

# PROFITEC



SINCE 1985 -  
HANDMADE

## RIDE

Art.-Nr./item no./ numéro d'article: CM500013  
Bedienungsanleitung -  
User Manual - Manuel d'utilisation

## **Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,**

mit der RIDE 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 12.

---

## **Dear coffee enthusiasts,**

With the RIDE 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 85.

---

## **Chers amateurs de café,**

Avec la RIDE, 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.

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

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

La version française du manuel d'utilisation commence au chapitre « 1 À propos du manuel d'utilisation » à la page 155.

# PROFITEC



## **Profitec GmbH**

Profi-technische Produkte

Industriestraße 57 - 61

69245 Bammental/Heidelberg

Deutschland / Germany / Allemagne

Tel.: +49 (0) 6223 9205-0

E-Mail: [info@profitec-espresso.com](mailto:info@profitec-espresso.com)

Internet: [www.profitec-espresso.com](http://www.profitec-espresso.com)

Stempel des Fachhändlers  
/ dealers stamp / cachet du  
revendeur

# Contents

<b>1 About these operating instructions.....</b>	<b>86</b>
1.1 Design of safety and warning notices .....	86
1.2 Stylistic conventions .....	87
<b>2 Safety.....</b>	<b>88</b>
2.1 General safety instructions .....	88
2.2 Hazard due to high temperatures .....	89
2.2.1 Hazard due to hot media .....	89
2.2.2 Hazard due to hot surfaces .....	89
<b>3 Quick guide to your first espresso .....</b>	<b>90</b>
<b>4 Intended use .....</b>	<b>92</b>
<b>5 Description of the machine .....</b>	<b>93</b>
5.1 Machine structure .....	93
5.2 Control elements .....	94
5.2.1 On/off button .....	95
5.2.2 Navigation buttons .....	95
5.2.3 Operating levers .....	96
<b>6 Transport .....</b>	<b>100</b>
6.1 Markings on the packaging.....	100
6.2 Scope of delivery .....	101
6.3 Removing the transport packaging .....	102
6.4 Checking the scope of delivery .....	102
6.5 Transportation .....	103
<b>7 Installation .....</b>	<b>104</b>
7.1 Requirements at the installation site.....	104
7.2 Connecting to the power supply.....	104
7.3 Installing the accessories .....	105
7.3.1 Installing the blind filter.....	105
7.3.2 Installing the water filter .....	106
<b>8 Initial start-up.....</b>	<b>107</b>
8.1 Connecting and switching on the machine.....	108
8.2 Filling the boiler with water (fill mode).....	108
8.3 Rinsing the machine .....	109
8.4 After initial start-up.....	109
<b>9 Operation .....</b>	<b>110</b>
9.1 Operating modes .....	110
9.1.1 Operational readiness .....	110
9.1.2 Continuous operation.....	110

9.1.3	Standby mode of the display.....	110
9.1.4	ECO mode.....	110
9.2	Putting the machine into operation .....	111
9.2.1	Switching the machine on and off .....	111
9.2.2	Putting the machine into operation .....	111
9.3	Shortcut functions .....	112
9.3.1	Switching on ECO mode .....	112
9.3.2	Activating or deactivating pre-infusion .....	112
9.3.3	Switching the steam boiler on or off.....	112
9.4	Filling the water tank with water.....	113
9.5	Pouring ground coffee into the portafilter and pressing (tamping) .....	113
9.6	Inserting the silicone attachments and filters in the portafilter.....	114
9.7	Inserting the portafilter in the brew group .....	115
9.8	Perform a flush .....	116
9.8.1	Flush after heating up.....	117
9.8.2	Flush for rinsing the lines .....	118
9.9	Preparing espressos.....	118
9.10	Removing the portafilter from the brew group .....	119
9.11	Drawing hot water .....	119
9.12	Drawing hot steam.....	120
<b>10</b>	<b>Navigation and settings in the menu .....</b>	<b>122</b>
10.1	Icons on the display.....	122
10.1.1	Menus for basic settings.....	122
10.1.2	Menus for advanced user settings .....	123
10.1.3	Further icons on the display.....	124
10.2	Navigation in the menu .....	126
10.2.1	Opening the main menu .....	126
10.2.2	Selecting and opening submenus .....	126
10.2.3	Changing settings .....	126
10.3	Basic menu settings.....	126
10.3.1	Brew Temperature.....	127
10.3.2	Steam Enable .....	127
10.3.3	Steam Temperature .....	127
10.3.4	Pre-infusion.....	128
10.3.5	Eco Mode.....	129
10.3.6	Cleaning Reminder .....	130
10.3.7	Reset Reminder .....	130
10.4	Advanced menu (user) settings.....	131
10.4.1	Filter Reminder .....	132
10.4.2	Clock Set .....	132
10.4.3	Schedule Set .....	133
10.4.4	Timer Enable.....	134

10.4.5	Temperature Unit .....	135
10.4.6	Coffee Offset Correction.....	136
10.4.7	Enable Fast Heating .....	137
<b>11</b>	<b>Cleaning.....</b>	<b>138</b>
11.1	Cleaning the portafilter, silicone attachments, and filters .....	138
11.2	Drip tray and grid .....	139
11.3	Cleaning the steam and hot water nozzles.....	139
11.3.1	Cleaning the steam and hot water nozzles after use.....	140
11.3.2	Cleaning a blocked steam nozzle.....	140
11.4	Cleaning the machine housing.....	140
11.5	Cleaning the water tank.....	141
11.5.1	Orientation of the water tank .....	141
11.5.2	Cleaning the water tank.....	141
11.6	Emptying the boiler .....	142
11.7	Cleaning the brew group.....	142
11.7.1	Cleaning the brew group gasket and shower screen .....	143
11.7.2	Cleaning the rest of the brew group .....	143
<b>12</b>	<b>Servicing.....</b>	<b>144</b>
12.1	Spare parts and accessories.....	144
12.2	Replacing the water filter.....	145
12.3	Replacing the brew group gasket .....	145
12.3.1	Required tools and accessories .....	145
12.3.2	Before replacement .....	145
12.3.3	Replacing the gasket.....	146
<b>13</b>	<b>Troubleshooting .....</b>	<b>148</b>
13.1	Machine faults.....	148
13.1.1	Resetting the machine .....	149
<b>14</b>	<b>Technical data .....</b>	<b>150</b>
<b>15</b>	<b>Shutdown, dismantling, and storage.....</b>	<b>151</b>
15.1	Shutting down the machine .....	151
15.2	Dismantling the machine .....	151
15.3	Storage.....	151
<b>16</b>	<b>Disposal.....</b>	<b>152</b>
<b>17</b>	<b>Recommendations for preparing the perfect espresso .....</b>	<b>153</b>
<b>18</b>	<b>Notes .....</b>	<b>155</b>

# Table des matières

<b>1 À propos du manuel d'utilisation .....</b>	<b>156</b>
1.1 Présentation des signaux de sécurité et d'avertissement.....	156
1.2 Conventions de présentation .....	157
<b>2 Sécurité .....</b>	<b>158</b>
2.1 Consignes générales de sécurité .....	158
2.2 Danger dû à des températures élevées .....	159
2.2.1 Danger dû à des fluides brûlants .....	159
2.2.2 Danger dû à des surfaces brûlantes.....	159
<b>3 Guide d'introduction pour votre premier expresso .....</b>	<b>160</b>
<b>4 Utilisation conforme .....</b>	<b>162</b>
<b>5 Description de la machine.....</b>	<b>163</b>
5.2 Éléments de commande .....	164
5.2.1 Bouton marche/arrêt .....	165
5.2.2 Boutons de navigation .....	165
5.2.3 Leviers de commande.....	166
<b>6 Transport .....</b>	<b>170</b>
6.1 Marquages sur l'emballage .....	170
6.2 Étendue des fournitures .....	171
6.3 Enlèvement de l'emballage de transport .....	172
6.4 Vérification de l'étendue des fournitures .....	172
6.5 Transport .....	173
<b>7 Installation .....</b>	<b>174</b>
7.1 Exigences pour le lieu d'installation .....	174
7.2 Raccordement à l'alimentation électrique.....	174
7.3 Installation des accessoires.....	174
7.3.1 Installation de la crépine aveugle.....	175
7.3.2 Installation du filtre à eau .....	176
<b>8 Première mise en service .....</b>	<b>177</b>
8.1 Branchement et mise sous tension.....	178
8.2 Remplissage du chauffe-eau (mode Fill).....	178
8.3 Rinçage de la machine .....	178
8.4 Après la mise en service.....	179
<b>9 Utilisation.....</b>	<b>180</b>
9.1 Modes de fonctionnement.....	180
9.1.1 Préparation au fonctionnement.....	180
9.1.2 Fonctionnement continu .....	180
9.1.3 Mode veille de l'écran.....	180

9.1.4	Mode ECO.....	180
9.2	Mise en service de la machine .....	181
9.2.1	Mise en marche et arrêt de la machine.....	181
9.3	Fonctions de raccourci.....	182
9.3.1	Activation du mode ECO.....	182
9.3.2	Activation ou désactivation de la pré-infusion .....	182
9.3.3	Allumage ou extinction du bouilleur .....	182
9.4	Remplissage du réservoir d'eau.....	183
9.5	Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu .....	183
9.6	Insertion des embouts en silicone et des crépines dans les porte-filtres.....	184
9.7	Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation .....	185
9.8	Rinçage (« Flush »).....	187
9.8.1	Rinçage après une chauffe .....	187
9.8.2	Rinçage des conduites .....	188
9.9	Préparation d'un espresso .....	188
9.10	Enlèvement du porte-filtre sur le groupe de percolation.....	189
9.11	Prélèvement d'eau chaude.....	190
9.12	Production de vapeur chaude.....	191
<b>10</b>	<b>Navigation et paramètres du menu .....</b>	<b>192</b>
10.1	Indications à l'écran.....	192
10.1.1	Menus des paramètres de base [Basic Settings] .....	192
10.1.2	Menus des paramètres avancés [Advanced User Settings] .....	193
10.1.3	Autres indications affichées sur l'écran.....	194
10.2	Navigation dans le menu .....	196
10.2.1	Ouverture du menu principal.....	196
10.2.2	Sélection et ouverture d'un sous-menu .....	196
10.2.3	Réglage des paramètres .....	197
10.3	Paramètres du menu de base [Basic Settings] .....	197
10.3.1	Brew Temperature (Température de percolation).....	197
10.3.2	Steam Enable (Activation de la vapeur).....	197
10.3.3	Steam Temperature (Température de vapeur) .....	198
10.3.4	Pré-infusion .....	198
10.3.5	Mode ECO.....	199
10.3.6	Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage).....	200
10.3.7	Reset Reminder (Rappel de réinitialisation) .....	201
10.4	Paramètres de menu avancés [Advanced User Settings].....	202
10.4.1	Filter Reminder (Rappel de filtre) .....	202
10.4.2	Clock Set (Réglage de l'heure) .....	203
10.4.3	Schedule Set (Programmation horaire) .....	204
10.4.4	Timer Enable (Activation du programmateur).....	205
10.4.5	Temperature Unit (Unité de température) .....	206
10.4.6	Coffee Offset Correction (Correction de compensation du café) .....	206

10.4.7	Enable Fast Heating (Chauffe rapide) .....	207
<b>11</b>	<b>Nettoyage .....</b>	<b>208</b>
11.1	Nettoyage des porte-filtres, des embouts en silicone et des crépines .....	208
11.3	Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude.....	210
11.3.1	Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude après utilisation .....	210
11.3.2	Nettoyage d'une buse de vapeur bouchée.....	210
11.4	Nettoyage du corps de la machine.....	211
11.5	Nettoyage du réservoir d'eau.....	211
11.5.1	Orientation du réservoir d'eau.....	211
11.5.2	Nettoyage du réservoir d'eau .....	212
11.6	Vidange du chauffe-eau .....	212
11.7	Nettoyage du groupe de percolation .....	213
11.7.1	Nettoyage du joint du groupe de percolation et de la crépine-douche.....	213
11.7.2	Nettoyage du reste du groupe de percolation.....	214
<b>12</b>	<b>Entretien.....</b>	<b>215</b>
12.1	Pièces de rechange et accessoires .....	215
12.2	Remplacement du filtre à eau .....	216
12.3	Remplacement du joint du groupe de percolation .....	216
12.3.1	Outils et accessoires requis.....	216
12.3.2	Avant le remplacement du joint.....	216
12.3.3	Remplacement du joint.....	217
<b>13</b>	<b>Dépannage .....</b>	<b>219</b>
13.1	Pannes de la machine .....	219
13.1.1	Réinitialisation de la machine .....	221
<b>14</b>	<b>Données techniques.....</b>	<b>222</b>
<b>15</b>	<b>Mise hors service, démontage et stockage.....</b>	<b>223</b>
15.1	Mise hors service de la machine.....	223
15.3	Stockage.....	223
<b>16</b>	<b>Élimination .....</b>	<b>225</b>
<b>17</b>	<b>Recommandations pour une préparation optimale de l'expresso .....</b>	<b>226</b>
<b>18</b>	<b>Notes .....</b>	<b>228</b>

# 1 About these operating instructions

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

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

## 1.1 Design of safety and warning notices

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

The following warnings are used in these operating instructions.



