **entièrement** à l'intérieur du récipient à remplir.
- Manipulez la lance uniquement à l'aide de la poignée caoutchoutée.

La pompe doit être activée pour pouvoir tirer de l'eau chaude.

1. Placez un récipient approprié muni d'une poignée isolante (par exemple un pichet ou une tasse) sous la lance.

2. Tournez la molette (voir chapitre 5.2.2, « Molette ») deux fois dans le sens anti-horaire et appuyez sur celle-ci pour confirmer l'activation du mode eau chaude.
- La pompe commence à pomper.
3. Ouvrez la vanne rotative pour tirer de l'eau chaude (voir chapitre 5.2.3, « Vanne rotative »).
4. Refermez la vanne rotative.
5. Appuyez sur la molette pour arrêter le mode eau chaude.
6. Nettoyez la buse (voir chapitre 11.3, « Nettoyage de la buse de lance »).

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 la lance uniquement à l'aide de la poignée caoutchoutée.
- Lors de l'évacuation des condensats, placez un récipient approprié sous la buse.
- Lors du tirage de vapeur, veillez à toujours maintenir la buse de la lance **entièrement** sous la surface du liquide à chauffer ou à faire mousser.
- Maintenez le visage, les mains et les autres parties du corps éloignés de la buse.

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

1. Placez un récipient vide sous la buse.
2. Tournez la molette (voir chapitre 5.2.2, « Molette ») une fois dans le sens anti-horaire et appuyez sur celle-ci pour confirmer l'activation du mode vapeur.
3. Ouvrez la vanne rotative et refermez-la après environ 5 secondes (voir chapitre 5.2.3, « Vanne rotative »).
- Le volume d'eau dans le chauffe-eau diminue et de la vapeur est produite.
4. Répétez l'opération deux fois à environ 10 secondes d'intervalle.
5. Attendez que la température de vapeur réglée soit atteinte.
6. Placez un récipient contenant le liquide souhaité sous la buse.
7. Immergez entièrement la buse dans le liquide.
8. Ouvrez la vanne rotative jusqu'à ce que le liquide soit réchauffé ou ait suffisamment moussé.
9. Fermez la vanne rotative et retirez le récipient du plateau de collecte.

10. Appuyez sur la molette pour arrêter le mode vapeur.
 - La pompe est activée et le chauffe-eau est rempli d'eau.
11. Nettoyez la buse (voir chapitre 11.3, « Nettoyage de la buse de lance »).

10 Navigation et paramètres du menu

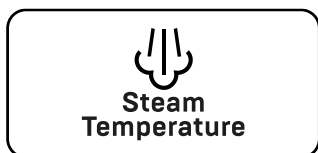
10.1 Indications à l'écran

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

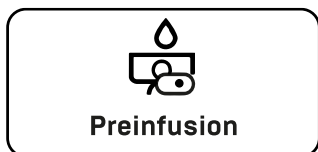
10.1.1 Menus des paramètres de base (Basic Settings)



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



Menu « Steam Temperature » (Température de la vapeur) : Réglage de température de la vapeur (voir chapitre 10.3.2, « Steam Temperature (Température de la vapeur) »)



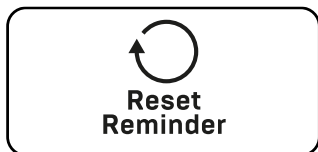
Menu « Preinfusion » (Pré-infusion) : Activation/désactivation de la pré-infusion et réglage des durées (voir chapitre 10.3.3, « Preinfusion (Pré-infusion) »)



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) »)



Advanced User Settings

Menu « Advanced User Settings » (Paramètres utilisateur avancés) : affichage/masquage des paramètres avancés et facultatifs (voir chapitre 11.4, « Nettoyage du corps de la machine »)

10.1.2 Menus des paramètres avancés (Advanced User Settings)



Filter Reminder

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



Timer Enable

Menu « Timer Enable » (Activation du programmeur) : Activation ou désactivation du programmeur de mise en marche et à l'arrêt automatique de la machine (voir chapitre 10.4.2, « Timer Enable (Activation du programmeur) »)



Clock Set

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



Schedule Set

Menu « Schedule Set » (Programmation horaire) : programmation des horaires d'allumage/extinction automatique de la machine (voir chapitre 10.4.4, « Schedule Set (Programmation horaire) »)



Temperature Unit

Menu « Temperature Unit » (Unité de température) : réglage de l'unité de température – °C ou °F (voir chapitre 10.4.5, « Temperature Unit (Unité de température) »)



Offset Correction

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 10.4.6, « Coffee Offset Correction (Correction de compensation du café) »)

10.1.3 Autres indications affichées à l'écran

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



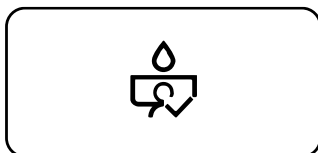
Mode de remplissage (voir chapitre 8, « Première mise en service »)



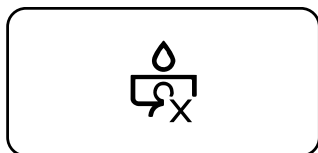
La machine chauffe (voir chapitre 8, « Première mise en service »)



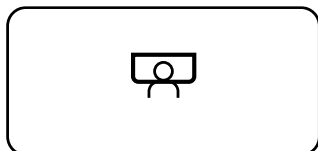
Demande de rinçage (Flush) (voir chapitre 9.8, « Rinçage (« Flush ») »)



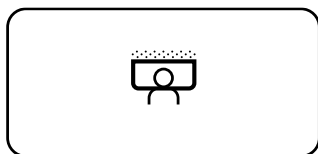
Pré-infusion activée (chapitre 9.3.2, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »)



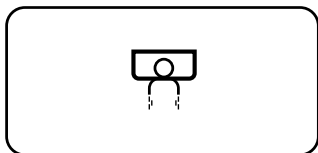
Pré-infusion désactivée (chapitre 9.3.2, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »)



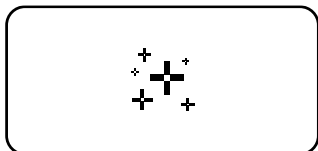
Pré-infusion passive en cours (voir chapitre 10.3.3, « Preinfusion (Pré-infusion) »)



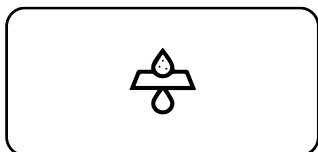
Pré-infusion active en cours (voir chapitre 10.3.3, « Preinfusion (Pré-infusion) »)



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



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“)



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

10.2.1 Ouverture du menu principal

1. Appuyez deux fois rapidement sur la molette.
- ✓ Le menu principal s'ouvre et « Brew Temperature » (Température de percolation) apparaît à l'écran.

10.2.2 Sélection et ouverture d'un sous-menu

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

10.2.3 Réglage des paramètres

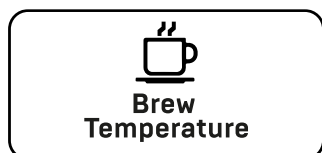
1. Dans le sous-menu, tournez la molette jusqu'à ce que le réglage souhaité soit affiché.
2. Appuyez sur la molette pour valider le réglage.
- ✓ Le réglage sélectionné est appliqué et l'affichage revient au niveau de menu supérieur. Après quelques secondes sans aucune saisie, le menu se ferme automatiquement. La température de percolation actuelle est affichée à l'écran.

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 de percolation peut être réglée sur une valeur comprise entre 85 et 99 °C. Modifiez la température comme suit :



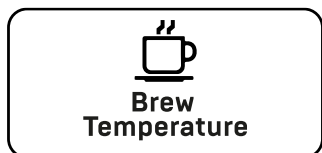
1. Ouvrez le menu principal.
➤ La température de percolation configurée clignote à l'écran.



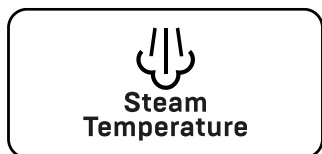
2. En utilisant la molette, réglez la température de percolation souhaitée et validez-la.

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 128 °C. Elle peut être réglée entre 115 °C et 134 °C.



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Steam Temperature » (Température de la vapeur).
➤ Le réglage actuel clignote sur l'écran.



3. Réglez la température souhaitée et validez.

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.

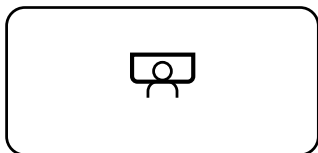
Fonctionnement de la pré-infusion

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

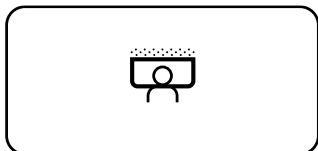
Pré-infusion active = 4 secondes, pré-infusion passive = 5 secondes :

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 le café moulu. Après 5 secondes, la pompe se remet en marche et l'extraction de l'expresso démarre à 9 bars.



Pré-infusion passive

Cette indication est affichée pendant que la pré-infusion passive est en cours.



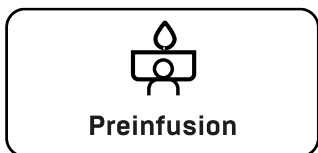
Pré-infusion active

Cet affichage apparaît pendant que la pré-infusion active est en cours.

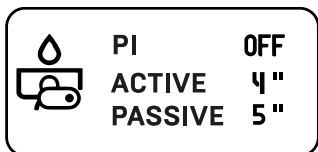
Réglage de la pré-infusion



1. Ouvrez le menu principal.



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



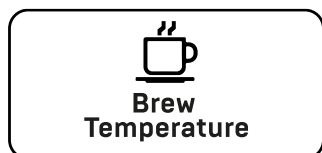
3. Sélectionnez le réglage « ON » (Pré-infusion activée) ou « OFF » (Pré-infusion désactivée) et validez.
 - La valeur de la pré-infusion active (valeur du haut) clignote.
4. Réglez la durée souhaitée (en secondes) pour la pré-infusion active et confirmez.
 - La valeur de la pré-infusion passive (valeur du bas) clignote.
5. Réglez la durée souhaitée (en secondes) pour la pré-infusion passive et confirmez.

10.3.4 Mode ECO

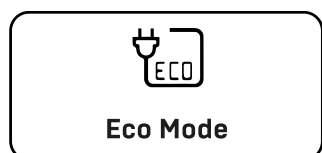
Le mode ECO est activé par défaut avec le paramétrage suivant :

- « 30 » : compte à rebours de 30 minutes jusqu'à ce que le mode ECO soit activé

Le compte à rebours peut être désactivé (« OFF ») ou réglé par incréments de 10 minutes (jusqu'à un maximum de 600 minutes). Procédez comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



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

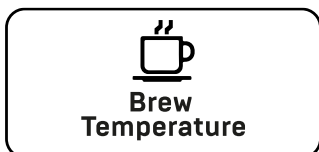


3. Sélectionnez et validez le réglage souhaité.

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).



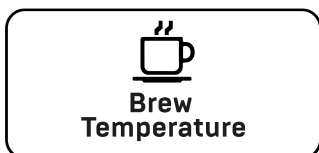
3. Sélectionnez le paramètre souhaité et validez.

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) »)

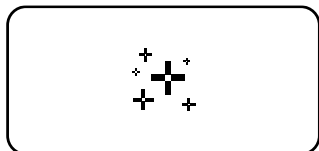
Après avoir nettoyé le groupe de percolation ou changé le filtre à eau, ces fonctions de rappel doivent être réinitialisées comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



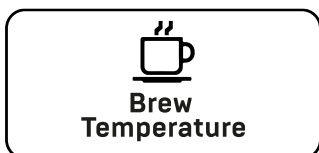
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Reset Reminder » (Rappel de réinitialisation).