### DANGER

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



### WARNING

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



### CAUTION

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

### NOTICE

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

## 1.2 Stylistic conventions

### Highlighting in the text

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

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

### Item and figure numbers

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

Example:

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

### Figures

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

### References

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

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

## 2 Safety

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

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

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

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

### 2.1 General safety instructions

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

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

## **2.2 Hazard due to high temperatures**

### **2.2.1 Hazard due to hot media**

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

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

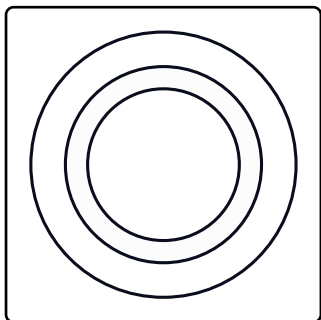
### **2.2.2 Hazard due to hot surfaces**

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

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

### 3 Quick guide to your first espresso

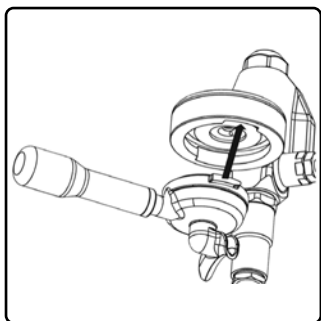
When preparing an espresso, please adhere to all safety instructions and warnings contained in these operating instructions. Before preparing your first espresso, the machine must have been installed (see Chapter 7, „Installation“) and started up (see Chapter 8, „Initial start-up“) correctly.



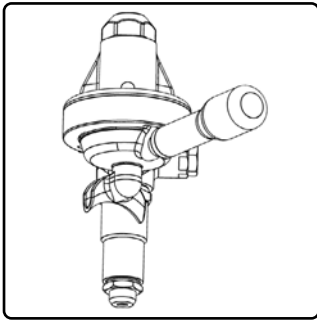
1. Switch on the machine using the on/off button.
  - The LED ring will light up and the brew boiler will start to heat up.



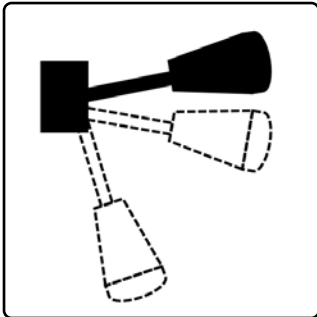
2. Wait until the brew temperature has been reached.



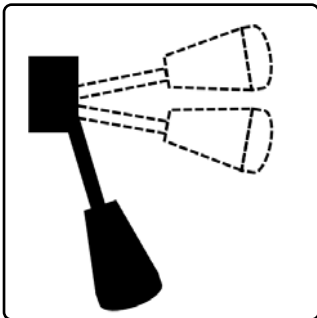
3. Fill the desired portafilter with ground coffee.
4. Position the portafilter at an angle of approx. 45° below the brew group.
5. Push the portafilter into the holder of the brew group until the latches on the portafilter engage in the recesses on the brew group.



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



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



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

## 4 Intended use

The RIDE 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.

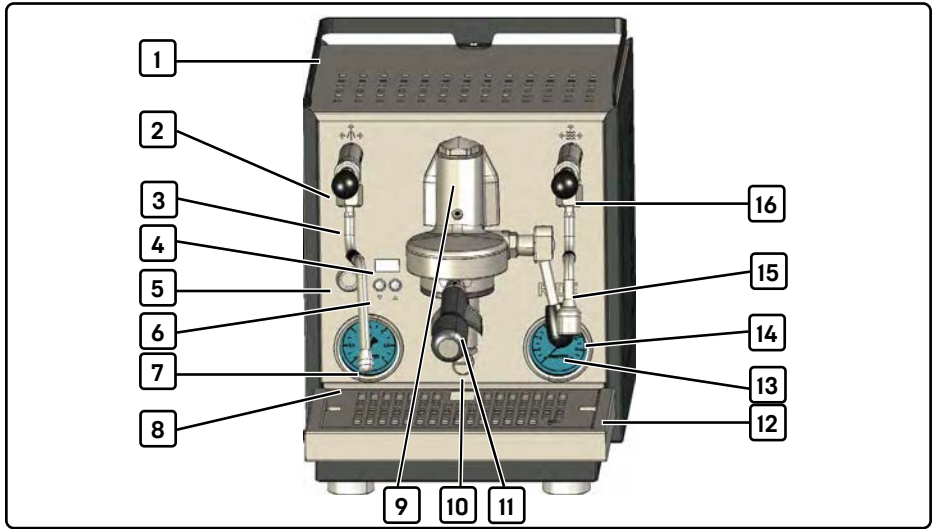
### Foreseeable misuse

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

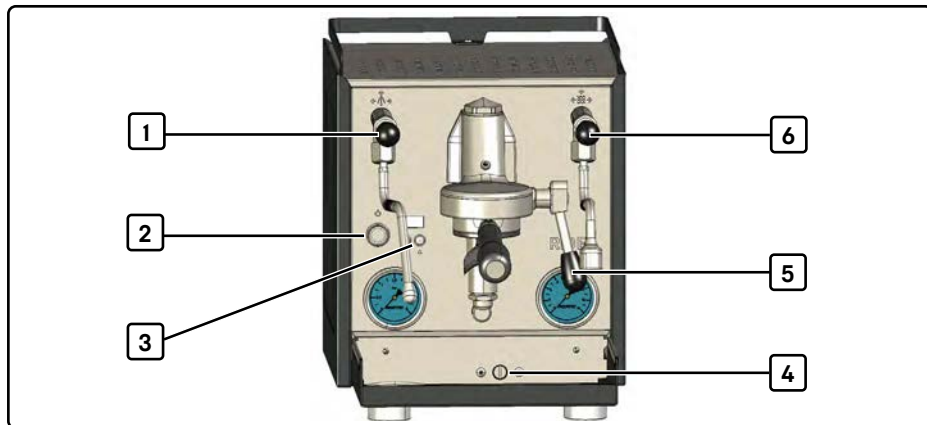
## 5.1 Machine structure



**Fig. 1** Structure and components

- |   |   |    |  |
|---|---|----|--|
| 1 | Cup tray; water tank below with water filter adapter for receiving a water filter cartridge | 8  | Boiler pressure gauge                  |
| 2 | Steam tilt valve for drawing hot steam  | 9  | Brew group                             |
| 3 | Steam wand with rubber handle   | 10 | Discharge nozzle                       |
| 4 | Display for showing and configuring settings  | 11 | Portafilter, here with 2 spouts        |
| 5 | On/off button with power indicator (LED ring)   | 12 | Drip tray with grid                    |
| 6 | Navigation buttons  | 13 | Brew lever for brewing espressos       |
| 7 | Steam nozzle for dispensing hot steam   | 14 | Pump pressure gauge                    |
|   |   | 15 | Water wand with rubber handle          |
|   |   | 16 | Water tilt valve for drawing hot water |

## 5.2 Control elements

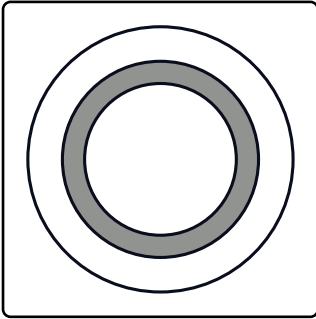


**Fig. 2** Control elements

- |   |                    |   |                                |
|---|--------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Steam tilt lever   | 4 | Brew pressure adjustment screw |
| 2 | On/off button      | 5 | Brew lever                     |
| 3 | Navigation buttons | 6 | Hot water lever                |

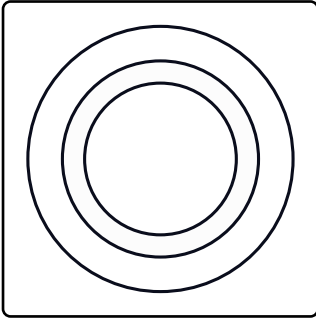
### 5.2.1 On/off button

The machine is switched on and off using the on/off button (2, Fig. 2). The LED ring of the button indicates the following states:



#### **Off**

The machine is switched off.



#### **On**

The machine is switched on.

If the LED ring and display are switched on, the machine is ready to use.

If the LED ring lights up but the display is switched off, the machine is in ECO mode (see Chapter 9.1.4, „ECO-Modus“) and is not ready to use.

### 5.2.2 Navigation buttons

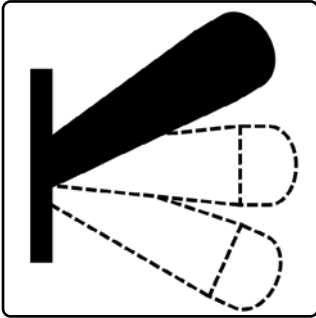
The following functions are performed using the two navigation buttons (3, Fig. 2):

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

## 5.2.3 Operating levers

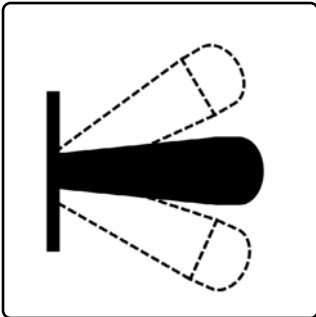
### Steam tilt lever

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



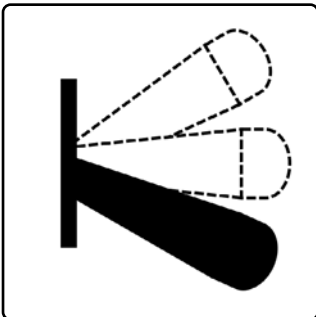
#### Top position

The steam wand is open and hot steam is drawn.



#### Middle position

The steam wand is closed.

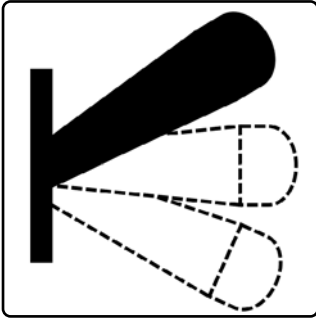


#### Bottom position

The steam wand is open and hot steam is drawn.

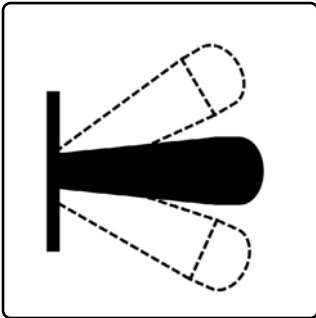
## Hot water tilt lever

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



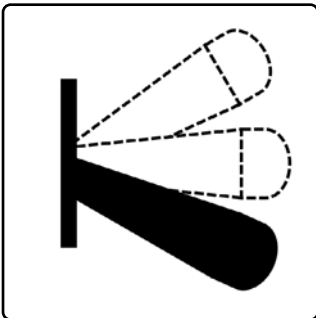
### Top position

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



### Middle position

The hot water wand is closed.

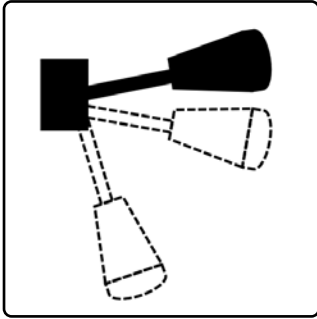


### Bottom position

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

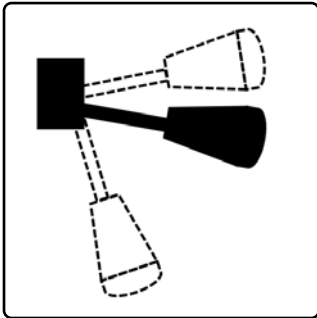
## Brew lever

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



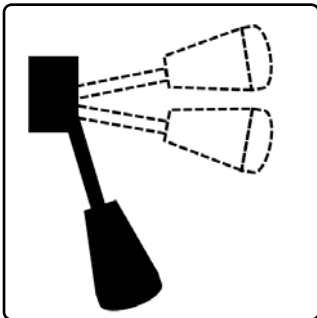
### Drawing position

The brewing process is started and water is drawn.



### Half position

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



### Starting position

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

## Setting the brew pressure

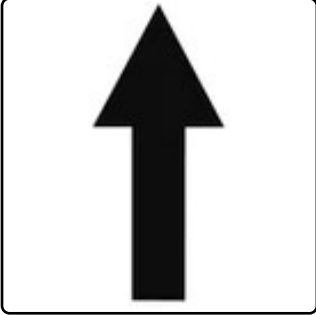


The brew pressure can be manually set using the adjustment screw.


1. Remove the drip tray.
2. Insert the portafilter including the blind filter in the brew group (see Chapter 9.6 and 9.7, „Inserting the portafilter in the brew group“)
3. Move the brew lever [5, Fig. 2] into the drawing position.
  - The brewing process is started.
4. Read the brew pressure on the pump pressure gauge.
5. Set the brew pressure by turning the adjustment screw using a coin or a flat-head screwdriver. Turn the screw counterclockwise to reduce the brew pressure or clockwise to increase the brew pressure.
6. When the desired brew pressure is displayed, fit the drip tray again.
7. Move the brew lever into the starting position.
  - The brewing process is complete.
8. Remove the portafilter and replace the blind filter with the desired cup filter.
- ✓ The machine is ready to use.

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

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

## 6.2 Scope of delivery

The standard scope of delivery includes:

- RIDE espresso portafilter machine
- Operating instructions
- Portafilter, bottomless
- 1x silicone attachment with one spout, 1x silicone attachment with two spouts
- 1x one-cup filter, 1x two-cup filter, 1x three-cup filter (21 g)
- Drip tray with grid
- Cleaning brush
- Tamper
- Blind filter
- Drain pan

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
- Flow control

## 6.3 Removing the transport packaging

### CAUTION

#### **Risk of injury due to packaging material**

Children could injure themselves if they play with packaging material.

- Keep packaging material out of the reach of children.

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

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

## 6.4 Checking the scope of delivery

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

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

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

## 6.5 Transportation

### NOTICE

#### Damage due to improper transportation

The machine may become damaged if not transported properly.

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

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

1. Switch off the machine (see Chapter 9.2.1, „Switching the machine on and off“) and disconnect the mains plug from the mains.
2. Drain all water out of the machine (see Chapter 11.6, „Emptying the boiler“).
3. Allow the machine to cool down.
4. Empty the water tank.
5. Clean the machine and accessories (see Chapter 11, „Cleaning“) and allow them to dry.
6. Insert the accessories in the corresponding cut-outs in the original foam insert.
7. Pack the machine with the original protective cover.
8. Lift the machine from underneath using both hands and pack it in the original box.
9. Transport the machine to the desired location.

# 7 Installation

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

## 7.1 Requirements at the installation site

The following conditions must be met at the installation site:

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

## 7.2 Connecting to the power supply



### **DANGER**

#### **Danger to life by electrical voltage**

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

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

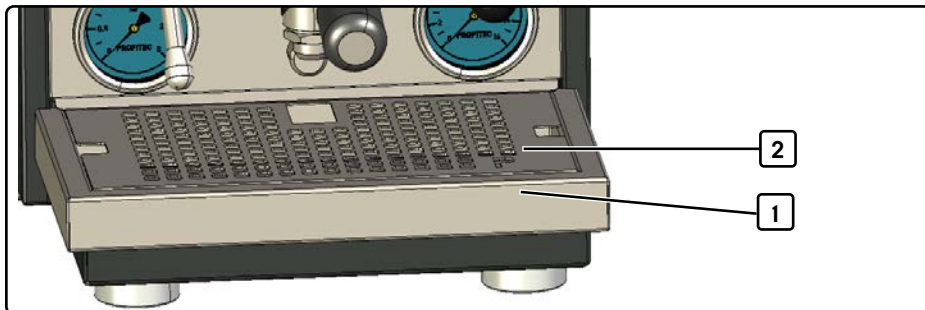
## 7.3 Installing the accessories

### **⚠ 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.

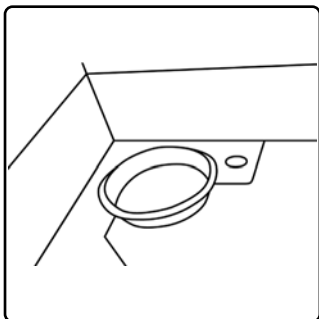


**Fig. 3** Drip tray and grid

1 Drip tray

2 Grid

### 7.3.1 Installing the blind filter



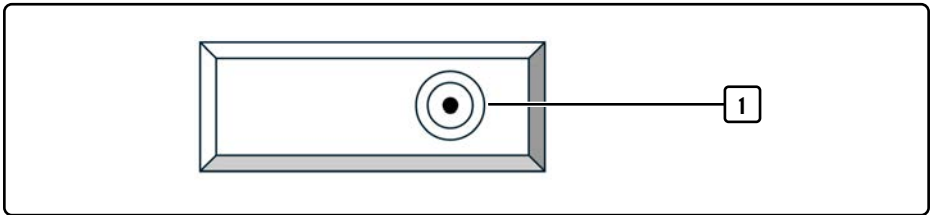
#### **Tip**

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

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

### 7.3.2 Installing the water filter

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



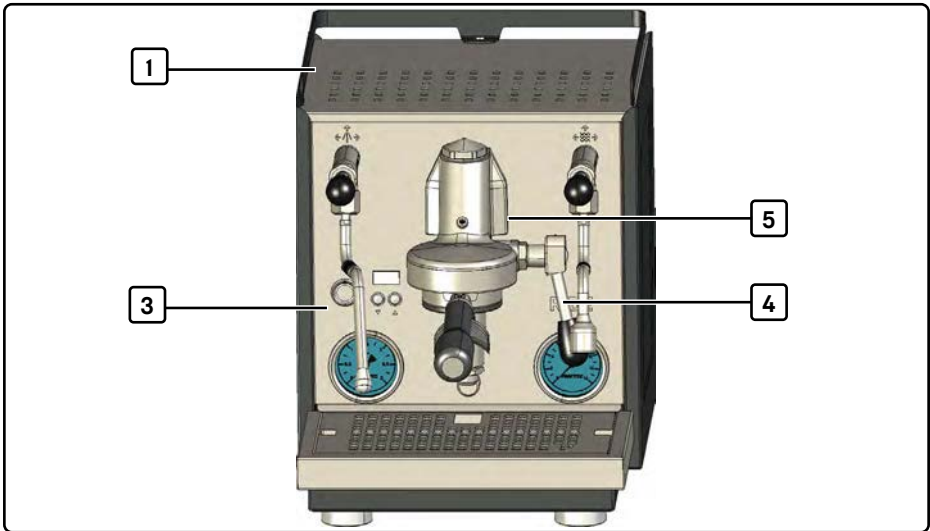
**Fig. 4** Plan view of water tank

- 1 Position of water filter adapter
1. Unpack and prepare the filter cartridge according to the manufacturer's specifications.
2. Remove the cup tray from the top of the machine.
3. Insert the filter cartridge into the water filter adapter (1, Fig. 4) in the water tank so that it latches in place.
4. Install the cup tray.

## 8 Initial start-up

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

- the machine has been correctly installed,
- the mains plug is disconnected from the power supply,
- the drip tray has been inserted correctly (see Chapter 7.3.1, „Installing the blind filter“),
- the steam and hot water tilt valves are closed (see Chapter 5.2.3, „Operating levers“), and
- the brew lever is in the starting position (see Chapter 5.2.3, „Operating levers“).



**Fig. 5** Figure with portafilter installed

- |   |                             |   |            |
|---|-----------------------------|---|------------|
| 1 | Cup tray; water tank below  | 4 | Brew lever |
| 2 | On/off button with LED ring | 5 | Brew group |
| 3 | Display                     |   |            |

## 8.1 Connecting and switching on the machine

1. Remove the water tank (1, Fig. 5) and clean it thoroughly (see Chapter 11.5, „Cleaning the water tank“).
2. Fill the water tank with water and insert it back into the machine (see Chapter 9.4, „Filling the water tank with water“).
3. Plug the mains plug into the socket.
4. Press the on/off button (2, Fig. 5).
  - The LED ring of the on/off button lights up and the “Fill” icon appears on the display.

## 8.2 Filling the boiler with water (fill mode)

1. Place a receptacle under the brew group (5, Fig. 5). The opening of the receptacle should be at least as big as the brew group.
2. Move the brew lever (6, Fig. 5) into the drawing position (see Chapter 5.2.3, „Operating levers“).
  - The pump starts to fill the brew boiler.
3. Leave the brew lever in the drawing position for at least 30 seconds.
  - When water comes out of the brew group, this means that the brew boiler is full.
4. Move the brew lever into the starting position (see Chapter 5.2.3, „Operating levers“).
  - The “Fill” icon disappears from the display and the steam boiler is filled.
5. Wait until you cannot hear any more pump noise.
  - ✓ The steam boiler is full and the machine starts to heat up the boilers. The “Heating Up” icon appears on the display. After the boilers have heated up, the brew temperature is shown on the display. The machine is ready to use.

### **8.3 Rinsing the machine**

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

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

### **8.4 After initial start-up**

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

## 9 Operation

### 9.1 Operating modes

#### 9.1.1 Operational readiness

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

#### 9.1.2 Continuous operation

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

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

#### 9.1.3 Standby mode of the display

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

#### 9.1.4 ECO mode

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

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



#### **Sleep icon**

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

ECO mode can be ended as follows:

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

## 9.2 Putting the machine into operation

### 9.2.1 Switching the machine on and off

#### Switching on the machine:

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

#### Switching off the machine:

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

### 9.2.2 Putting the machine into operation

1. Fill the water tank with water (see Chapter 9.4, „Filling the water tank with water“) and insert it into the machine (see Chapter 11.5.1, „Orientation of the water tank“).
  2. Switch on the machine using the on/off button.
    - The LED ring lights up.
  3. If the “Flush” icon appears on the display, perform a flush (see Chapter 9.8, „Perform a flush“).
- ✓ The machine heats up. If the setting “Fast Heating” is activated (see Chapter 10.4.7, „Enable Fast Heating“), the heat-up time is approx. 12-13 minutes. The machine has finished heating up when the temperature set via the menu (see Chapter 10.3.1, „Brew Temperature“) appears on the display.

### 9.3 Shortcut functions

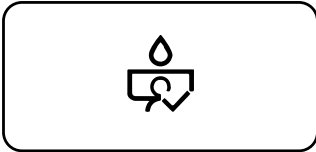
All machine functions are set via the menu. The following functions can also be set via shortcuts without having to call up the menu.

#### 9.3.1 Switching on ECO mode

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

#### 9.3.2 Activating or deactivating pre-infusion

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



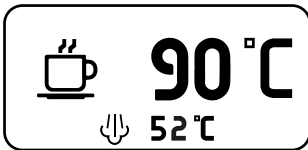
This icon appears when pre-infusion has been activated.



This icon appears when pre-infusion has been deactivated.

#### 9.3.3 Switching the steam boiler on or off

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



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



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

## 9.4 Filling the water tank with water

### NOTICE

#### Damage due to overflowing water

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

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

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

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



#### Tank is almost empty

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



#### Tank is empty

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

Proceed as follows to refill the tank:

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

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

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

1. Fill the portafilter with ground coffee. Use the markings in the filter to identify the optimal amount of ground coffee.

2. Gently tapping the portafilter with your fingers evenly distributes the ground coffee in the filter.
  3. Place the provided tamper on top of the ground coffee and exert an even, controlled pressure. Do not tilt the tamper when doing this.
  4. Turn the tamper slightly to achieve an even surface.
- ✓ The ground coffee is now pressed and compacted.

## 9.6 Inserting the silicone attachments and filters in the portafilter

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

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



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

Install the silicone attachments as follows:

1. Hold the portafilter by the handle [3, Fig. 6] with the P logo [4, Fig. 6] facing up.
2. Use both hands to press the desired silicone attachment [2, Fig. 6] into the portafilter from below until it has fully latched in place.

Insert the filters as follows:

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

## 9.7 Inserting the portafilter in the brew group

### NOTICE

#### Damage due to overtightening of the portafilter

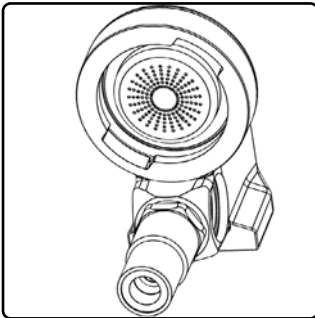
When inserting the portafilter, the portafilter or machine may become damaged if overtightened.

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

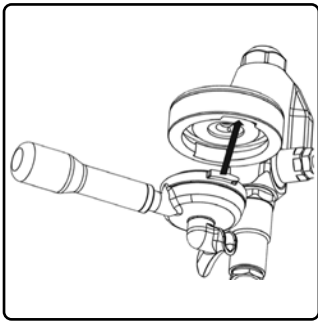
It is recommended to leave the portafilter clamped in the brew group so that it does not cool down. If the portafilter becomes too cold, it can be warmed up with a flush. Do not fill the portafilter with ground coffee when doing this.