3. Utilisez la molette pour sélectionner le paramètre « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) ou « Filter Reminder » (Rappel de filtre).
- ✓ L'affichage indique « — » pour signaler que la fonction de rappel sélectionnée a été réinitialisée.

10.4 Paramètres de menu avancés (Advanced User Settings)

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



1. Ouvrez le menu principal.



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



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

10.4.1 Filter Reminder (Rappel de filtre)

Un rappel pour le prochain remplacement du filtre à eau peut être défini via le menu. Pour utiliser cette fonction, un filtre à eau doit être installé (voir chapitre 7.3.2, « 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.



1. Ouvrez le menu principal.



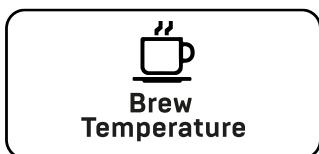
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Filter Reminder » (Rappel de filtre).



3. Sélectionnez le paramètre souhaité et validez.

10.4.2 Timer Enable (Activation du programmeur)

Pour pouvoir régler et utiliser les heures de marche et d'arrêt de la fonction « Schedule Set » (Programmation horaire), la fonction programmeur doit être activée (« ON »). Si la fonction programmeur n'est pas activée (« OFF »), la machine ignore les mises en marche / à l'arrêt programmées. Dans ce cas, la machine utilise la durée réglée pour le mode ECO pour désactiver automatiquement la fonction de chauffe. Si la fonction programmeur est désactivée, les mises en marche/à l'arrêt programmées sont conservées et peuvent être réactivées à tout moment. La fonction programmeur est activée ou désactivée comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



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

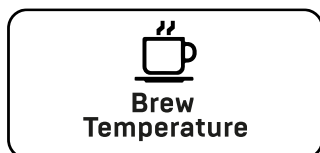


3. Sélectionnez « ON » (activation du programmeur) ou « OFF » (désactivation du programmeur) et validez.

10.4.3 Clock Set (Réglage de l'heure)

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

Les réglages sont modifiés en tournant et en appuyant sur la molette. Pour une 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 « Timer Enable » (Activation du programmeur).



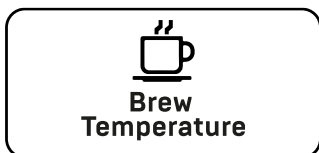
- L'affichage des heures clignote.
3. Réglez l'heure et validez.
- L'affichage des minutes clignote.
4. Réglez les minutes et validez.



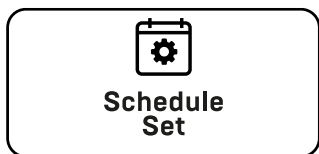
- Le jour de la semaine clignote.
5. Réglez le jour de la semaine.

10.4.4 Schedule Set (Programmation horaire)

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



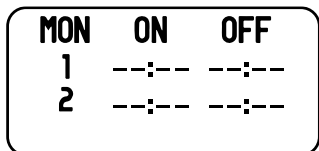
1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Schedule Set » (Programmation horaire). Le sous-menu n'est disponible que si la fonction « Timer Enable » (Activation du programmeur) est activée.



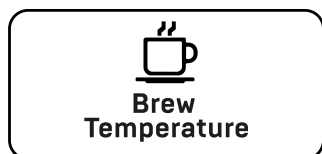
- L'affichage du jour de la semaine apparaît.
3. Utilisez la molette pour régler et valider le jour de la semaine souhaité.



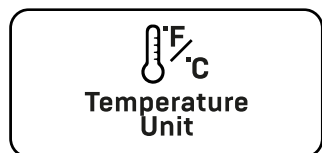
- L'affichage des heures de mise en marche / à l'arrêt apparaît.
4. Appuyez sur la molette.
- L'affichage de l'heure pour la première mise en marche automatique clignote.
5. Utilisez la molette pour régler et valider l'heure.
- L'affichage des minutes pour la première mise en marche automatique clignote.
6. Utilisez la molette pour régler les minutes.
- L'affichage de l'heure pour le premier arrêt automatique clignote.
7. Utilisez la molette pour régler l'heure.
- L'affichage des minutes pour le premier arrêt automatique clignote.
8. Utilisez la molette pour régler les minutes.
9. Réglez l'heure des deuxièmes mises en marche / à l'arrêt automatiques de la même manière.

10.4.5 Temperature Unit (Unité de température)

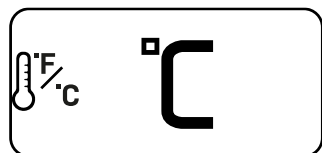
La température peut être affichée en °C ou °F. La machine est réglée en usine sur l'unité °C.



1. Ouvrez le menu principal.



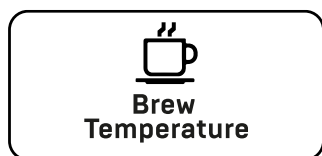
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Temperature Unit » (Unité de température).



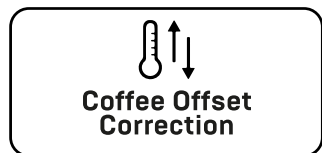
3. Sélectionnez l'unité °C ou °F et validez.

10.4.6 Coffee Offset Correction (Correction de compensation du café)

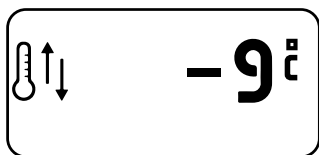
La machine est conçue pour la préparation optimale d'un espresso. En raison des conditions ambiantes, il peut y avoir une légère baisse de température de l'eau entre le chauffe-eau et le groupe de percolation. Pour compenser cette baisse de température, il est possible de régler la compensation à une valeur comprise entre -10 °C et +10 °C via ce menu. Ce réglage est activé en usine avec une valeur de +4 °C.



1. Ouvrez le menu principal.



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



3. Sélectionnez et validez le paramètre.

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 nettoyeurs 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. Le porte-filtre ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle.

Retrait de la crépine du porte-filtre

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

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

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 les crépines avec de l'eau tiède, un détergent de qualité alimentaire et un chiffon doux.
3. Laissez sécher complètement les crépines et le porte-filtre.
4. Réinstallez la crépine souhaitée 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.
- Essayez les bords avec précaution.

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

Nettoyez quotidiennement le plateau de collecte d'eau et la plaque d'égouttage. Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.

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

11.3 Nettoyage de la buse de lance



AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Le nettoyage de la buse constitue un risque de blessures du fait de températures élevées.

- Ne touchez pas la lance ni la buse. Manipulez-les uniquement par la poignée caoutchoutée.

11.3.1 Nettoyage de la buse après utilisation

Nettoyez la buse juste après chaque utilisation afin d'éliminer immédiatement tout liquide résiduel et d'éviter qu'il ne sèche.

1. Essuyez la buse avec un chiffon microfibre humide. Manipulez la lance à l'aide de la poignée caoutchoutée.
2. Assurez-vous qu'il n'y ait aucun résidu sur la buse.

11.3.2 Nettoyage d'une buse obstruée

REMARQUE

Endommagement de la machine

Un nettoyage incorrect de la buse peut l'endommager.

- 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 est obstruée, aucune vapeur ne peut sortir. Nettoyez l'intérieur de la buse comme suit :

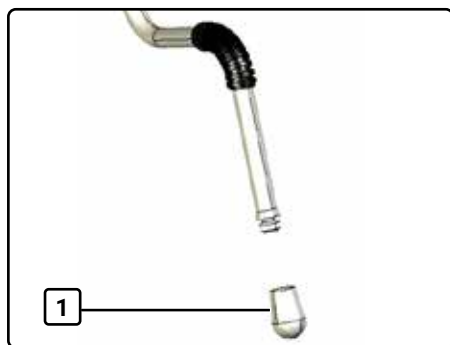


Fig. 9 Buse de lance démontée

- 1 Buse de lance

1. Éteignez la machine et laissez-la refroidir.
2. Dévissez la buse (1, Fig. 9) de la lance à la main et mettez-la de côté.
3. Nettoyez soigneusement les trous de la buse avec une aiguille ou un trombone.
4. Revissez la buse.

11.4 Nettoyage du corps de la machine

Essuyez le corps de la machine avec un chiffon doux et humide pour éliminer les éventuelles saletés. Essuyez-le ensuite avec un chiffon doux pour le sécher.

11.5 Nettoyage du réservoir d'eau

11.5.1 Orientation du réservoir d'eau

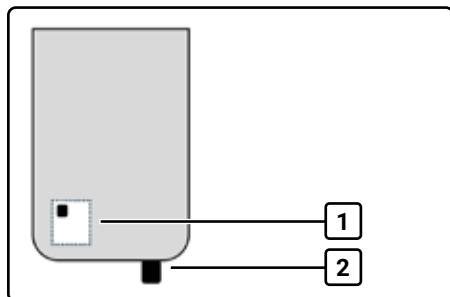


Fig. 10 Orientation du réservoir d'eau

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|---------|
| 1 | Flotteur avec point magnétique | 2 | Soupape |
|---|--------------------------------|---|---------|

Alignez le réservoir d'eau de manière à ce que

- le flotteur soit inséré avec le point magnétique vers le haut, et
- la vanne soit située au bas du réservoir d'eau à droite.

Seule une orientation correcte permet d'insérer le réservoir d'eau dans le corps de la machine de manière à ce que les bords du réservoir reposent complètement sur le corps.

11.5.2 Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyez le réservoir d'eau quotidiennement. Le réservoir d'eau ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle. Pour nettoyer le réservoir d'eau, procédez comme suit :

1. 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.

4. Si un filtre à eau est utilisé, retirez-le du réservoir d'eau.
5. Nettoyez le réservoir d'eau avec de l'eau tiède, un détergent de qualité alimentaire et un chiffon doux.
6. Séchez l'extérieur du réservoir d'eau avec un chiffon sec et doux.
7. Insérez le filtre à eau dans le réservoir d'eau.
8. Remplissez le réservoir d'eau et installez-le dans l'appareil.
9. Remettez le plateau à tasses en place.

11.6 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 spécialisé pour nettoyer et dégraisser le groupe de percolation.

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

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

11.6.1 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 de groupe de percolation et la crépine-douche avec la brosse fournie.

11.6.2 Nettoyage du reste du groupe de percolation

1. Retirez la crépine à tasse du porte-filtre (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 avec la crépine aveugle et la poudre de nettoyage dans le groupe de percolation (voir chapitre 9.7, « Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation »).
2. Amenez le levier de percolation en position de production (voir chapitre 5.2.4, « Levier de percolation »).
 - 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 9.8.2, « 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>

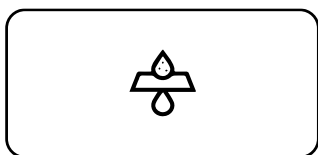
Pièce de rechange	Référence
Crépine-douche E 61	AC100079-00
Crépine monotasse	ZB100008-00
Crépine pour deux tasses	ZB100009-00
Crépine aveugle	ZB100010-00
Ressort de maintien pour porte-filtre	DV100057-00
Brosse de nettoyage	ZB100034-00
Ensemble de buses à vapeur ECM à 3 trous, 4 trous, 5 trous	AC100030-00
Joint de groupe de percolation	AC100090-00

Accessoire	Référence
Filtre à eau	AC100027-00
Porte-filtre, sans fond	AC100018-00
Station de tassage	AC100020-00
Tapis de tassage	AC100013-00
Tiroir à marc, acier inoxydable	AC100075-00
Pot à lait, 360 ml	AC100033-00
Pot à lait, 600 ml	AC100034-00
Chiffon de barista	AC100031-00

Accessoire	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 réglée sur la machine en usine. Si la fonction est réglée via le menu (voir chapitre 10.4.1, « Filter Reminder (Rappel de filtre) »), une fois la quantité d'eau prédéfinie consommée, un affichage correspondant apparaît indiquant que le filtre à eau doit être remplacé.