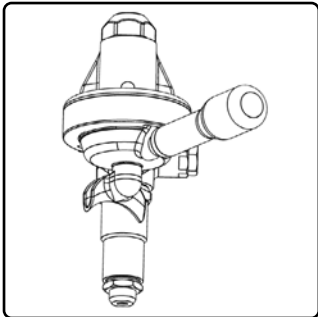
**Fig. 7** Portafilter installed, handle pointing to the front



View of brew group from below

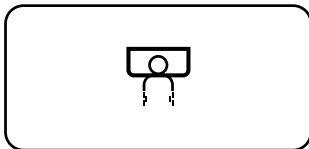


1. Hold the portafilter with one hand.
2. Position the portafilter under the brew group so that the handle of the portafilter is at an angle of approx. 45° to the left.
3. Push the portafilter upwards into the holder of the brew group until the latches on the portafilter engage in the recesses on the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



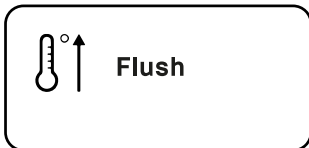
4. Carefully turn the portafilter handle to the right until you feel some resistance.
- ✓ The portafilter is now installed in the brew group.

## 9.8 Perform a flush



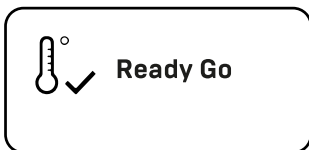
### **Drawing icon**

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



### **"Flush" icon**

Indicates that a flush should be performed.



### **"Ready Go" icon**

Indicates that the lines have been flushed.

## 9.8.1 Flush after heating up

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

1. Place an empty receptacle under the brew group.
2. Move the brew lever into the drawing position (see Chapter 5.2.3, „Operating levers“).
- The duration in seconds is shown on the display.
3. If the “Ready Go” icon appears after 20 seconds, move the brew lever into the starting position.
- ✓ The machine is ready to prepare espressos.

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

## 9.8.2 Flush for rinsing the lines

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

1. Place an empty receptacle under the brew group.
  2. Move the brew lever into the drawing position.
    - The drawing icon appears on the display and the lines are flushed.
  3. Once the water coming out of the brew group is clean and clear, move the brew lever back into the starting position.
- ✓ The brew group has been flushed and the machine is ready to prepare espressos.

## 9.9 Preparing espressos

### **WARNING**

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

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

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

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

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

- Silicone attachment with 1 spout: 1 cup
  - Silicone attachment with 2 spouts: 2 cups
1. If not yet installed, insert the relevant filter into the portafilter (see Chapter 9.6, „Inserting the silicone attachments and filters in the portafilter“).
  2. Fill the filter with the desired quantity of ground coffee.
  3. Press and compact the ground coffee evenly using the tamper (see Chapter 9.5, „Pouring ground coffee into the portafilter and pressing [tamping]“).
  4. Insert the portafilter in the brew group (see Chapter 9.7, „Inserting the portafilter in the brew group“).
  5. Place an empty cup underneath each spout of the portafilter used.
  6. Move the brew lever into the drawing position (see Chapter 5.2.3, „Operating levers“).

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

## 9.10 Removing the portafilter from the brew group

### **WARNING**

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

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

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

- To end the brewing process, move the brew lever fully into the bottom position.
- Always operate the portafilter by the black plastic handle.

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

## 9.11 Drawing hot water

### **WARNING**

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

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

Hot liquids may spray out and cause injuries or scalding.

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

To be able to draw hot water, the steam boiler must be activated (see Chapter 9.3.3, „Switching the steam boiler on or off“) and the set steam temperature (see Chapter 10.3.3, „Steam Temperature“) must have been reached.

1. Place a suitable receptacle with a heat-insulated handle (e.g. jug or cup) under the hot water wand.
2. Open the hot water tilt valve (see Chapter 5.2.3, „Operating levers“),
3. After drawing the desired quantity, close the tilt valve.  
➤ The valve is closed and the boiler is automatically filled with water.
4. Clean the hot water nozzle (see Chapter 11.3, „Cleaning the steam and hot water nozzles“).

Tip: To draw hot water for several cups one after the other, it is recommended that you switch off the heated-up machine so that no cold water is pumped back into the boiler.

## 9.12 Drawing hot steam

### **WARNING**

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

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

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

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

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

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

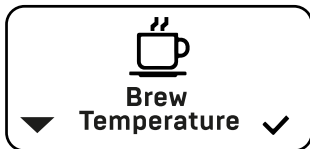
- The liquid is heated or foamed.
- 7. Close the steam tilt valve and remove the receptacle from the drip tray.
- 8. Briefly open the steam tilt valve and close it again.
- Steam is let out into the drip tray to prevent the nozzle from becoming clogged.
- 9. Clean the steam nozzle immediately (see Chapter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

# 10 Navigation and settings in the menu

## 10.1 Icons on the display

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

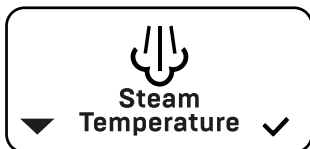
### 10.1.1 Menus for basic settings



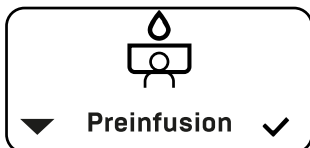
"Brew Temperature" menu: Set the brew temperature (see Chapter 10.3.1, „Brew Temperature“)



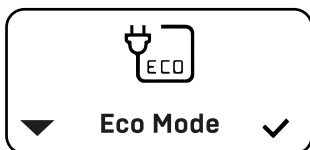
"Steam Enable" menu: Switch the steam boiler on or off (see Chapter 10.3.2, „Steam Enable“)



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



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



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



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



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



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

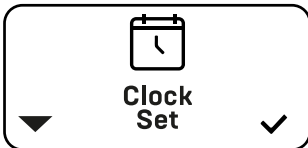
## 10.1.2 Menus for advanced user settings



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



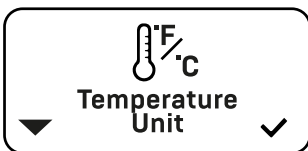
"Timer Enable" menu: Activate or deactivate the timer for automatically switching the machine on or off (see Chapter 10.4.4, „Timer Enable”)



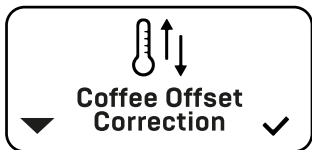
"Clock Set" menu: Set the time (see Chapter 10.4.2, „Clock Set”)



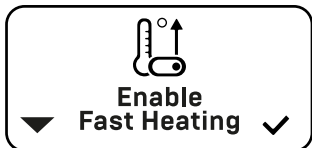
"Schedule Set" menu: Program times for automatically switching the machine on and off (see Chapter 10.4.3, „Schedule Set”)



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



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



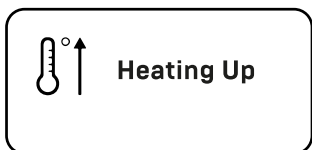
"Enable Fast Heating" menu: Activate or deactivate fast machine heat-up ("Fast Heating") (see Chapter 10.4.7, „Enable Fast Heating“)

### 10.1.3 Further icons on the display

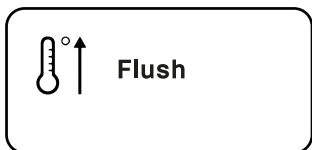
In addition to the menus, there are more icons that indicate a particular status or prompt user action during operation.



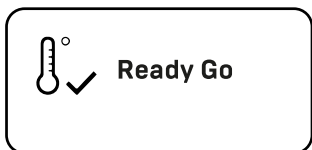
Fill mode (see Chapter 8, „Initial start-up“)



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



Perform a flush (see Chapter 9.8, „Perform a flush“)



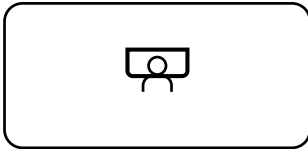
The machine is ready to brew espressos (see Chapter 9.8, „Perform a flush“)



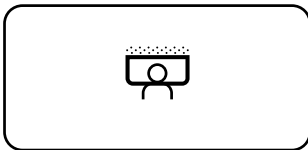
Pre-infusion activated (see Chapter 9.3.2, „Activating or deactivating pre-infusion“)



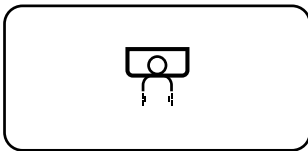
Pre-infusion deactivated (see Chapter 9.3.2, „Activating or deactivating pre-infusion“)



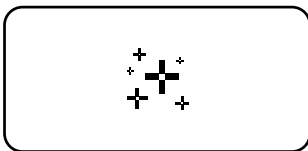
Passive pre-infusion in progress (see Chapter 10.3.4, „Pre-infusion“)



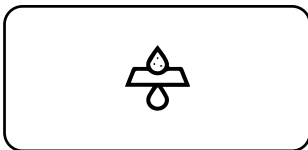
Active pre-infusion in progress (see Chapter 10.3.4, „Pre-infusion“)



Brewing process [extraction] (see Chapter 9.8, „Perform a flush“)



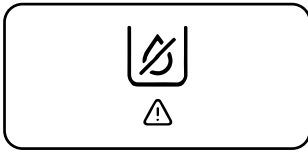
Reminder to clean the machine (see Chapter 10.3.6, „Cleaning Reminder“)



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



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



Water tank icon  
Water needs to be topped up [see Chapter 9.4, „Filling the water tank with water“], or  
Water tank not correctly installed [see Chapter 11.5.1, „Orientation of the water tank“]



Refill icon [see Chapter 9.4, „Filling the water tank with water“]

## 10.2 Navigation in the menu

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

### 10.2.1 Opening the main menu

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

### 10.2.2 Selecting and opening submenus

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

### 10.2.3 Changing settings

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

## 10.3 Basic menu settings

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

### 10.3.1 Brew Temperature

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

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

### 10.3.2 Steam Enable

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

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

### 10.3.3 Steam Temperature

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

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

### 10.3.4 Pre-infusion

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

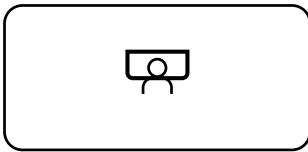
#### How pre-infusion works

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

#### Example

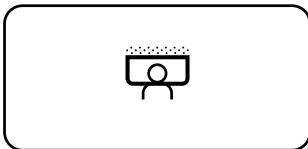
Active pre-infusion = 4 seconds, passive pre-infusion = 5 seconds:

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



#### Passive pre-infusion

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



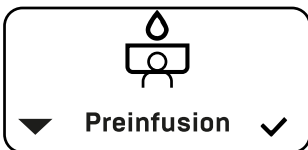
#### Active pre-infusion

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

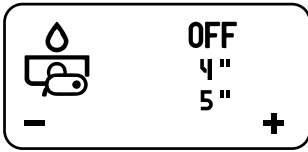
#### Setting pre-infusion



1. Open the main menu.



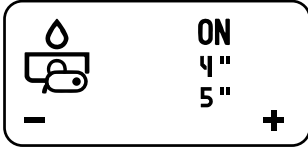
2. Select and open the "Pre-infusion" submenu.



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

4. Wait for 3 seconds.

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



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

6. Wait for 3 seconds.

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

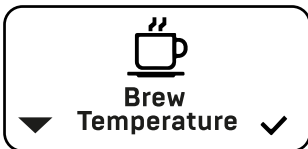
7. Set the desired duration (seconds) for the active pre-infusion.

### 10.3.5 Eco Mode

The following eco mode settings are set by default:

- "ON": Function switched on
- "90": Countdown of 90 minutes until activation of ECO mode

The function can be switched on ("ON") or off ("OFF"). The countdown can be set to a maximum of 600 minutes in steps of 30 minutes. Proceed as follows:



1. Open the main menu.



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

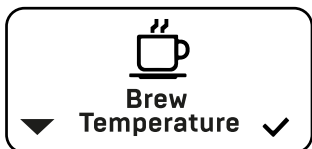


3. Select the desired setting.

### 10.3.6 Cleaning Reminder

A reminder for the next brew group clean can be set via the menu. This reminder function is deactivated (“OFF”) by default. To activate the function, the number of cups is set to a value of between 10 and 200 cups (shots) in steps of 10.

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



1. Open the main menu.



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



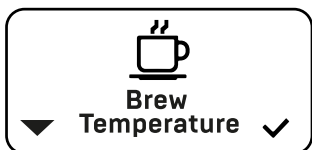
3. Select the desired setting.

### 10.3.7 Reset Reminder

The machine supports two reminder functions:

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

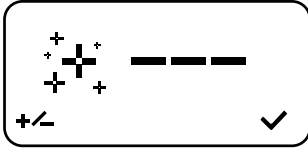
After cleaning the brew group or changing the water filter, these reminder functions must be reset as follows:



1. Open the main menu.



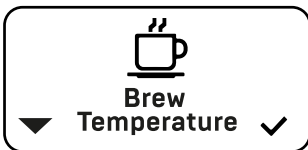
2. Select and open the "Reset Reminder" submenu.



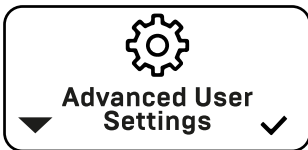
3. Select the "Cleaning Reminder" or "Filter Reminder" setting using the left-hand button ▼.
4. Press and hold the right-hand button ▲.
- ✓ If "---" appears on the display, the selected reminder setting has been successfully reset.
5. Release the button.

## 10.4 Advanced menu (user) settings

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



1. Open the main menu.



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

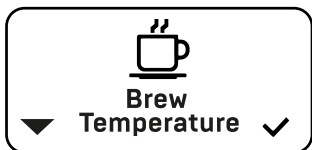


3. Select the setting "ON" (show) or "OFF" (hide).
- ✓ The setting is applied and the advanced settings are shown in the main menu.

### 10.4.1 Filter Reminder

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

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



1. Open the main menu.



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

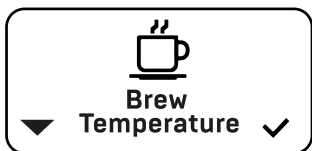


3. Select the desired setting.

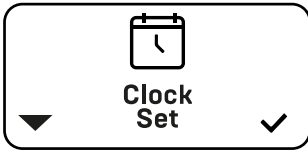
### 10.4.2 Clock Set

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

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



1. Open the main menu.



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



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



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

### 10.4.3 Schedule Set

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



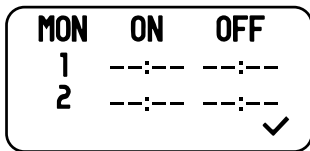
1. Open the main menu.



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



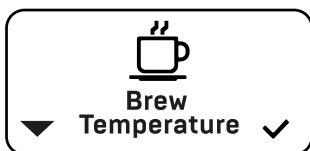
- The display for the day of the week appears.
3. Set the desired day of the week using the left-hand button ▼ and confirm using the right-hand button ▲.



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

#### 10.4.4 Timer Enable

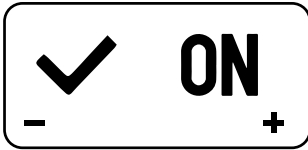
To be able to use the programmed switch-on and switch-off times, the timer function must be activated ("ON"). If the timer function is not activated ("OFF"), the machine ignores the programmed switch-on and switch-off times. In this case, the machine uses the time set for ECO mode for automatically switching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



1. Open the main menu.



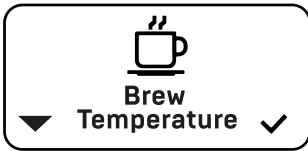
2. Select and open the "Timer Enable" submenu.



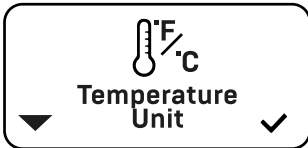
3. Select the setting "ON" (activate timer) or "OFF" (deactivate timer).

### 10.4.5 Temperature Unit

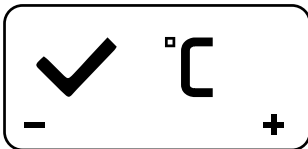
The temperature can be displayed in °C or °F. By default, the machine uses the unit °C.



1. Open the main menu.



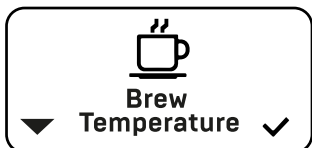
2. Select and open the "Temperature Unit" submenu.



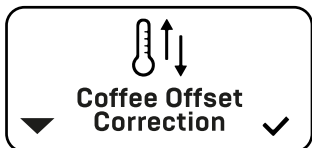
3. Select the setting °C or °F.

## 10.4.6 Coffee Offset Correction

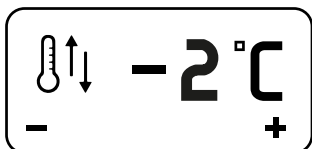
The machine is designed for optimal espresso preparation. External conditions can cause the water to cool down slightly on its way from the boiler to the brew group. To compensate for this temperature loss, you have the option to set the offset at a value of between -10°C and +10°C via the menu. The setting +2°C is activated by default.



1. Open the main menu.



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



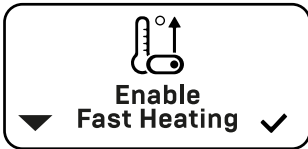
3. Select the setting.

### 10.4.7 Enable Fast Heating

After the machine is switched on, it heats up to the preset brew temperature. This can take 30 to 35 minutes, depending on the ambient temperature. The “Enable Fast Heating” function serves to overheat the machine within a short space of time in order to heat the brew group and reach the brew temperature faster.



1. Open the main menu.



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



3. Select the setting “ON” (activate) or “OFF” (deactivate).

# 11 Cleaning

## **DANGER**

### **Danger due to electrical voltage**

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

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

## **WARNING**

### **Risk of injury due to hot surfaces**

There is the risk of injury due to hot surfaces.

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

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

For cleaning:

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

## **11.1 Cleaning the portafilter, silicone attachments, and filters**

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

### **Removing the filter from the portafilter**

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

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

### **Removing the silicone attachments from the portafilter**

1. Hold the portafilter in one hand.

2. Use the other hand to remove the silicone attachment from the holder.

## **Cleaning the filters, silicone attachments, and portafilter**

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

## **11.2 Drip tray and grid**

### **⚠ CAUTION**

#### **Risk of injury due to sharp edges**

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

- Avoid pressing too hard on the edges.
- Wipe over the edges carefully.

Empty the drip tray in good time. Do not wait until it is full to the brim.

Clean the drip tray, grid, and cup raiser daily. Do not put them in the dishwasher.

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

## **11.3 Cleaning the steam and hot water nozzles**

### **⚠ WARNING**

#### **Risk of injury**

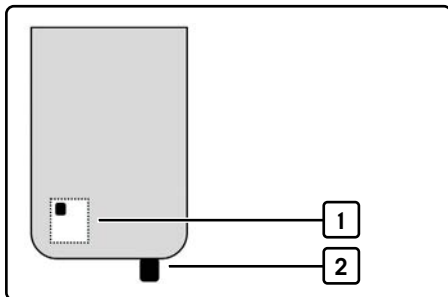
There is a risk of injury when cleaning the steam and hot water nozzles due to high temperatures.

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



## 11.5 Cleaning the water tank

### 11.5.1 Orientation of the water tank



**Fig. 9** 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 and clean with warm water, a food-safe washing-up liquid, and a soft cloth.
4. Dry the outside of the water tank using a dry, soft cloth.
5. Insert the water tank.
6. Put the cup tray back.

## 11.6 Emptying the boiler

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

1. Allow the machine to start up until the set brew temperature and steam temperature are shown on the display.
2. Switch off the machine using the on/off button.
  - The LED ring goes out.
3. Place a large container underneath the hot water wand.
4. Open the hot water tilt valve (see Chapter 5.2.3, „Operating levers“),
  - The boiler water is emptied via the hot water wand.
5. Close the hot water tilt valve.
6. Rinse the boiler with fresh water (see Chapter 8.3, „Rinsing the machine“).

## 11.7 Cleaning the brew group

Not cleaning the brew group properly could cause premature wear. Clean the brew group as per the following instructions.

The machine has a reminder function “Cleaning Reminder” (see Chapter 10.3.6, „Cleaning Reminder“). If the function is activated, a reminder to clean the brew group will appear on the display after a preset number of extractions. Clean the brew group after having made approx. 90 to 140 cups of espresso. It is also recommended to clean the brew group once after the machine has not been used for a relatively long stretch of time.

The following are required for cleaning the brew group:

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

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

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

## 11.7.1 Cleaning the brew group gasket and shower screen

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

## 11.7.2 Cleaning the rest of the brew group

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

Repeat the following procedure 5 times:

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

## 12 Servicing

### **DANGER**

#### **Danger due to electrical voltage**

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

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

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

### 12.1 Spare parts and accessories

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

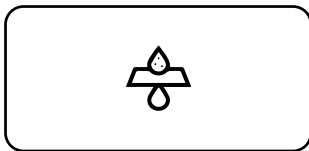
<https://www.profittec-espresso.com/en/storelocator>

Spare part	Item number
Brew group gasket	PI021
Shower screen E61	C519900103
One-cup filter	C619900104
Two-cup filter	C619900105
Blind filter	C619900106
Portafilter retaining spring	C619900098
Handle	C439900840
Cleaning brush	R210
2-hole steam nozzle	P2543
Accessory	Item number
Water filter	89445.K
Portafilter, bottomless	Pr5150
Tamper station	Pr5130
Tamper pad	Pr5115
Coffee grounds drawer, stainless steel	Pr5230
Flow Control	PI065
Milk jug, 350 ml	Pr5200

Spare part	Item number
Milk jug, 500 ml	Pr5210
Filter screen	Pr5140
4x Pro Cups Espresso	Pr5127
4x Pro Cups Cappuccino	Pr5128

## 12.2 Replacing the water filter

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



“Waterfilter Reminder” icon

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

## 12.3 Replacing the brew group gasket

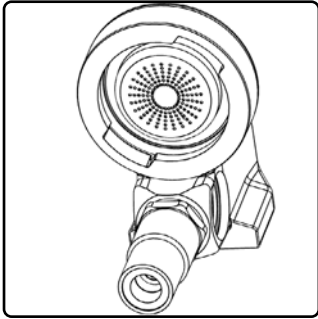
### 12.3.1 Required tools and accessories

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

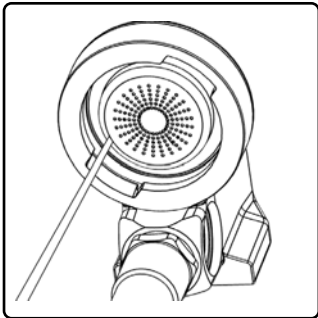
### 12.3.2 Before replacement

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.

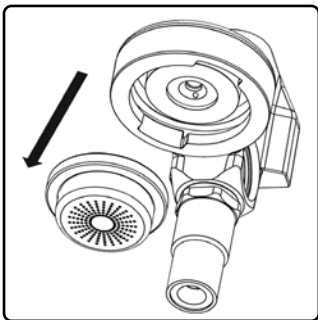
### 12.3.3 Replacing the gasket



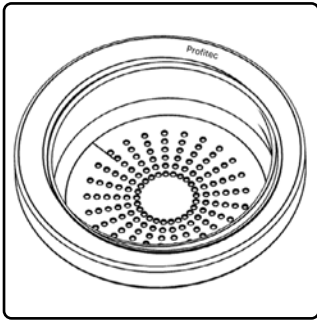
View of brew group from below



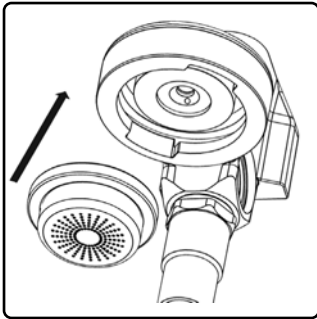
1. Place the flathead screwdriver or teaspoon against the shower screen.
2. Lever the shower screen with gasket out using the flathead screwdriver.



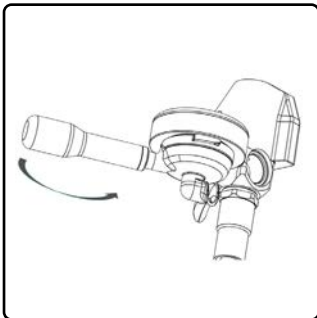
3. Take the shower screen and gasket out of the brew group.
4. Clean the brew group using the cleaning brush.



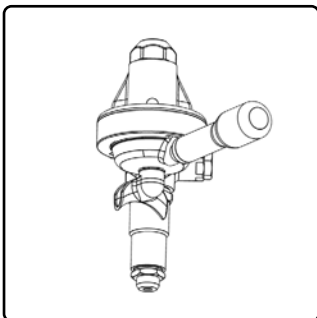
5. Insert a new shower screen into a new gasket. When doing so, orient the gasket so that the Profitec logo is pointing up.



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



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



8. Remove the portafilter from the brew group.
  9. Insert the blind filter in the portafilter.
  10. Insert the portafilter with blind filter in the filter group and tighten the shower screen in one movement.
- ✓ The brew group is ready to use again.

## 13 Troubleshooting

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

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

### 13.1 Machine faults

Fault	Cause	Solution
During initial start-up with the water tank, the pump is activated when the brew lever is actuated but no water comes out of the brew group.	Insufficient time for filling the brew boiler.	It takes about 30 seconds for the brew boiler to fill up and for water to come out.
The machine does not heat up during initial start-up.	The boiler overfill protection has been triggered.	Briefly turn the machine off and then on again.
The machine is switched on but will not start operation.	The water tank has not been installed correctly.	Install the water tank correctly (see Chapter 11.5.1, „Orientation of the water tank“)
	The water filter cartridge is dry.	Clean the water filter cartridge properly. Follow the manufacturer's specifications for the filter used.
The machine will not heat up again after water has been drawn from the hot water wand.	The boiler overfill protection has been triggered.	Briefly turn the machine off and then on again. Check that there is enough water in the tank and refill if necessary (see Chapter 9.4, „Filling the water tank with water“).
The machine will not switch on or off automatically in spite of a timer being set.	The circuit board battery is flat.	Deactivate the timer functions (see Chapter 10.4.4, „Timer Enable“) and contact the dealer.
Water is coming out above the brew group.	Leak between stainless steel bell and brew group.	Contact the dealer.
Water is dripping out of the portafilter/brew group even though the brew lever is in the starting position.	The machine is defective.	Contact the dealer.