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

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

REMARQUE

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

12.3 Remplacement du joint du groupe de percolation

12.3.1 Outils et accessoires requis

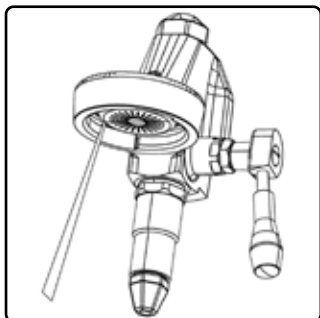
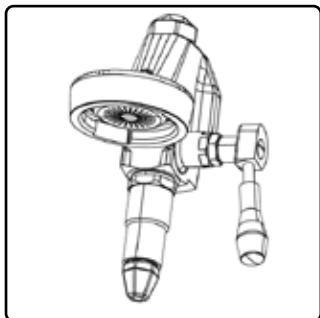
- Brosse de nettoyage
- Porte-filtre sans crépine
- Crépine-douche neuve
- Joint neuf
- Tournevis plat ou cuillère à café (non fournis)

12.3.2 Avant le remplacement du joint

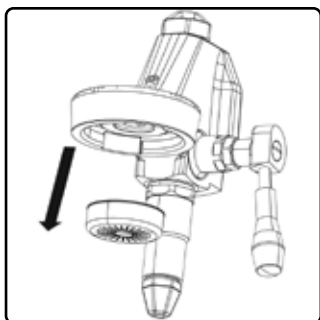
1. Éteignez la machine et débranchez la fiche d'alimentation du secteur.
2. Laissez la machine refroidir.
3. Déballez et préparez les pièces de rechange.

12.3.3 Remplacement du joint

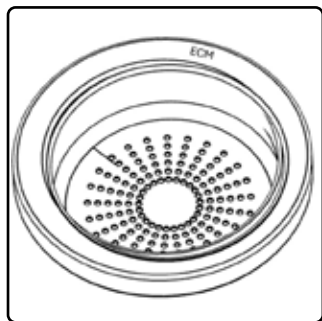
Vue de dessous du groupe de percolation



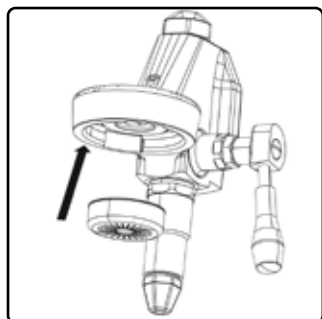
1. Placez un tournevis plat ou une cuillère à café sur la crépine-douche.
2. Utilisez le tournevis plat pour faire sortir la crépine-douche et son joint.



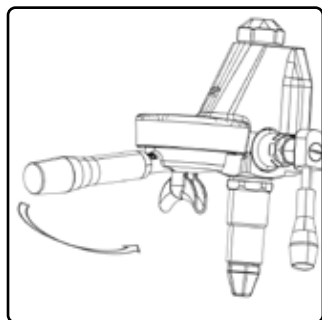
3. Retirez la crépine-douche et le joint du groupe de percolation.
4. Nettoyez le groupe de percolation avec la brosse de nettoyage.



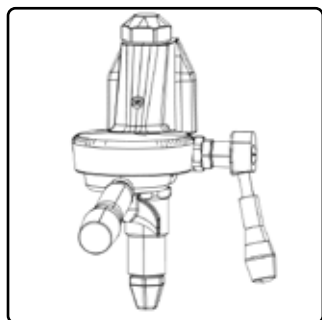
5. Insérez la crépine-douche neuve dans le joint neuf. Alignez le joint de manière à ce que le logo ECM soit orienté vers le haut.



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



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



8. Enlevez le porte-filtre du groupe de percolation.
 9. Insérez la crépine aveugle dans le porte-filtre.
 10. Insérez le porte-filtre avec la crépine aveugle dans le groupe filtrant et serrez la crépine-douche d'un seul mouvement.
- ✓ Le groupe de percolation est à nouveau prêt à l'emploi.

13 Dépannage

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

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

13.1 Pannes de la machine

Panne	Cause	Solution
Lors de la première mise en service, la pompe se met en marche après que le levier de percolation a été actionné, mais aucune eau ne sort du groupe de percolation.	Temps de remplissage du chauffe-eau insuffisant.	Il faut environ 30 secondes pour que le chauffe-eau se remplisse et que de l'eau sorte.
La machine ne chauffe pas lors de la première mise en service.	La sécurité anti-débordement du chauffe-eau s'est déclenchée.	Éteignez brièvement la machine, puis rallumez-la.
La machine est sous tension mais ne fonctionne pas.	Le réservoir d'eau n'est pas inséré correctement.	Insérez correctement le réservoir d'eau (voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »).
	La 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.
La machine ne se met pas en marche ou ne s'arrête pas automatiquement malgré le réglage du programmeur.	La pile du circuit imprimé est déchargée.	Désactivez la fonction programmeur (voir chapitre 10.4.2, « Timer Enable (Activation du programmeur) ») et contactez votre revendeur spécialisé.
De l'eau s'écoule entre le porte-filtre et le groupe de percolation.	Le porte-filtre n'est pas installé correctement.	Réinstallez correctement le porte-filtre (voir chapitre 9.7, « Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation »).
	Joint usé.	Remplacez le joint (voir chapitre 12.3, « Remplacement du joint du groupe de percolation »).

Panne	Cause	Solution
Impossible d'insérer le réservoir d'eau en entier.	Réservoir d'eau mal aligné.	Réalignez et insérez correctement le réservoir d'eau (voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »).
Les paramètres du menu avancé ne s'affichent pas.	Menu masqué.	Affichez le menu des paramètres avancés (voir chapitre 10.4, « Paramètres de menu avancés (Advanced User Settings) »).
La machine est allumée et la vanne rotative 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 lance »).
	Le chauffe-eau n'atteint pas sa température de consigne.	Attendez que la température de consigne de la vapeur (voir chapitre 10.3.2, « Steam Temperature (Température de la vapeur) ») soit atteinte.
La machine ne répond pas aux commandes saisies.	Paramètres modifiés ou autres causes inconnues.	Réinitialisez la machine (voir chapitre 13.1.1, « Réinitialisation de la machine »).

13.1.1 Réinitialisation de la machine

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

1. Arrêtez la machine à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
- Le voyant de fonctionnement LED s'éteint.
2. Amenez le levier de percolation en position de production.
3. Maintenez la molette enfoncée.
4. Mettez la machine en marche à l'aide du bouton marche/arrêt.
5. Attendez que le message « Reset Done » (Réinitialisation terminée) s'affiche.
6. Amenez le levier de percolation en position initiale.
7. Éteignez la machine.
- ✓ La machine est réinitialisée.

14 Données techniques

Spécification	Valeur
Dimensions de la machine (L x P x H)	250 x 446 x 375 mm
Dimensions avec porte-filtre (L x P x H)	250 x 546 x 375 mm
Poids	17,6 kg
Capacité du réservoir d'eau	env. 2,8 l
Alimentation électrique	Valeur
UE, UK, CN, AU	230 V~, 50/60 Hz
US, JP	110 V~, 50/60 Hz
Puissance	Valeur
UE, UK, CN, AU	1500 W
US, JP	1500 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

1. Mettez la machine hors service.
2. Laissez la machine refroidir complètement.
3. Retirez la plaque d'égouttage du plateau de collecte d'eau.
4. Retirez le plateau de collecte d'eau de la machine.
5. Retirez la crépine aveugle de son logement dans le plateau de collecte d'eau.
6. Videz l'eau du réservoir d'eau.
7. Démontez le filtre à eau du réservoir d'eau.

15.3 Stockage

REMARQUE

Danger dû à un stockage incorrect

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

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

Pour stocker la machine, procédez comme suit :

1. Mettez la machine hors service.
2. Démontez la machine.
3. Nettoyez la machine (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 des facteurs objectifs tels que le type de café, la finesse de la mouture, la quantité de café, la température, la pré-infusion, le débit d'eau, le temps d'extraction, etc.

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

Problème	Cause	Solution
L'expresso ne s'écoule pas correctement du porte-filtre, mais dégouline lentement.	Mouture du café trop fine.	Utilisez un café moulu plus grossièrement.
	Café trop compacté.	Tassez moins fermement le café moulu (voir chapitre 9.5, « Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu »).
	Trop de café moulu.	Réduisez la quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d'indication.
Peu ou pas de crème sur l'expresso.	Mouture trop grossière.	Utilisez un café moulu plus finement.
	Café moulu insuffisamment compacté.	Tassez plus fermement le café moulu (voir chapitre 9.5, « Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu »).
	Café moulu trop vieux.	Utilisez du café moulu frais.
	Trop peu de café moulu.	Utilisez une plus grande quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d'indication.
	Crépine-douche encrassée.	Nettoyez le groupe de percolation (voir chapitre 11.6, « 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 11.6, « 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 uso de la máquina. Para evitar lesiones corporales y daños materiales, se deben leer detenidamente las instrucciones aquí recogidas y observarlas cuando se utiliza la máquina.

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

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

<https://www.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 en una estantería cuando la estés utilizando.
- Desenchufa y deja que la máquina se enfríe a temperatura ambiente antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.

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

2.2 Riesgos derivados de temperaturas elevadas

2.2.1 Riesgos derivados de medios calientes

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

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

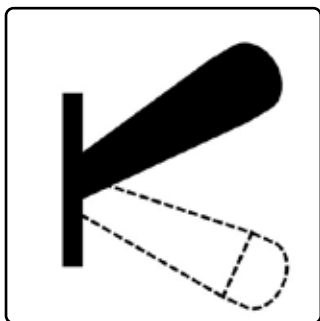
2.2.2 Riesgos derivados de superficies calientes

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:

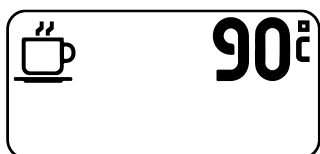
- Zona de las válvulas
- Lanza y boquilla
- Grupo de erogación y cubierta
- Portafiltros instalado en el grupo de erogación
- Parte delantera, parte superior y laterales de la carcasa

3 Guía rápida para el primer espresso

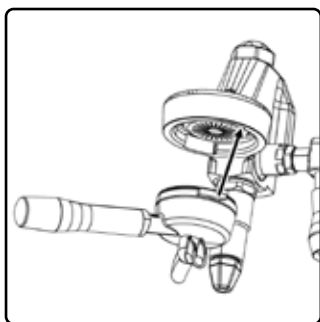
Ten en cuenta todas las advertencias y medidas de seguridad recogidas en este manual cuando prepares tu espresso. Antes de preparar el primero, deberás instalar la máquina correctamente (ver capítulo 7, «Instalación») y ponerla en servicio (ver capítulo 8, «Puesta en servicio inicial»).



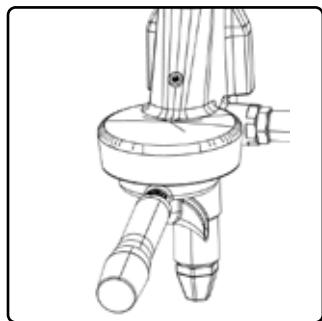
1. Enciende la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.
➤ El LED de funcionamiento se enciende y la caldera de erogación comienza a calentar.



2. Espera hasta alcanzar la temperatura de erogación.

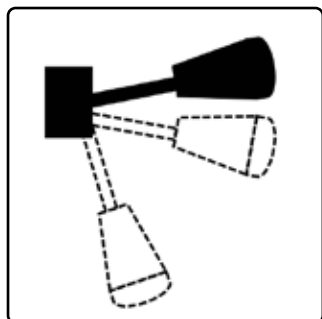


3. Carga el café en el portafiltros conveniente.
4. Coloca el portafiltros por debajo del grupo de erogación en un ángulo de aprox. 45°.
5. Inserta el portafiltros en el hueco del grupo de erogación haciendo que las pestañas del portafiltros enganchen en las muescas del grupo de erogación.