Fault	Cause	Solution
Water is coming out between the portafilter and the brew group.	The portafilter has not been installed correctly.	Install the portafilter correctly (see Chapter 9.7, „Inserting the portafilter in the brew group“).
	The gasket is worn.	Replace the gasket (see Chapter 12.3, „Replacing the brew group gasket“).
The water tank cannot be fully inserted.	The water tank is in the wrong orientation.	Orient the water tank correctly and try again (see Chapter 11.5.1, „Orientation of the water tank“).
The advanced menu settings are not shown.	The menu is hidden.	Call up the advanced settings menu (see Chapter 10.4, „Advanced menu (user) settings“).
The machine is switched on and the steam tilt valve is open, but no steam is coming out of the steam nozzle.	The steam nozzle is blocked.	Clean the steam nozzle (see Chapter 11.3, „Cleaning the steam and hot water nozzles“).
	The boiler temperature has not been reached.	Wait until the set steam temperature (see Chapter 10.3.3, „Steam Temperature“) has been reached.
The machine is not reacting to inputs.	The settings were changed or other unknown causes.	Reset the machine (see Chapter 13.1.1, „Maschine zurücksetzen“).

### 13.1.1 Resetting the machine

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

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

## 14 Technical data

Specification	Value
Machine dimensions (W x D x H)	300 x 450 x 370 mm
Dimensions with portafilter (W x D x H)	300 x 560 x 370 mm
Weight	28 kg
Water tank capacity	approx. 2.8 l

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

Power	Value
EU, UK, CN, AU	2100 W
US, JP	1700 W

# 15 Shutdown, dismantling, and storage

## 15.1 Shutting down the machine

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

## 15.2 Dismantling the machine

1. Empty the machine [see Chapter 11.6, „Emptying the boiler“].
2. Shut down the machine.
3. Allow the machine to cool down completely.
4. Remove the grid from the drip tray.
5. Pull the drip tray out of the device.
6. Remove the blind filter from the drip tray holder.
7. Drain water from the water tank.

## 15.3 Storage

### NOTICE

#### **Danger due to improper storage**

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

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

Proceed as follows when storing the machine:

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

## 16 Disposal



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

Dispose of the product as follows:

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

## 17 Recommendations for preparing the perfect espresso

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

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

Problem	Cause	Solution
Espresso is not pouring out, just dripping out of the portafilter.	The coarseness of the coffee used is too fine.	Use more coarsely ground coffee.
	Brew pressure too low.	Increase the brew pressure (see Chapter „Setting the brew pressure“).
	Ground coffee too densely compacted.	Do not press the ground coffee down as hard (see Chapter 9.5, „Pouring ground coffee into the portafilter and pressing [tamping]“).
	Too much ground coffee.	Use less ground coffee. The marking in the filters serves as a guide.
Little to no crema on the espresso.	The ground coffee used is too coarse.	Use more finely ground coffee.
	Ground coffee not compacted sufficiently.	Press the ground coffee down more firmly (see Chapter 9.5, „Pouring ground coffee into the portafilter and pressing [tamping]“).
	Ground coffee too old.	Use fresh ground coffee.
	Too little ground coffee.	Use more ground coffee. The marking in the filters serves as a guide.
	Too much chlorine in the water.	Use a water filter.
	Shower screen is dirty.	Clean the brew group (see Chapter 11.7, „Cleaning the brew group“).

Problem	Cause	Solution
Too little body.	The ground coffee used is too coarse.	Use more finely ground coffee.
	Ground coffee too old.	Use fresh ground coffee.
	Too little ground coffee.	Use more ground coffee. The marking in the filters serves as a guide.
	Shower screen is dirty.	Clean the brew group (see Chapter 11.7, „Cleaning the brew group“).

## 18 Notes

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

Setting	Drink	Drink	Drink
Coffee variety			
Coarseness			
Amount of ground coffee			
Brew temperature			
Steam temperature			
Duration of active pre-infusion			
Duration of passive pre-infusion			
Extraction duration			
Milk starting temperature			
Comments			

# 1 À propos du manuel d'utilisation

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

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

## 1.1 Présentation des signaux de sécurité et d'avertissement

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

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

### **DANGER**

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

### **AVERTISSEMENT**

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

### **ATTENTION**

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

### **REMARQUE**

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

## 1.2 Conventions de présentation

### Accentuations dans le texte

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

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

### Numéros de position et de figure

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

Exemple :

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

### Figures

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

### Références

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

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

## 2 Sécurité

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

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

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

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

### 2.1 Consignes générales de sécurité

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

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

## **2.2 Danger dû à des températures élevées**

### **2.2.1 Danger dû à des fluides brûlants**

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

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

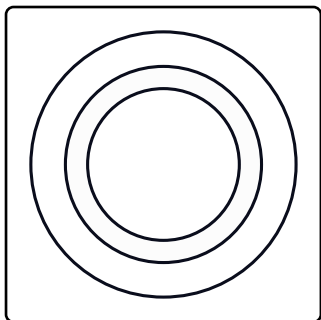
### **2.2.2 Danger dû à des surfaces brûlantes**

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

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

### 3 Guide d'introduction pour votre premier expresso

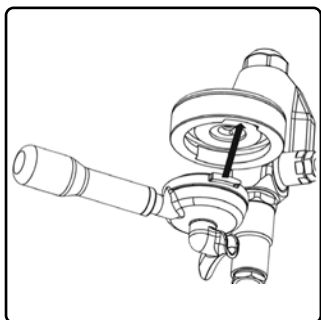
Lors de la préparation d'un expresso, toutes les instructions de sécurité et d'avertissement du présent manuel d'utilisation doivent être respectées. Avant de préparer le premier expresso, la machine doit être correctement installée [voir chapitre 7, « Installation »] et mise en service [voir chapitre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



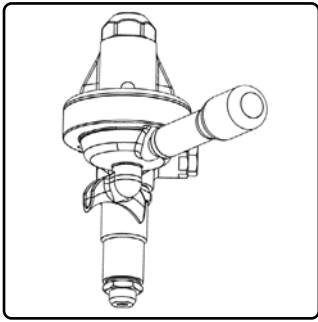
1. Allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.  
➤ L'anneau LED s'allume et le chauffe-eau se met en marche.



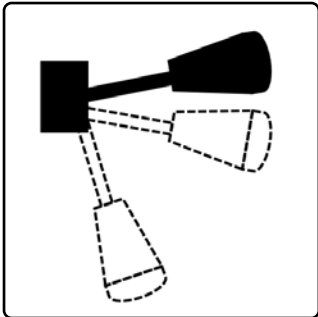
2. Attendez que la température de percolation soit atteinte.



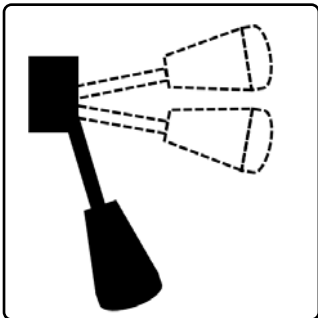
3. Remplissez le porte-filtre souhaité avec du café moulu.
4. Positionnez le porte-filtre à un angle d'environ 45° sous le groupe de percolation.
5. Enfoncez le porte-filtre dans le logement du groupe de percolation jusqu'à ce que les ergots de verrouillage du porte-filtre s'enclenchent dans les évidements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



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



7. Amenez le levier de percolation en position de production.
  - La préparation de l'expresso commence.



8. Lorsque la quantité d'expresso souhaitée est atteinte, ramenez le levier de percolation dans sa position initiale.
  - ✓ La production s'arrête. L'eau et la pression résiduelles sont évacuées par la sortie d'eau résiduelle du groupe de percolation.

## 4 Utilisation conforme

La machine expresso à porte-filtre RIDE 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.

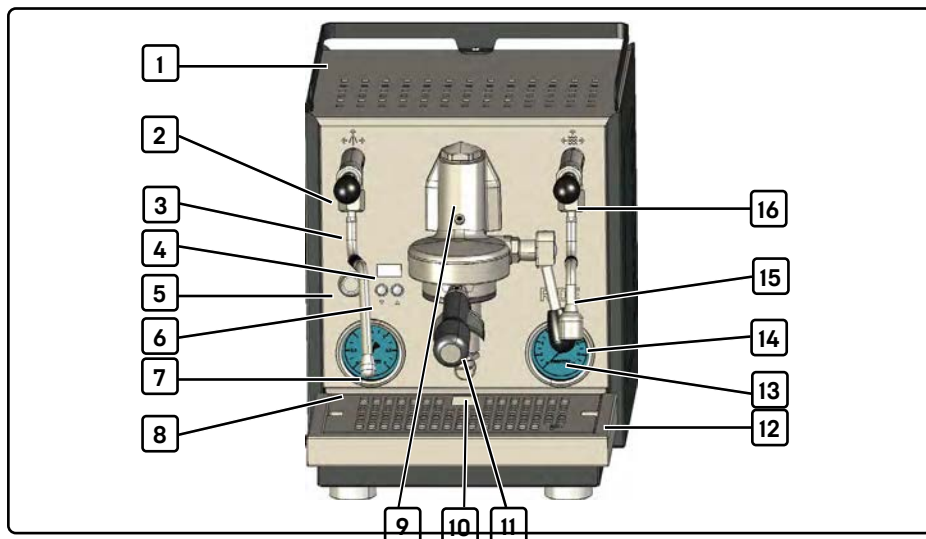
### Utilisations incorrectes prévisibles

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

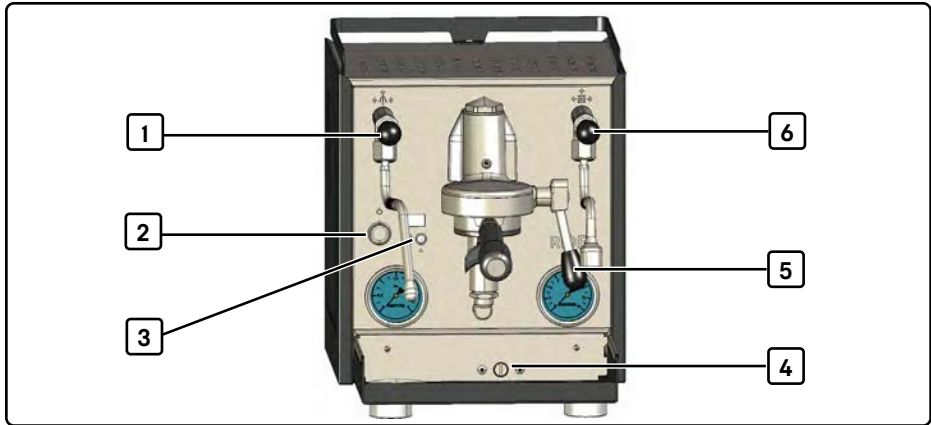
### 5.1 Structure de la machine



**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 | 7  | Buse de vapeur pour la sortie de vapeur chaude          |
| 2 | Vanne de vapeur basculante pour le prélèvement de vapeur chaude   | 8  | Manomètre de chauffe-eau                                |
| 3 | Tuyau de vapeur avec poignée caoutchoutée   | 9  | Groupe de percolation                                   |
| 4 | Écran pour afficher et configurer les paramètres  | 10 | Buse de vidange   |
| 5 | Bouton marche/arrêt avec indicateur de fonctionnement (anneau LED)  | 11 | Porte-filtre, ici avec 2 sorties                        |
| 6 | Boutons de navigation   | 12 | Plateau de collecte d'eau avec plaque d'égouttage       |
|   |   | 13 | Levier de percolation pour préparer un expresso         |
|   |   | 14 | Manomètre de pompe                                      |
|   |   | 15 | Tuyau d'eau avec poignée caoutchoutée                   |
|   |   | 16 | Vanne d'eau basculante pour le prélèvement d'eau chaude |

## 5.2 Éléments de commande

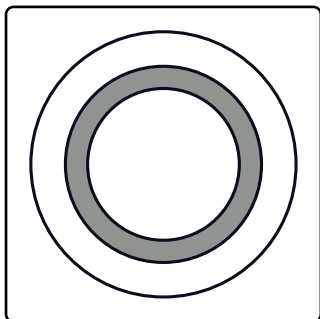


**Fig. 2** Éléments de commande

- |   |                            |   |  |
|---|----------------------------|---|--|
| 1 | Levier de vapeur basculant | 4 | Vis de réglage de la pression de percolation |
| 2 | Bouton marche/arrêt        | 5 | Levier de percolation                        |
| 3 | Boutons de navigation      | 6 | Levier d'eau chaude basculant                |

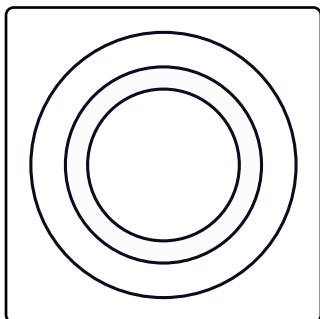
### 5.2.1 Bouton marche/arrêt

La machine est allumée et éteinte à l'aide du bouton marche/arrêt [2, Fig. 2]. L'anneau LED du bouton affiche les états suivants :



#### Éteint

La machine est éteinte.