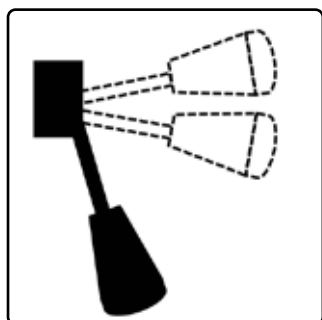
6. Gira el mango del portafiltros con cuidado hacia la derecha hasta que notes cierta resistencia.

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



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

➤ Comienza la extracción de espresso.



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

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

4 Uso conforme a lo prescrito

La máquina de café espresso Classika III 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.

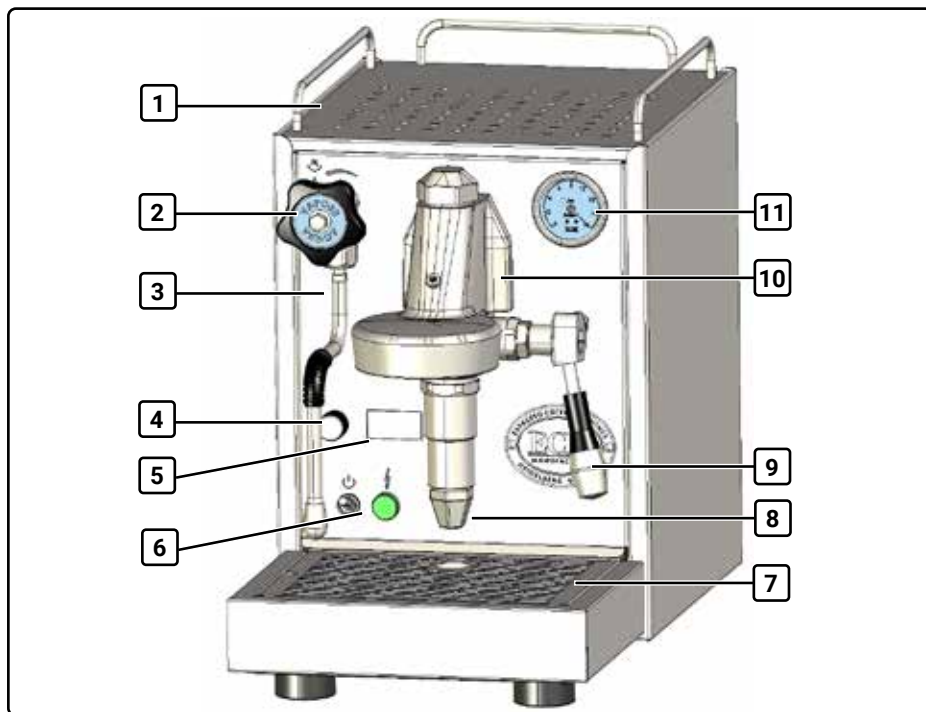
Uso indebido previsible

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.
- Modificación de la máquina para incrementar su potencia.

5 Descripción de la máquina

5.1 Diseño de la máquina



Ilus. 1 Diseño y componentes

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Calientatazas; depósito de agua con adaptador de filtro por debajo, para acomodar el cartucho del filtro de agua y tornillo para el ajuste de la presión de erogación | 5 | Pantalla |
| 2 | Válvula rotativa para la extracción de agua caliente o vapor | 6 | Interruptor de palanca Encender/Apagar con LED de funcionamiento |
| 3 | Lanza con mango engomado y caño para salida de agua caliente o vapor | 7 | Bandeja recoge gotas con rejilla antigoteo |
| 4 | Mando giratorio para la configuración del menú | 8 | Salida de agua residual |
| | | 9 | Palanca de erogación para la extracción de espresso |
| | | 10 | Grupo de erogación |
| | | 11 | Manómetro de la presión de la bomba |

5.2 Panel de control y pantalla

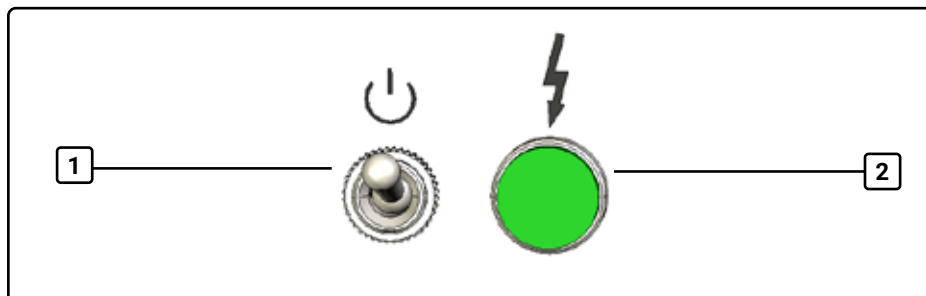


Ilus. 2 Panel de control y pantalla

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Válvula rotativa para la extracción de agua caliente o vapor | 4 | Interruptor de palanca Encender/Apagar con LED de funcionamiento |
| 2 | Mando giratorio para la configuración del menú | 5 | Palanca de erogación para la extracción de espresso |
| 3 | Pantalla | | |

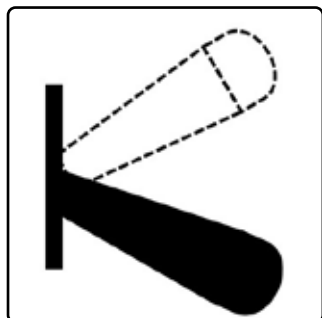
5.2.1 Interruptor de palanca Encender/Apagar con LED de funcionamiento

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



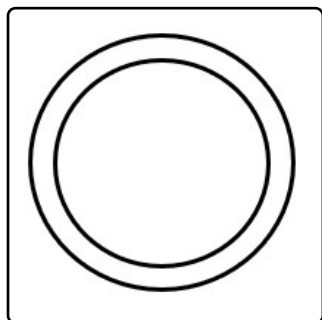
Ilus. 3 Interruptor de palanca Encender/Apagar con LED de funcionamiento

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

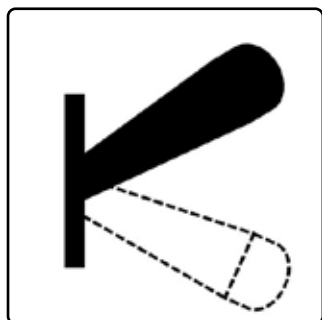


Apagar

La máquina está apagada.

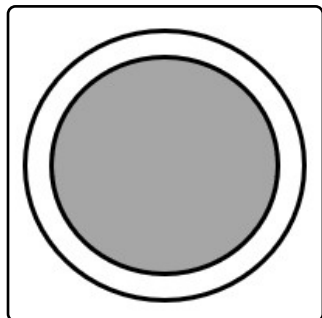


El LED de funcionamiento no se enciende.



Encender

La máquina está encendida.



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

5.2.2 Mando giratorio

El mando giratorio (2, Ilus. 2) facilita las siguientes funciones:

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

5.2.3 Válvula rotativa

La válvula rotativa (1, Ilus. 2) sirve para abrir y cerrar la lanza y extraer vapor caliente

o agua caliente



Abrir

Gira la válvula con cuidado en sentido antihorario para abrir la lanza y extraer vapor caliente o agua caliente.

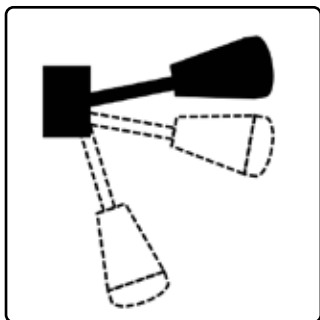


Cerrar

Gira la válvula con cuidado en el sentido de las agujas del reloj para cerrar la lanza y poner fin a la extracción. No lo gires más allá del tope.

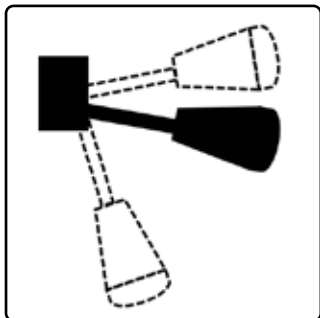
5.2.4 Palanca de erogación

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



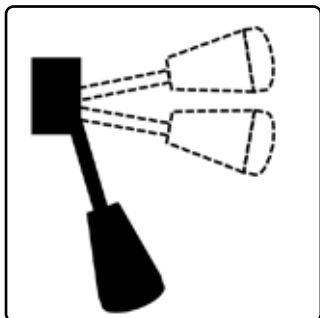
Posición de extracción

El grupo de erogación está abierto.
La bomba está activada.



Posición media

El grupo de erogación está abierto.
La bomba está desactivada.



Posición inicial

El grupo de erogación está cerrado.
La bomba está desactivada.

5.2.5 Ajuste manual de la presión de erogación

Girando el tornillo de ajuste de la parte superior, puedes determinar, ajustar o modificar la presión de erogación a un valor de entre aprox. 8,5 y 12 bares.

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 Classika III
- Manual de instrucciones
- Portafiltros ECM Mini - con caño de 2 salidas
- Cacillo simple
- Cacillo doble
- Cacillo ciego
- Tamper
- Bandeja recogegotas con rejilla antigoteo
- Pincel de limpieza
- Kit de filtro de agua con filtro, hoja informativa y tira de prueba.

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
- Ducha
- Tazas de espresso y capuchino

6.3 Eliminación del embalaje de transporte



PRECAUCIÓN

Riesgo de lesiones provocadas por el material de embalaje

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

- Consérvalo fuera de su alcance.

La máquina se entrega protegida por una funda de plástico 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 funda 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 la máquina enfríe.
3. Vacía el depósito de agua.
4. Limpia la máquina y los accesorios (ver capítulo 11, «Limpieza») y déjalos secar.
5. Inserta los accesorios en los correspondientes huecos del acolchado de espuma original.
6. Cubre la máquina con la funda protectora original.
7. Levanta la máquina por la parte inferior con ambas manos y embálala en su caja original.
8. 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 recoge gotas.
- Conecta la máquina únicamente a una caja de enchufe puesta a tierra.
- Desenrolla por completo el cable de red. No lo dobles ni lo estrujes.
- No utilices alargadores de cable ni bases de enchufe múltiples.

7.3 Instalación de los accesorios

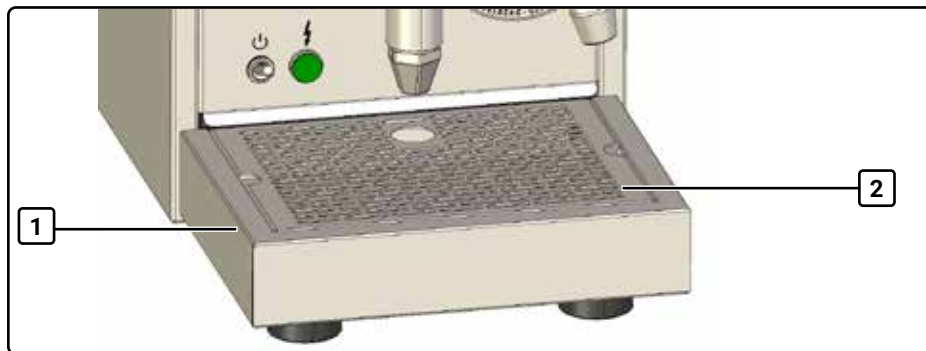


PRECAUCIÓN

Riesgo de cortaduras por cantos afilados

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

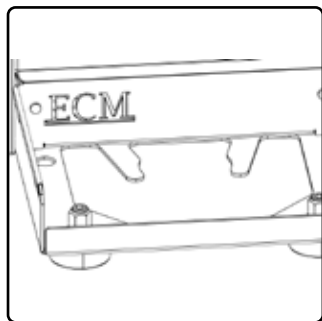
- Agárralos siempre con cuidado por los lados.
- Evita presionar los bordes demasiado.



Ilus. 4 Bandeja recogegotas y rejilla antigoteo

- 1 Bandeja recogegotas
- 2 Rejilla antigoteo

7.3.1 Instalación de la rejilla antigoteo y la bandeja recoge gotas



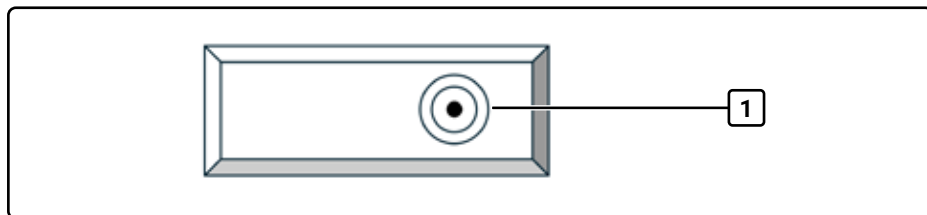
Recomendación

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. 4) en la bandeja recogegotas (1, Ilus. 4).
3. Inserta la bandeja recogegotas con las muescas de la parte inferior en el hueco de la máquina y empujla hasta que encaje.

7.3.2 Instalación del filtro de agua

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



Ilus. 5 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 calentatazas de la parte superior de la máquina.
3. Inserta el cartucho en el adaptador (1, Ilus. 5) del depósito de agua haciéndolo encajar.
4. Coloca el calentatazas.

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, cerci rate de que:

- la máquina est  debidamente instalada (ver capítulo 7, «Instalación»),
- la máquina est  desenchufada de la red,
- la bandeja recogegotas est  introducida correctamente (ver capítulo 7.3.1, «Instalación de la rejilla antigoteo y la bandeja recogegotas»),
- la válvula rotativa est  cerrada (ver capítulo 5.2.3, «Válvula rotativa»).



Ilus. 6 Ilustración parte delantera

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Válvula rotativa para la extracción de agua caliente o vapor | 4 | Interruptor de palanca Encender/Apagar con LED de funcionamiento |
| 2 | Mando giratorio para la configuración del menú | 5 | Palanca de erogación para la extracción de espresso |
| 3 | Pantalla | 6 | Grupo de erogación |
| | | 7 | Calientatazas |

8.1 Enchufa la máquina y enciéndela

1. Retira el calentatazas (7, Ilus. 6).
 2. Retira el depósito del agua y límpialo bien (ver capítulo 11.5, «Limpieza del depósito de agua»).
 3. Llena el depósito de agua e insértalo de nuevo en la máquina (ver capítulo 9.4, «Llena el depósito de agua»).
 4. Reinstala el calentatazas.
 5. Enchufa en la red.
 6. Enciende la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar (4, Ilus. 6).
- ✓ El LED de funcionamiento se enciende y en pantalla (3, Ilus. 6) se visualiza «Fill».

8.2 Carga de la caldera con agua (modo «Fill»)

1. Coloca un recipiente por debajo del grupo de erogación (6, Ilus. 6). La boca del recipiente debería ser por lo menos igual de grande que el grupo de erogación.
 2. Coloca la palanca de erogación (5, Ilus. 6) en la posición de extracción (ver 5.2.4, «Palanca de erogación»).
- La bomba comienza a llenar la caldera.
3. Déjala que llene como mínimo unos 30 segundos.
- Cuando veas que sale agua por el grupo de erogación, significa que la caldera está llena.
4. Coloca la palanca de erogación en la posición inicial.
- La visualización «Fill» desaparece de pantalla.
5. Espera a que la bomba haya parado de hacer ruido.
- ✓ La máquina comienza a calentar la caldera. En pantalla se visualiza la indicación de calentamiento. Cuando la caldera haya acabado de calentar, en pantalla se visualiza la temperatura de erogación. La máquina está lista para el funcionamiento.

8.3 Enjuagado de la máquina

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

1. Enciende la máquina.
 - El LED de funcionamiento se enciende.
2. Coloca un recipiente grande por debajo de la lanza.
3. Vacía el agua de la máquina a través de la lanza (ver capítulo 9.11, «Extracción de agua caliente»).
4. Llena de nuevo el depósito de agua (ver capítulo 9.4, «Llena el depósito de agua»).
5. Repite el procedimiento hasta haber extraído 2 litros.
6. Con la máquina encendida, extrae el agua restante a través del grupo de erogación.

8.4 Tras la puesta en servicio

Aconsejamos colocar las tacitas de espresso en la parte superior de la máquina, una vez realizada la puesta en servicio. De este modo las tendrás calientes después, cuando vayas a preparar los cafés.

9 Operación

9.1 Modos operativos

9.1.1 Operatividad

La máquina comienza a calentar nada más encenderla. En pantalla se visualiza la temperatura de erogación alcanzada. La máquina está operativa tan pronto 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 10 minutos, la pantalla se apaga. Un salvapantallas visualiza la temperatura de erogación actual.

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 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:

- Gira o pulsa el mando giratorio. La pantalla se activa y la máquina empieza a calentar.
- Coloca la palanca de erogación (5, Ilus. 6) en la posición de extracción (ver 5.2.4, «Palanca de erogación»).
- Programa la hora de encendido automática (ver capítulo 10.4.4, «Schedule Set (programación intervalos)»).

9.2 Puesta en servicio de la máquina

9.2.1 Encendido/Apagado de la máquina

Encendido de la máquina:

1. Enciende la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.
- ✓ El LED de funcionamiento se enciende. En pantalla se visualizan sucesivamente los siguientes mensajes:
 - Mensaje de bienvenida (hazlo tuyo, el café) «MAKE COFFEE YOURS»,
 - las versiones de software,
 - los litros consumidos en total hasta el momento, si se ha ajustado el modo «Filter Reminder» (recordatorio filtro) (ver capítulo 10.4.1, «Filter Reminder (recordatorio filtro)»),
 - la temperatura de erogación.

Apagado de la máquina:

1. Apaga la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.
- ✓ 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.
 3. Si en pantalla se visualiza el mensaje «MAKE A FLUSH», efectúa un ciclo de lavado/enjuague (ver capítulo 9.8, «Ciclo «Flush»»).
- ✓ La máquina comienza a calentar. Cuando en pantalla se visualice la temperatura configurada en el menú (ver capítulo 10.3.1, «Temperatura de erogación»), la máquina habrá alcanzado la temperatura necesaria.

9.3 Funciones rápidas

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

9.3.1 Activación del modo ECO

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

9.3.2 Activación y desactivación de la preinfusión

1. Gira el mando hacia la derecha durante el funcionamiento.
 - En pantalla se visualiza el icono correspondiente a la preinfusión.
2. Pulsa el mando giratorio rápidamente, para activar o desactivar la preinfusión.

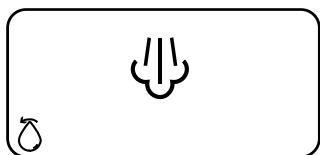


Este icono se visualiza cuando se puede activar la preinfusión.



Este icono se visualiza cuando se puede desactivar la preinfusión.

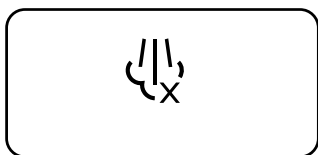
9.3.3 Encendido y apagado del modo vapor



1. Gira el mando una vez hacia la izquierda durante el funcionamiento.
 - El icono correspondiente al modo vapor se visualiza en pantalla.
2. Para confirmar, pulsa el mando giratorio.



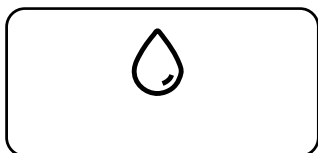
- El modo vapor se activa.
- En pantalla se visualizan el icono correspondiente al modo vapor y la temperatura del vapor. La caldera se calienta a la temperatura programada.



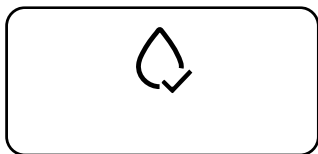
3. Gira el mando una vez hacia la izquierda o acciona otro elemento de control durante el funcionamiento del modo vapor.
 - En pantalla se visualiza el icono para poner fin al modo vapor.
4. Para confirmar, pulsa el mando giratorio.
 - ✓ En pantalla se visualiza la indicación de calentamiento.

Para más información sobre cómo extraer vapor caliente, consulta el capítulo 9.12, «Extracción de vapor caliente».

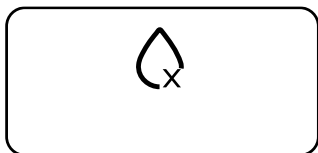
9.3.4 Encendido y apagado del modo agua caliente



1. Gira el mando dos veces hacia la izquierda durante el funcionamiento.
 - El icono correspondiente al modo agua caliente se visualiza en pantalla.
2. Para confirmar, pulsa el mando giratorio.



- En pantalla se visualiza el icono del agua caliente y el modo agua caliente se activa.
- ✓ Tan pronto se haya activado el modo agua caliente en pantalla se visualiza la temperatura del agua. La válvula rotativa sirve para extraer agua caliente.



3. Para apagar el modo agua caliente, pulsa el mando giratorio.

Para más información sobre cómo extraer agua caliente, consulta el capítulo 9.11, «Extracción de agua caliente».

9.4 Llena el depósito de agua

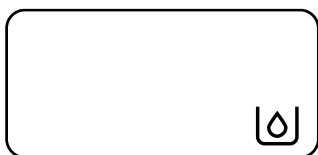
AVISO

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. Las siguientes visualizaciones en pantalla 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 calentatazas de la parte superior de la máquina.
2. Rellena el depósito de agua.
3. Reinstala el calentatazas.

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:

- 1 cacillo simple
- 1 cacillo doble
- 1 cacillo ciego para la limpieza del grupo de erogación



Ilus. 7 Portafiltros con cacillo doble

- | | | | |
|---|---------------|---|-------|
| 1 | Cacillo doble | 3 | Mango |
| 2 | Salida | | |

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

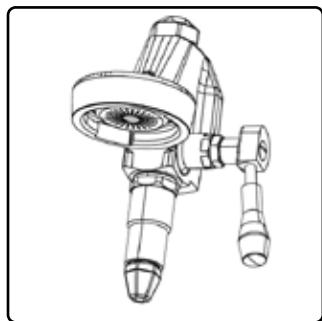
Si se aprieta demasiado el portafiltros al colocarlo, se puede dañar tanto el portafiltros como la máquina.

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

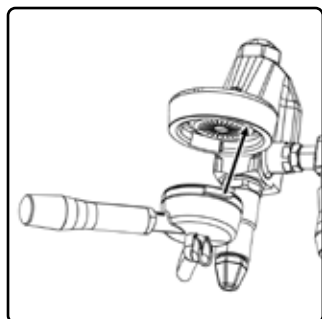
Recomendamos dejar el portafiltros en el grupo de erogación para que no se enfríe. Si el portafiltros está demasiado frío, puedes calentarlo con un chorro «Flush». Para ello, no llenes el portafiltros con café.