#### Allumé

La machine est allumée.

Si l'anneau LED s'allume et que l'écran est allumé, la machine est prête à fonctionner.

Si l'anneau LED s'allume 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 Boutons de navigation

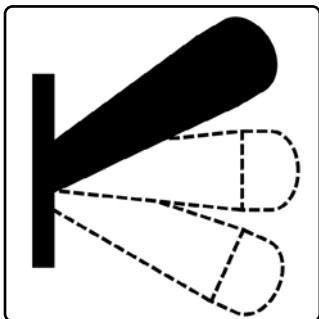
Les deux boutons de navigation [3, Fig. 2] assurent les fonctions suivantes :

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

## 5.2.3 Leviers de commande

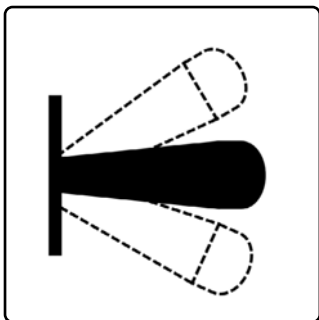
### Levier de vapeur basculant

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



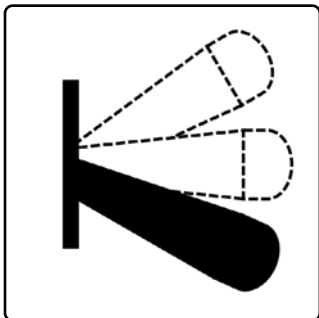
#### Position haute

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



#### Position médiane

Le tuyau de vapeur est fermé.

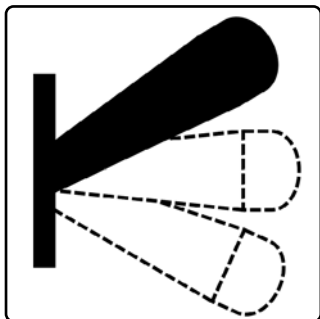


#### Position basse

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

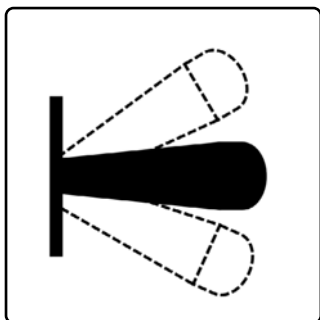
## Levier d'eau chaude basculant

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



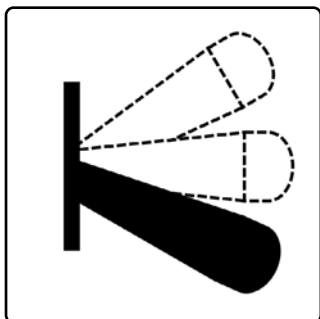
### Position haute

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



### Position médiane

Le tuyau d'eau chaude est fermé.

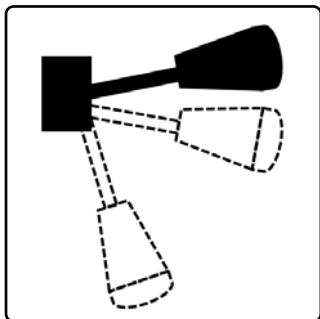


### Position basse

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

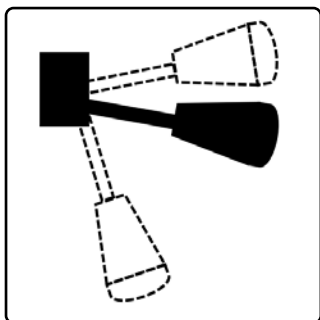
## Levier de percolation

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



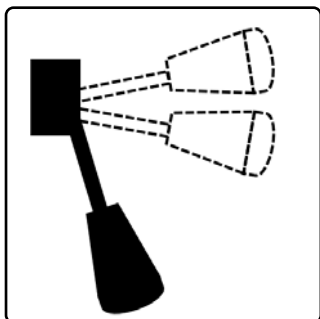
### Position de production

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



### Position intermédiaire

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



### Position initiale

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

## Réglage de la pression de percolation

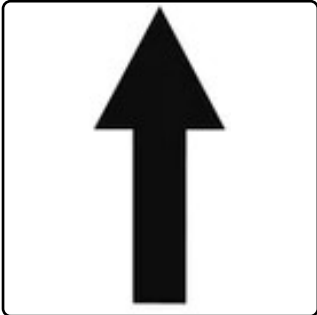

La pression de percolation peut être réglée manuellement à l'aide de la vis de réglage [4, Fig. 2].

1. Retirez le plateau de collecte d'eau.
2. Retirez le plateau de collecte d'eau.
3. Insérez le porte-filtre avec la crépine aveugle dans le groupe de percolation (voir chapitres 9.6 et « 9.7 Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation » à la page 184)
4. Amenez le levier de percolation [5, Fig. 2] en position de production.
  - La production est démarrée.
5. Lisez la pression de percolation sur le manomètre de la pompe.
6. Ajustez la pression de percolation en tournant la vis de réglage à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un tournevis plat. Tournez la vis en sens anti-horaire pour réduire la pression de percolation ou en sens horaire pour augmenter la pression de percolation.
7. Lorsque la pression de percolation souhaitée s'affiche, réinsérez le plateau de collecte d'eau.
8. Amenez le levier de percolation en position initiale.
  - La production s'arrête.
9. Retirez le porte-filtre et remplacez la crépine aveugle par la crépine de tasse souhaitée.
  - ✓ La machine est prête à fonctionner.

## 6 Transport

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

### 6.1 Marquages sur l'emballage

Marquage	Signification
	<b>Ce côté vers le haut</b> Indique le haut du colis. La flèche doit toujours pointer vers le haut lors du transport, de la manutention et du stockage du colis.
	<b>Fragile</b> 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.
	<b>Protéger de l'humidité</b> 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 RIDE
- Un manuel d'utilisation
- Un porte-filtre sans fond
- 1x embout en silicone avec une sortie, 1x embout en silicone avec deux sorties
- 1x crépine pour une tasse, 1x crépine pour deux tasses
- et 1x crépine pour trois tasses (21 g)
- Plateau de collecte d'eau avec plaque d'égouttage
- Brosse de nettoyage
- Tasseur
- Crépine aveugle
- Bac de vidange

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

- Moulins à expresso
- Station de tassage
- Tasseur
- Tiroir à marc
- Pot à lait
- Crépine filtrante
- Tasses à expresso et cappuccino
- Flow Control (régulateur de débit)

## 6.3 Enlèvement de l'emballage de transport

### ATTENTION

#### **Risque de blessures dues aux matériaux d'emballage**

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

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

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

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

## 6.4 Vérification de l'étendue des fournitures

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

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

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

## 6.5 Transport

### REMARQUE

#### **Dompage causé par un transport incorrect**

Un transport incorrect peut endommager la machine.

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

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

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

## 7 Installation

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

### 7.1 Exigences pour le lieu d'installation

Le lieu d'installation doit satisfaire aux conditions suivantes :

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

### 7.2 Raccordement à l'alimentation électrique



#### **DANGER**

#### **Danger de mort dû à la tension électrique**

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

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

### 7.3 Installation des accessoires

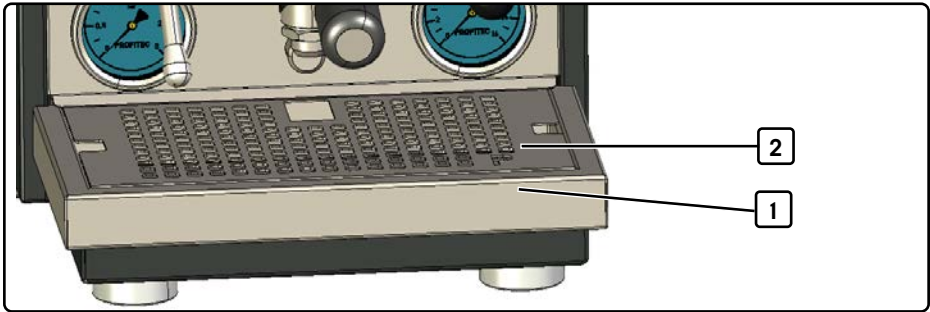


#### **ATTENTION**

#### **Risque de blessures dues aux arêtes vives**

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

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

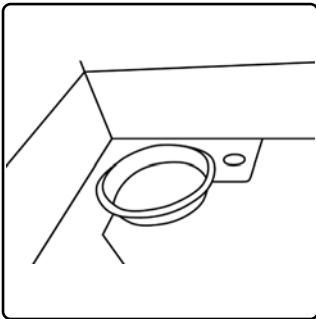


**Fig. 3** Plateau de collecte d'eau et plaque d'égouttage

1 Plateau de collecte d'eau

2 Plaque d'égouttage

### 7.3.1 Installation de la crépine aveugle



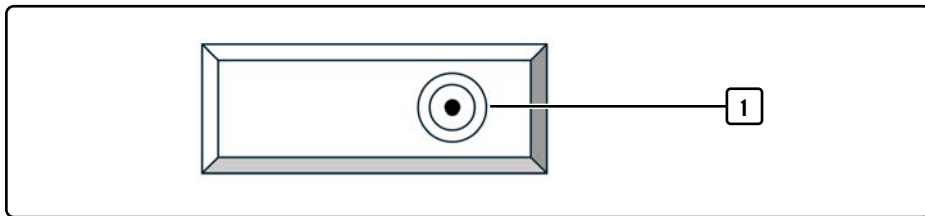
**Conseil**

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

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

### 7.3.2 Installation du filtre à eau

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



**Fig. 4** Vue de dessus du réservoir d'eau

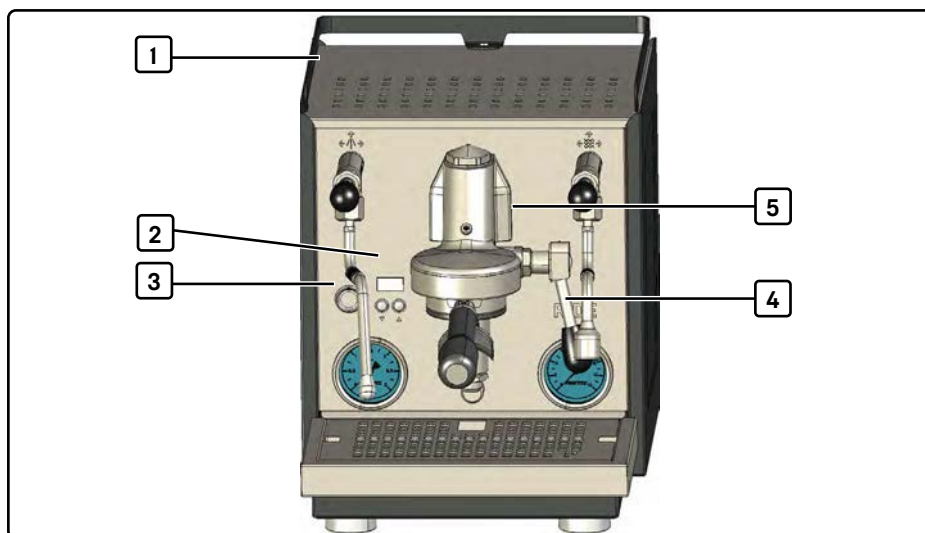
1 Position de l'adaptateur de filtre à eau

1. Déballez et préparez la cartouche filtrante conformément aux instructions du fabricant.
2. Retirez le plateau à tasses du dessus de la machine.
3. Insérez la cartouche filtrante dans l'adaptateur de filtre à eau (1, Fig. 4) sur le réservoir d'eau de manière à ce qu'elle soit emboîtée.
4. Installez le plateau à tasses.

## 8 Première mise en service

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

- la machine est correctement installée,
- 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 crépine aveugle »),
- la vanne basculante de vapeur et d'eau chaude est fermée (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »), et
- le levier de percolation est en position initiale (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »).