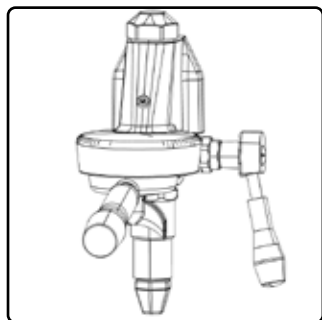
Ilus. 8 Portafiltros instalado, mango orientado hacia delante



Vista inferior del grupo de erogación

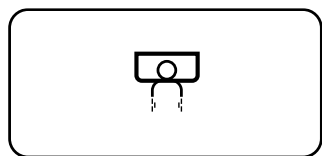


1. Sujeta el portafiltros con una mano.
2. Coloca el portafiltros por debajo del grupo de erogación haciendo que el mango quede orientado en un ángulo de aprox. 45°, hacia la izquierda.
3. Con el portafiltros en esta posición, empújalo hacia arriba e insértalo en el hueco del grupo de erogación, haciendo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



Aviso de extracción

Este aviso se visualiza cuando se inicia la extracción con la palanca de erogación.



Visualización «MAKE A FLUSH»

Indica que es necesario realizar un ciclo «Flush».

9.8.1 «Flush» tras el calentamiento

Tras encenderse, la máquina se calienta. El aviso «MAKE A FLUSH» se visualiza en pantalla cuando la máquina ha terminado de calentar. Este aviso indica que es necesario realizar un ciclo de lavado «Flush» en los siguientes 60 segundos para que la temperatura de la caldera baje a la temperatura normal programada:

1. Coloca un recipiente vacío por debajo del grupo de erogación.
 2. Arranca la extracción con la palanca de erogación (ver capítulo 5.2.4, «Palanca de erogación»).
- En pantalla se visualiza la duración en segundos.
3. Tras 5 segundos puedes detener la extracción.
- ✓ La máquina está lista para la preparación de café espresso.

Si no se realiza el lavado en 60 segundos, la máquina detiene el ciclo de calentamiento y reduce la temperatura de erogación. En pantalla se visualizan en alternancia el aviso «MAKE A FLUSH» y la temperatura de erogación actual.

9.8.2 Ciclo «Flush» para el lavado de las tuberías

La función «Flush» permite lavar las tuberías del grupo de erogación eliminando así restos de café. Procede de la siguiente manera:

1. Coloca un recipiente vacío por debajo del grupo de erogación.
 2. Coloca la palanca de erogación (5, Ilus. 6) en la posición de extracción (ver 5.2.4, «Palanca de erogación»).
- 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 cacillo correspondiente en función del número de tazas a preparar:

- Cacillo doble: 2 tazas
 - Cacillo simple: 1 taza
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.
 6. Coloca la palanca de erogación en la posición de extracción (ver capítulo 5.2.4, «Palanca de erogación»).
 - Comienza la preparación del espresso. El temporizador de preinfusión inicia la secuencia de cuenta atrás en pantalla, siempre y cuando haya sido configurado y activado (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 del portafiltros se calientan si está instalado mientras la máquina está funcionando.

- 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 lanza pueden provocar quemaduras cuando se extrae agua.

Se corre el riesgo de lesiones o quemaduras por salpicaduras de líquidos calientes.

- La boquilla de la lanza debe estar **totalmente** dentro del recipiente a llenar.
- Sujeta siempre la lanza por el mango engomado.

Para poder extraer agua caliente es necesario que la bomba esté activada.

1. Coloca un recipiente adecuado con mango termoaislante (jarra o taza) por debajo de la lanza.
2. Gira el mando (ver capítulo 5.2.2, «Mando giratorio») dos veces en sentido antihorario y púlsalo para confirmar y activar el modo agua caliente.
 - La bomba comienza a bombear.
3. Abre la válvula rotativa para extraer agua caliente (ver capítulo 5.2.3, «Válvula rotativa»).
4. Cierra de nuevo la válvula rotativa.
5. Pulsa el mando giratorio para poner fin al modo agua caliente.
6. Limpia la boquilla (ver capítulo 11.3, «Limpieza de la boquilla de la lanza»).

9.12 Extracción de vapor caliente



ADVERTENCIA

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

La extracción de vapor puede provocar lesiones debido a las altas temperaturas de las superficies y por salpicaduras.

- Sujeta siempre la lanza por el mango engomado.
- Cuando purgues el agua de condensación, coloca un recipiente adecuado por debajo de la boquilla.
- Cuando extraigas vapor, mantén siempre la boquilla de la lanza **totalmente** sumergida en el líquido que vas a calentar o a espumar.
- Mantén cara, manos y otras partes del cuerpo alejadas de la boquilla.

La máquina nos permite generar vapor para calentar o espumar líquidos como leche, vino especiado, etc.

1. Coloca un recipiente vacío por debajo de la boquilla.
2. Gira el mando (ver capítulo 5.2.2, «Mando giratorio») una sola vez en sentido antihorario y púlsalo para confirmar y activar el modo vapor.
3. Abre la válvula rotativa y ciérrala nuevamente tras 5 segundos (ver capítulo 5.2.3, «Válvula rotativa»).
- El volumen de agua en la caldera disminuye generando volumen de vapor.
4. Repite el proceso dos veces, en intervalos de unos 10 segundos.
5. Espera a que el vapor alcance la temperatura programada.
6. Coloca un recipiente con el líquido conveniente por debajo de la boquilla.
7. Sumerge la boquilla totalmente en el líquido.
8. Abre la válvula rotativa hasta que el líquido se haya calentado o haya hecho espuma.
9. Cierra la válvula rotativa y retira el recipiente de la bandeja colectora.
10. Pulsa el mando giratorio para poner fin al modo vapor.
- La bomba se activa y la caldera se llena de agua.
11. Limpia la boquilla (ver capítulo 11.3, «Limpieza de la boquilla de la lanza»).

10 Navegación y ajustes del menú

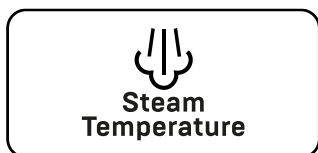
10.1 Visualizaciones en pantalla

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

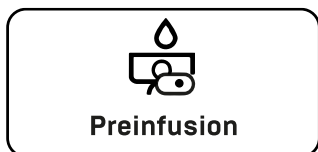
10.1.1 Menús de los ajustes básicos (Basic Settings)



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



Menú «Steam temperature» (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 (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» (recordatorio limpieza))



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» (reiniciar recordatorio))



Advanced User Settings

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)



Filter Reminder

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



Timer Enable

Menú «Timer Enable» (activación Timer): Activación/desactivación del Timer para el encendido o apagado automático de la máquina (ver capítulo 10.4.2, «Timer Enable»)



Clock Set

Menú «Clock Set» (ajuste hora): Ajuste de la hora (ver capítulo 10.4.3, «Clock Set»)



Schedule Set

Menú «Schedule Set» (programación intervalos): Programación de los intervalos para el encendido o apagado automático de la máquina (ver capítulo 10.4.4, «Schedule Set»)



Temperature Unit

Menú «Temperature Unit» (unidad temperatura): Ajuste de la unidad de temperatura °C o °F (ver capítulo 10.4.5, «Temperature Unit»)



Offset Correction

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 10.4.6, «Coffee Offset Correction»)

10.1.3 Otras visualizaciones en pantalla

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



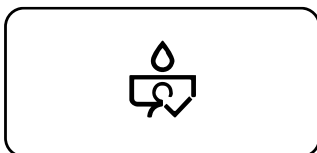
Modo de carga «Fill» (ver capítulo 8, «Puesta en servicio inicial»)



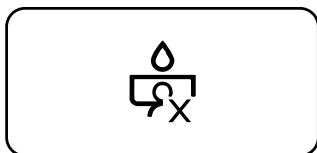
La máquina empieza a calentar (ver capítulo 8, «Puesta en servicio inicial»)



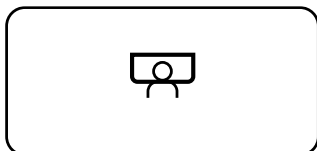
Solicitud de inicio de lavado (Flush) (ver capítulo 9.8, «Ciclo «Flush»»)



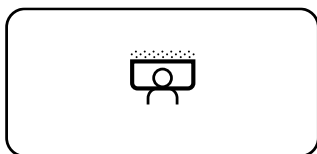
Preinfusión activada (capítulo 9.3.2, «Activación y desactivación de la preinfusión»)



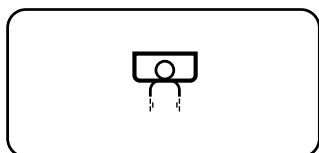
Preinfusión desactivada (capítulo 9.3.2, «Activación y desactivación de la preinfusión»)



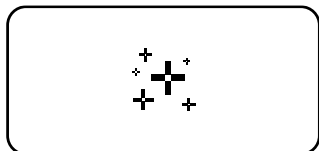
Preinfusión pasiva en marcha (ver capítulo 10.3.3, «Preinfusion»)



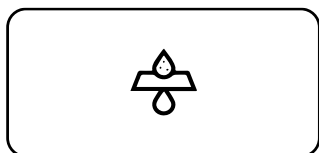
Preinfusión activa en marcha (ver capítulo 10.3.3, «Preinfusion»)



Proceso de erogación (extracción) (ver capítulo 9.9, «Preparación de café espresso»)



Recordatorio de limpieza de la máquina (ver capítulo 10.3.5, «Cleaning Reminder (recordatorio limpieza)»)



Recordatorio de recambio del filtro de agua (ver capítulo 10.4.1, «Filter Reminder (recordatorio filtro)»)



Icono «Sleep» anunciando el modo ECO (ver capítulo 9.1.4, «Modo ECO»)



Icono «depósito de agua»:
Falta agua (ver capítulo 9.4, «Llena el depósito de agua») o
Depósito de agua mal instalado (ver capítulo 11.5.1, «Alineación del depósito de agua»)



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

10.2 Navegación en el menú

El mando giratorio sirve para navegar y modificar la configuración.

10.2.1 Abrir el menú principal

1. Pulsa el mando giratorio dos veces seguidas.
 - ✓ 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 el mando giratorio en el menú principal, hasta que aparezca el submenú conveniente.
2. Pulsa el mando giratorio.
- ✓ El submenú seleccionado se abre y en pantalla se visualizan los pertinentes ajustes del submenú.

10.2.3 Modificación de ajustes

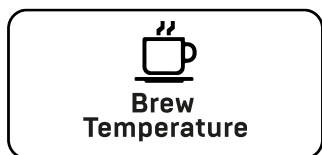
1. En el submenú, gira el mando hasta que aparezca el ajuste conveniente.
2. Pulsa el mando giratorio para confirmar el ajuste.
- ✓ El ajuste seleccionado se aplica y la pantalla regresa al nivel superior del menú. Si no introduces nada durante unos segundos, el menú se cierra automáticamente. En pantalla se visualiza la temperatura de erogación actual.

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 Temperatura de erogación

La temperatura de erogación por defecto es de 92 °C. Puedes ajustarla a un valor entre los 85 °C y los 99 °C. Cambia la temperatura como sigue:



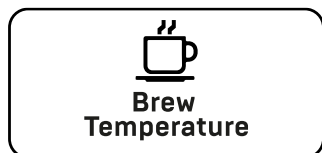
1. Abre el menú principal.
 - En pantalla parpadea la temperatura de erogación actualmente ajustada.



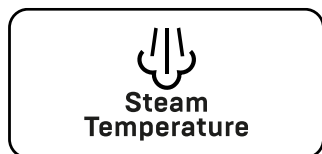
2. Con el mando giratorio, ajusta y confirma la temperatura de erogación que prefieras.

10.3.2 Steam Temperature

La boquilla de vapor genera vapor caliente para calentar y espumar líquidos. La temperatura del vapor se puede ajustar en el menú. La temperatura del vapor ajustada de fábrica es de 128 °C. Puedes ajustarla a un valor entre los 115 °C y los 134 °C.



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Steam Temperature» (temperatura vapor).
 - En pantalla parpadea la configuración actual.



3. Ajusta y confirma 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.

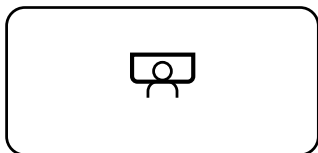
Principio funcional de la preinfusión

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

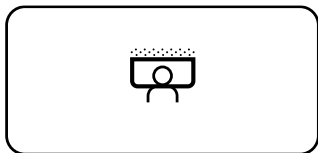
Preinfusión activa = 4 segundos, preinfusión pasiva = 5 segundos:

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 estos 5 segundos, la bomba recupera su actividad y la extracción de café comienza a 9 bares.



Preinfusión pasiva

Este mensaje se visualiza cuando la preinfusión pasiva está en marcha.



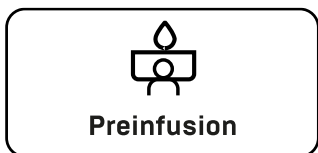
Preinfusión activa

Este mensaje se visualiza cuando la preinfusión activa está en marcha.

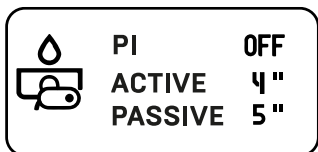
Ajuste de la preinfusión



1. Abre el menú principal.



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



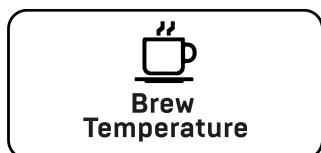
3. Selecciona «ON» (preinfusión activada) u «OFF» (preinfusión desactivada) y confirma.
 - El valor de la preinfusión activa (valor superior) parpadea.
4. Ajusta el tiempo de preinfusión activa deseado (en segundos) y confirma.
 - El valor de la preinfusión pasiva (valor inferior) parpadea.
5. Ajusta el tiempo de preinfusión pasiva deseado (en segundos) y confirma.

10.3.4 ECO Mode

El modo ECO está activado de forma predefinida con la siguiente configuración:

- «30»: Cuenta atrás de 30 minutos hasta activación del modo ECO

La cuenta atrás se puede apagar («OFF») o ajustar en intervalos de entre 10 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).

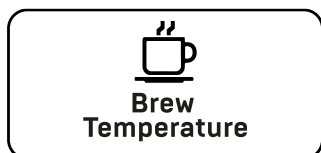


3. Selecciona y confirma la configuración conveniente.

10.3.5 Cleaning Reminder (recordatorio limpieza)

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

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



1. Abre el menú principal.



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



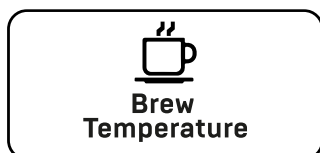
3. Selecciona y confirma la configuración conveniente.

10.3.6 «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)»)

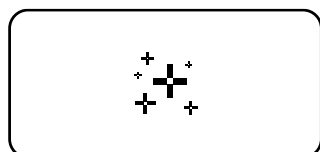
Tras la limpieza del grupo de erogación o del cambio del filtro de agua, se deben restablecer las funciones recordatorias de la siguiente manera:



1. Abre el menú principal.



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



3. Con el mando giratorio, selecciona el ajuste recordatorio de la limpieza «Cleaning Reminder» o el del filtro «Filter Reminder».
- ✓ En pantalla se visualiza «---», indicando que la función recordatorio seleccionada se ha restablecido.

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).

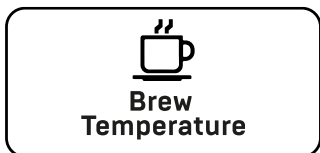


3. Seleccionar el ajuste «ON» (mostrar) u «OFF» (ocultar) .
- ✓ El ajuste se aplica y los ajustes avanzados se muestran en el menú principal.

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 7.3.2, «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»).



1. Abre el menú principal.



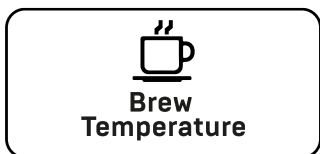
2. Selecciona y abre el submenú «Filter Reminder» (recordatorio filtro).



3. Selecciona y confirma la configuración conveniente.

10.4.2 Timer Enable (activación Timer)

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



1. Abre el menú principal.



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

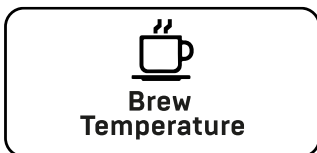


3. Selecciona «ON» (activar Timer) u «OFF» (desactivar Timer) y confirma.

10.4.3 Clock Set

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

Para modificar los ajustes, gira y pulsa el mando giratorio. 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 el submenú «Timer Enable» (activación Timer).



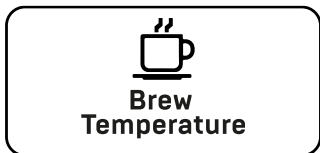
- Los dígitos de la hora parpadean.
3. Ajusta y confirma las horas.
 - Los dígitos de los minutos parpadean.
 4. Ajusta y confirma los minutos.



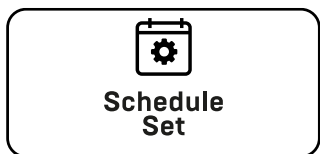
- El día de la semana parpadea.
5. Ajusta el día de la semana.

10.4.4 Schedule Set (programación intervalos)

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



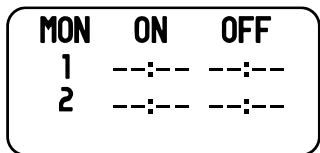
1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre «Schedule Set» (programación intervalos). El submenú solo está disponible si la función «Timer Enable» está activada.



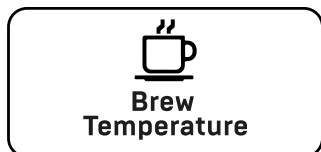
- En pantalla se visualiza el día de la semana.
3. Ajusta y confirma el día de la semana que prefieras con el mando giratorio.



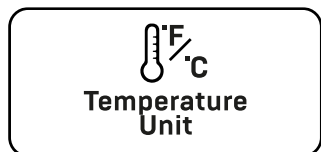
- En pantalla se visualizan las horas de encendido y apagado.
4. Pulsa el mando giratorio.
- En pantalla se visualiza la primera hora de encendido.
5. Ajusta y confirma las horas del día que prefieras con el mando giratorio.
- En pantalla parpadean los minutos de la primera hora de encendido.
6. Ajusta los minutos con el mando giratorio.
- En pantalla parpadea la primera hora de apagado.
7. Ajusta las horas con el mando giratorio.
- En pantalla parpadean los minutos de la primera hora de apagado.
8. Ajusta los minutos con el mando giratorio.
9. Realiza el ajuste de la segunda opción de encendido y apagado de la misma manera.

10.4.5 Temperature Unit (unidad de temperatura)

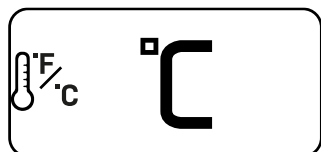
Puedes configurar la temperatura para que se visualice en °C o en °F. El ajuste de fábrica es en °C.



1. Abre el menú principal.



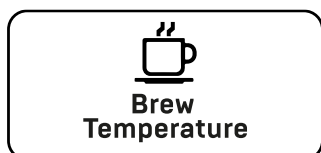
2. Selecciona y abre el submenú «Temperature Unit» (unidad temperatura).



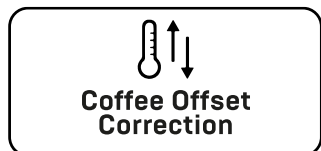
3. Selecciona y confirma el ajuste en °C o en °F.

10.4.6 Coffee Offset Correction

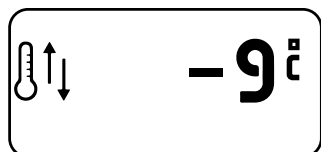
La máquina está lista para una óptima preparación de café espresso. Ciertas circunstancias externas pueden hacer que el agua pierda ligeramente en temperatura desde la caldera hasta el grupo de erogación. Para compensar esta pérdida de temperatura, puedes ajustar el Offset entre -10 °C y +10 °C a través de este menú. El ajuste activado de fábrica es +4 °C.



1. Abre el menú principal.



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



3. Selecciona y confirma la configuración.

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. El portafiltros no puede ir al lavavajillas.

Cómo sacar el cacillo del portafiltros

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

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

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 los cacillos con agua caliente, usando un detergente de grado alimentario y un paño suave.
3. Deja que los cacillos y el portafiltros se sequen por completo.
4. Instala el cacillo conveniente en el portafiltros (ver capítulo 9.6, «Inserción del cacillo en el portafiltros»).

11.2 Bandeja recoge gotas y rejilla antigoteo



PRECAUCIÓN

Riesgo de cortaduras por cantos afilados.

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

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

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

Limpia diariamente la bandeja recoge gotas y la rejilla antigoteo. No admiten limpieza en el lavavajillas.

1. Tira de la bandeja recoge gotas hacia delante para sacarla de la máquina. Retira la rejilla antigoteo de la bandeja recoge gotas.
2. Vacía la bandeja recoge gotas 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 la boquilla de la lanza

ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones

La limpieza de la boquilla supone un riesgo de quemaduras por las altas temperaturas.

- No toques la lanza ni la boquilla. Sujeta solo por el mango engomado.

11.3.1 Limpia la boquilla tras el uso

Limpia la boquilla tras cada uso para eliminar inmediatamente los restos de líquido y evitar que se resequen.

1. Limpia la boquilla con un paño de microfibra humedecido. Para ello, sujeta la lanza por el mango engomado.
2. Cerciórate de que no queden restos en la boquilla.

11.3.2 Limpieza de boquillas atascadas

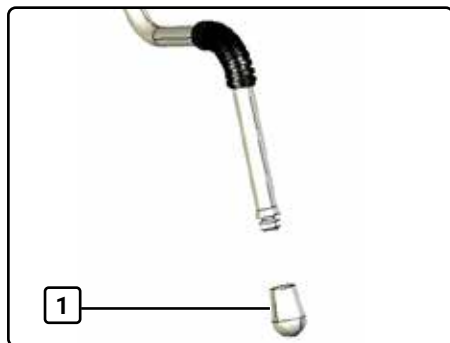
AVISO

Daños en la máquina

Una limpieza inadecuada puede dañar la boquilla.

- Introduce con sumo cuidado un objeto puntiagudo en la boquilla para limpiarla.
- Atención a que la junta entre la boquilla y la rosca esté bien colocada.

Si la boquilla está atascada, no podrá salir vapor. Limpia la parte interior de la boquilla tal cual se indica a continuación:



Ilus. 9 Boquilla de la lanza desmontada

- 1 Boquilla de la lanza
1. Apaga la máquina y déjala enfriar.

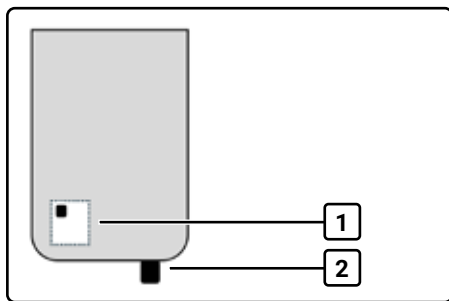
2. Desenrosca la boquilla (1, Ilus. 9) de la lanza a mano y apártala.
3. Con una aguja o con un clip, limpia cuidadosamente los orificios de la boquilla.
4. Enrosca de nuevo la boquilla.

11.4 Limpieza de la carcasa de la máquina

Limpia la carcasa con una bayeta suave, humedecida, para eliminar la suciedad. Seguidamente, sécala bien con un paño suave.

11.5 Limpieza del depósito de agua

11.5.1 Alineación del depósito de agua



Ilus. 10 Alineación del depósito de agua

- | | |
|--------------------------------|-----------|
| 1 Flotador con punto magnético | 2 Válvula |
|--------------------------------|-----------|

Alinea el depósito del agua de manera que

- el flotador con el punto magnético quede apuntando hacia arriba y
- la válvula se encuentre en la parte inferior del depósito de agua, a la derecha.

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

11.5.2 Limpieza del depósito de agua

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

1. Retira el calentatazas 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.
4. Retira el filtro de agua del depósito, si lo has utilizado.

5. Lava bien el depósito en agua caliente, usando un detergente de grado alimentario y un paño suave.
6. Seca la parte exterior del depósito con un paño seco y suave.
7. Inserta el filtro de agua en el depósito.
8. Llena el depósito de agua y reinsértalo en el aparato.
9. Reinstala el calentatazas.

11.6 Limpieza del grupo de erogación

Una limpieza deficiente puede provocar el desgaste prematuro del grupo de erogación. Limpia el grupo de erogación conforme a las siguientes indicaciones. La máquina dispone de una función recordatorio «Cleaning Reminder» (ver capítulo 10.3.5, «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 de erogación una vez tras periodos prolongados de inactividad.

Para la limpieza del grupo de erogación necesitarás:

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

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 cacillo ciego y sin detergente desengrasante. De esta forma, los restos de café se disuelven y no atascan el grupo de erogación.

11.6.1 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.

11.6.2 Limpieza del resto del grupo de erogación

1. Retira el cacillo simple del 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 con cacillo ciego y detergente en polvo 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 5.2.4, «Palanca de erogación»).
- 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 9.8.2, «Ciclo «Flush» para el 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), restabléclo (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 de instrucciones cuando realices trabajos de mantenimiento. Los trabajos de mantenimiento que no se expliquen en este manual de instrucciones deben ser confiados únicamente a personal técnico cualificado.

12.1 Recambios y accesorios

El mantenimiento debe realizarse exclusivamente con piezas de repuesto originales. Los recambios se ofrecen en distribuidores autorizados. Encontrarás distribuidores autorizados en nuestro buscador en:

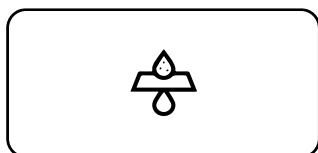
<https://www.ecm.de/en/dealers.html>

Recambio	N.º de artículo
Cacillo ducha E 61	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
Junta del grupo	AC100090-00
Accesorio	N.º de artículo
Filtro de agua	AC100027-00
Portafiltros, sin fondo	AC100018-00
Estación tamper	AC100020-00
Alfombrilla tamper	AC100013-00
Cajón de posos, acero inoxidable	AC100075-00
Jarrita de leche, 360 ml	AC100033-00
Jarrita de leche, 600 ml	AC100034-00
Paño Barista	AC100031-00

Accesorio	N.º de artículo
2 tazas espresso	AC100003-00
1 taza capuchino	AC100004-00

12.2 Cambio del filtro de agua

La máquina no lleva ninguna función recordatoria configurada de fábrica. Si configuras la función a través del menú (ver capítulo 10.4.1, «Filter Reminder (recordatorio filtro)»), cuando se haya consumido la cantidad de agua preestablecida se visualizará un aviso indicándote que debes sustituir el filtro de agua.



Visualización «Water Filter Reminder» (recordatorio filtro de agua)

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

AVISO

El filtro de agua no protege completamente contra la cal.

12.3 Cambio de la junta del grupo de erogación

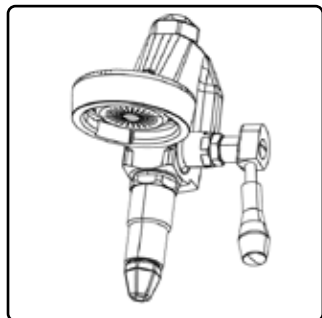
12.3.1 Herramientas y accesorios necesarios

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

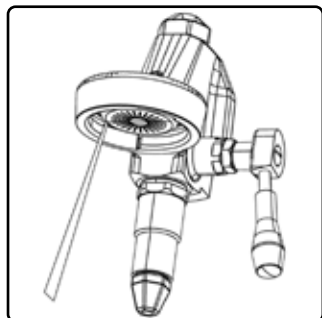
12.3.2 Antes de cambiar

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

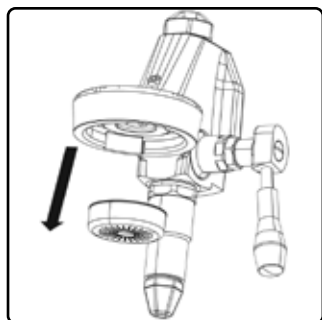
12.3.3 Cambio de la junta



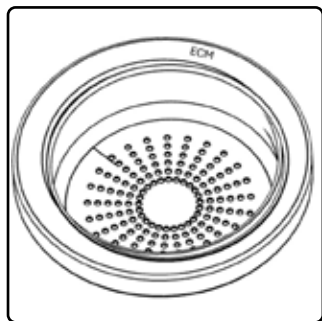
Vista inferior del grupo de erogación



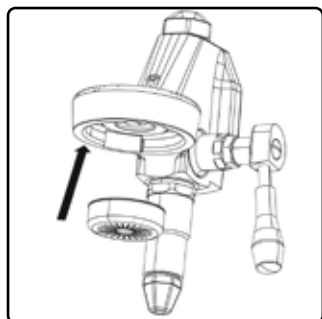
1. Aplica un destornillador plano o una cucharilla sobre el filtro de ducha.
2. Con el destornillador plano, saca el filtro de ducha con la junta.



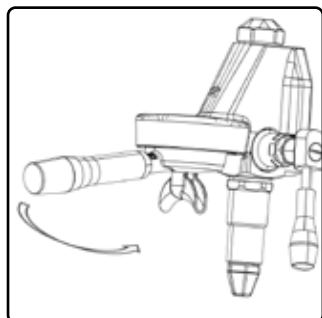
3. Retira el cacillo ducha y la junta del grupo de erogación.
4. Limpia el grupo de erogación con el pincel de limpieza.



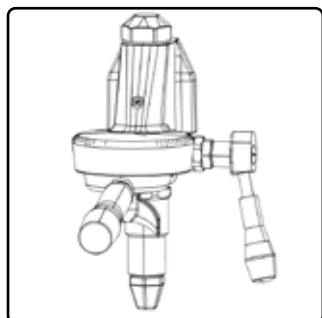
5. Inserta el nuevo cacillo ducha en la nueva junta. Alinea la junta de manera que el logotipo de ECM indique hacia arriba.



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 utilizarla y contacta con el distribuidor.

13.1 Posibles averías en la máquina

Anomalía	Causa	Rectificación
La primera vez que se arranca la máquina, la bomba se activa cuando se acciona la palanca de erogación, pero del grupo de erogación no sale agua.	Insuficiente tiempo de llenado de la caldera.	La caldera de erogación tarda unos 30 segundos en llenar y en empezar a salir agua.
La máquina no calienta en la puesta en servicio inicial.	Se ha disparado el dispositivo de protección de rebose de la caldera.	Apaga la máquina brevemente y vuelve a encenderla.
La máquina está encendida pero no se pone en funcionamiento.	Depósito de agua mal instalado.	Instala el depósito de agua correctamente (ver capítulo 11.5.1, «Alineación del depósito de agua»).
	El cartucho del filtro de agua está seco.	Limpia bien el cartucho del filtro de agua. Para ello, consulta y sigue las instrucciones del fabricante del filtro utilizado.
La máquina 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 10.4.2, «Timer Enable (activación Timer)») y 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»).

Anomalía	Causa	Rectificación
No se visualiza el menú de ajustes avanzados.	Menú oculto.	Despliega el menú de los ajustes avanzados (ver capítulo 10.4, «Ajustes de menú avanzados (Advanced User Settings)»).
La máquina está encendida y la válvula rotativa está abierta pero no sale vapor por la boquilla.	Boquilla de vapor atascada.	Limpia la boquilla del vapor (ver capítulo 11.3, «Limpieza de la boquilla de la lanza»).
	Temperatura de la caldera no alcanzada.	Espera a que el vapor alcance la temperatura programada (ver capítulo 10.3.2, «Steam Temperature»).
La máquina no reacciona a los comandos.	Se han modificado los ajustes u otras causas desconocidas.	Reinicia la máquina (ver capítulo 13.1.1, «Reinicialización de la máquina»).

13.1.1 Reinicialización de la máquina

Al reiniciar se borran todos los ajustes personalizados. Tras un reinicio, se debe efectuar una primera puesta en servicio (ver capítulo 8, «Puesta en servicio inicial»).

1. Apaga la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.
- El LED de funcionamiento se apaga.
2. Coloca la palanca de erogación en la posición de extracción.
3. Mantén pulsado el mando giratorio.
4. Enciende la máquina con el interruptor de palanca Encender/Apagar.
5. Espera a que en pantalla se visualice «Reset Done» (reinicio ejecutado).
6. Coloca la palanca de erogación en la posición inicial.
7. Apaga la máquina.
- ✓ La máquina se ha reiniciado.

14 Ficha técnica

Especificación	Valor
Medidas de la máquina (ancho x profundidad x alto)	250 x 446 x 375 mm
Medidas con portafiltros (ancho x profundidad x alto)	250 x 546 x 375 mm
Peso	17,6 kg
Capacidad del depósito de agua	aprox. 2,8 l
Alimentación de corriente	Valor
EU, UK, CN, AU	230 V~, 50/60 Hz
US, JP	110 V~, 50/60 Hz
Potencia	Valor
EU, UK, CN, AU	1500W
US, JP	1500W

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

1. Pon la máquina fuera de servicio.
2. Deja que la máquina enfríe totalmente.
3. Retira la rejilla antigoteo de la bandeja recogegotas.
4. Saca la bandeja recogegotas de la máquina.
5. Retira el cacillo ciego del hueco de la bandeja recogegotas.
6. Vacía el depósito de agua.
7. Retira el filtro de agua del depósito de agua.

15.3 Almacenamiento

AVISO

Riesgos derivados de un almacenamiento incorrecto

Si se almacena de forma inadecuada, la máquina puede sufrir daños y su funcionamiento podría verse afectado.

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

Almacena la máquina según se indica a continuación:

1. Pon la máquina fuera de servicio.
2. Desmonta la máquina.
3. Limpia la máquina (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 objetivos como la variedad de café, la molienda, la cantidad de café molido, la temperatura, la preinfusión, el flujo, el tiempo de extracción, etc.

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

Problema	Causa	Rectificación
El espresso no fluye por el portafiltros, solamente gotea.	Molienda demasiado fina.	Utiliza una molienda más gruesa.
	Molienda demasiado compactada.	Presiona el café con menos fuerza (ver capítulo 9.5, «Carga del portafiltros con café molido y compactación (con el tamper)»).
	Demasiada molienda.	Reduce la cantidad de molienda. La marca en el cacillo sirve de guía para determinar la cantidad óptima.
Espresso sin crema o muy poca crema.	Molienda demasiado gruesa.	Utiliza una molienda más fina.
	Molienda no suficientemente compactada.	Presiona la molienda con más fuerza (ver capítulo 9.5, «Carga del portafiltros con café molido y compactación (con el tamper)»).
	Molienda demasiado vieja.	Utiliza una molienda fresca.
	Insuficiente cantidad de molienda.	Aumenta la cantidad de molienda. La marca en el cacillo sirve de guía para determinar la cantidad óptima.
	Cacillo ducha atascado.	Limpia el grupo de erogación (ver capítulo 11.6, „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 11.6, «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