**Fig. 5** Illustration avec le porte-filtre installé

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

## 8.1 Branchement et mise sous tension

1. Retirez le réservoir d'eau (1, Fig. 5) et nettoyez-le soigneusement (voir chapitre 11.5, « Nettoyage du réservoir d'eau »).
  2. Remplissez le réservoir d'eau et réinstallez-le dans la machine (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »).
  3. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
  4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (2, Fig. 5).
- L'anneau LED du bouton marche/arrêt s'allume et le message « Fill » (Remplir) apparaît à l'écran.

## 8.2 Remplissage du chauffe-eau (mode Fill)

1. Placez le récipient sous le groupe de percolation (5, Fig. 5). L'ouverture du récipient doit être au moins aussi grande que celle du groupe de percolation.
  2. Amenez le levier de percolation (6, Fig. 5) en position de production (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »)
- La pompe commence à remplir le chauffe-eau.
3. Laissez le levier de percolation en position de production pendant au moins 30 secondes.
- Quand de l'eau sort du groupe de percolation, cela indique que la cuve du chauffe-eau est pleine.
4. Amenez le levier de percolation en position initiale (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »).
- L'indication « Fill » (Remplir) disparaît de l'écran et le remplissage du bouilleur commence.
  - Attendez jusqu'à ce que vous n'entendiez plus le bruit de la pompe.
5. Attendez jusqu'à ce que vous n'entendiez plus le bruit de la pompe.
- ✓ Le bouilleur est plein et la machine met le chauffe-eau en marche. Le message « Heating Up » [Chauffe] apparaît à l'écran. Une fois l'eau chauffée, la température de percolation est affichée à l'écran. La machine est prête à fonctionner.

## 8.3 Rinçage de la machine

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

1. Éteignez la machine chauffée à l'aide du bouton marche/arrêt.
- L'anneau LED s'éteint.
2. Vidangez l'eau de la machine via le tuyau d'eau chaude (voir chapitre 11.6, « Vidange du chauffe-eau »).

3. Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »)
4. Allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
  - L'anneau LED s'allume.
5. Attendez que la température de percolation soit affichée à l'écran.
6. Répétez trois fois la procédure.
7. Laissez la machine allumée et évacuez la quantité d'eau restante via le groupe de percolation.

## **8.4 Après la mise en service**

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

## 9 Utilisation

### 9.1 Modes de fonctionnement

#### 9.1.1 Préparation au fonctionnement

Après son allumage, la machine commence à chauffer. Après la chauffe, la température de percolation et la température de vapeur (si celle-ci est activée) sont affichées à l'écran. Dès que les valeurs de température affichées sont les valeurs pré-réglées, la machine est prête à fonctionner.

#### 9.1.2 Fonctionnement continu

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

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

#### 9.1.3 Mode veille de l'écran

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

#### 9.1.4 Mode ECO

Le mode ECO permet de programmer la machine pour qu'après un certain temps la fonction de chauffe soit désactivée et que l'écran s'éteigne. La machine reste allumée (l'anneau LED du bouton marche/arrêt s'allume). Le compte à rebours du temps prédéfini commence après la dernière percolation ou après la dernière pression sur un bouton.

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



#### Icône de veille

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

Le mode ECO peut être interrompu comme suit :

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

## 9.2 Mise en service de la machine

### 9.2.1 Mise en marche et arrêt de la machine

#### Mise en marche de la machine :

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

#### Mise à l'arrêt de la machine :

1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
- ✓ L'anneau LED s'éteint et l'écran est désactivé.

### 9.2.2 Mise en service de la machine

1. Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau ») et insérez-le dans la machine (voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »).
  2. Allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
    - L'anneau LED s'allume.
  3. Si « Flush » (Rinçage) apparaît à l'écran, effectuez un rinçage (voir chapitre 9.8, « Rinçage [« Flush »] »).
- ✓ La machine se met en chauffe. Si le réglage « Fast Heating » [Chauffe rapide] est activé (voir chapitre 10.4.7, « Enable Fast Heating [Chauffe rapide] »), la chauffe dure environ 12 à 13 minutes. La machine est chaude lorsque la température réglée via le menu (voir chapitre 10.3.1, « Brew Temperature [Température de percolation] ») apparaît à l'écran.

## 9.3 Fonctions de raccourci

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

### 9.3.1 Activation du mode ECO

1. Pendant le fonctionnement, maintenez le bouton de navigation gauche enfoncé pendant 3 secondes.
- ✓ La machine active le mode ECO.

### 9.3.2 Activation ou désactivation de la pré-infusion

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



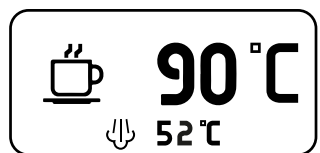
Cette icône apparaît lorsque la pré-infusion a été activée.



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

### 9.3.3 Allumage ou extinction du bouilleur

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



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



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

## 9.4 Remplissage du réservoir d'eau

### REMARQUE

#### **Dommage causé par un débordement d'eau**

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

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

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

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



#### **Le réservoir sera bientôt vide**

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



#### **Le réservoir est vide**

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

Pour remplir le réservoir, procédez comme suit :

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

## 9.5 Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu

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

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

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

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

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



**Fig. 6** Porte-filtre avec crépine pour deux tasses et embout en silicone

Installez les embouts en silicone comme suit :

1. Tenez le porte-filtre par la poignée [3, Fig. 6] avec le logo P [4, Fig. 6] vers le haut.
2. Avec les deux mains, enfoncez l'embout en silicone souhaité [2, Fig. 6] dans le porte-filtre par le bas jusqu'à ce qu'il soit complètement accouplé.

Insérez les crépines comme suit :

1. Tenez le porte-filtre d'une main avec le logo P (4, Fig. 6) vers le haut.
2. De l'autre main, insérez la crépine correspondante (1, Fig. 6) dans le porte-filtre.
3. Appuyez sur la crépine avec les deux pouces jusqu'à ce qu'elle soit emboîtée.

## 9.7 Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation

### REMARQUE

#### **Dompage causé par un serrage excessif du porte-filtre**

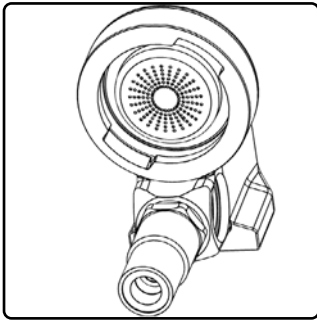
Lors de l'insertion du porte-filtre, le porte-filtre et la machine peuvent être endommagés par un serrage exagéré.

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

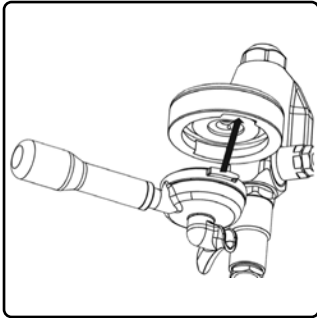
Il est recommandé de laisser le porte-filtre vissé dans le groupe de percolation afin qu'il ne refroidisse pas. Si le porte-filtre est trop froid, il peut être réchauffé par un rinçage. Dans ce cas, ne remplissez pas le porte-filtre avec du café moulu.



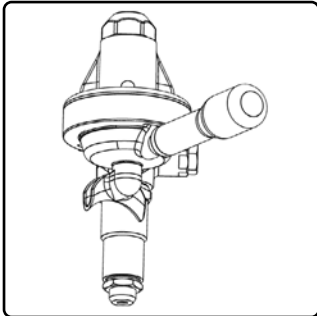
**Fig. 7** Porte-filtre installé, poignée tournée vers l'avant



Vue de dessous du groupe de percolation

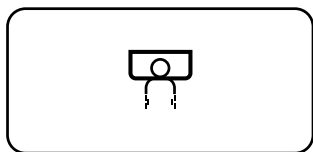


1. Tenez le porte-filtre d'une main.
2. Positionnez le porte-filtre sous le groupe de percolation de manière à ce que la poignée du porte-filtre soit orientée à un angle d'environ 45° vers la gauche.
3. Dans cette position, poussez le porte-filtre vers le haut dans le logement du groupe de percolation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



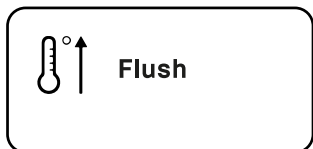
4. Tournez la poignée du porte-filtre vers la droite avec précaution jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir.
- ✓ Le porte-filtre est installé dans le groupe de percolation.

## 9.8 Rinçage (« Flush »)



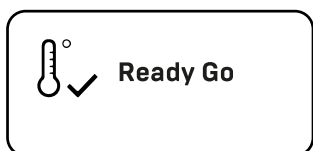
### Indicateur de fonctionnement

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



### Indicateur « Flush » (rinçage)

Indique qu'un rinçage doit être effectué.



### Affichage « Ready Go » (Prêt à commencer)

Indique que les conduites ont été rincées.

### 9.8.1 Rinçage après une chauffe

Une fois mise en marche, la machine se met en chauffe. Si la fonction « Enable Fast Heating » [Chauffe rapide] est activée, la machine sera chauffée à environ 120 °C en peu de temps afin de chauffer plus rapidement le groupe de percolation. Lorsque cette température est atteinte, l'indication « Flush » [Rinçage] apparaît à l'écran. Cet affichage indique qu'il faut effectuer un rinçage dans les 60 secondes pour réduire la température du chauffe-eau à la température de consigne normale :

1. Placez un récipient vide sous le groupe de percolation.
  2. Amenez le levier de percolation en position de production (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »).
- La durée est affichée en secondes à l'écran.
3. Lorsque l'affichage « Ready Go » [Prêt à commencer] apparaît après 20 secondes, amenez le levier de percolation dans la position initiale.
- ✓ La machine est maintenant prête à produire un espresso.

Si le rinçage n'est pas effectué dans les 60 secondes, la machine arrêtera la chauffe et abaissera la température de percolation. L'écran affiche alternativement « Flush » [Rinçage] et la température de percolation actuelle.

## 9.8.2 Rinçage des conduites

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

1. Placez un récipient vide sous le groupe de percolation.
  2. Amenez le levier de percolation en position de production.
    - L'indicateur de production apparaît à l'écran et les conduites sont rincées.
  3. Dès que l'eau qui sort du groupe de percolation est claire et propre, amenez le levier de percolation en position initiale.
- ✓ Le groupe de percolation est rincé et prêt pour la préparation d'un expresso.

## 9.9 Préparation d'un expresso

### AVERTISSEMENT

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

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

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

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

Sélectionnez l'embout en silicone adapté en fonction du nombre de tasses à préparer :

- Embout en silicone à 1 sortie : 1 tasse
  - Embout en silicone à 2 sorties : 2 tasses
1. Si elle n'est pas déjà installée, insérez la crépine associée dans le porte-filtre (voir chapitre 9.6, « Insertion des embouts en silicone et des crépines dans les porte-filtres »).
  2. Remplissez la crépine avec la quantité souhaitée de café moulu.
  3. Tassez et compactez uniformément le café moulu avec le tasseur (voir chapitre 9.5, « Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu »).
  4. Insérez le porte-filtre dans le groupe de percolation (chapitre 9.7, « Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation »).
  5. Placez une tasse vide sous chaque sortie du porte-filtre utilisé.

6. Amenez le levier de percolation en position de production (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »).
- La préparation de l'expresso commence. Le programmeur de pré-infusion, s'il est configuré, est d'abord affiché à rebours à l'écran (voir chapitre 10.3.4, « Pré-infusion »). Le programmeur de préparation de l'expresso démarre ensuite. La pression de la pompe est affichée sur le manomètre de la pompe.
7. Une fois la quantité d'expresso souhaitée atteinte dans la tasse, ramenez le levier de percolation en position initiale.
- ✓ La production de l'expresso est terminée. L'eau et la pression résiduelles sont évacuées par la sortie d'eau résiduelle du groupe de percolation dans le plateau de collecte.

## 9.10 Enlèvement du porte-filtre sur le groupe de percolation



### AVERTISSEMENT

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

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

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

- Pour terminer un processus de percolation, amenez le levier de percolation complètement vers le bas.
- Manipulez toujours le porte-filtre à l'aide de la poignée en plastique noir.

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

## 9.11 Prélèvement d'eau chaude

### AVERTISSEMENT

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

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

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

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

Pour pouvoir prélever de l'eau chaude, le bouilleur doit être activé (voir chapitre 9.3.3, « Allumage ou extinction du bouilleur ») et la température de vapeur réglée (voir chapitre 10.3.3, « Steam Temperature [Température de vapeur] ») doit être atteinte.

1. Placez un récipient approprié doté d'une poignée isolée thermiquement (par exemple une carafe ou une tasse) sous le tuyau d'eau chaude.
2. Ouvrez la vanne d'eau chaude basculante (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »).
3. Après avoir prélevé la quantité souhaitée, fermez la vanne basculante.
  - La vanne est fermée et le chauffe-eau est automatiquement rempli d'eau.
4. Nettoyez la buse d'eau chaude (voir chapitre 11.3, « Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude »).

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

## 9.12 Production de vapeur chaude

### AVERTISSEMENT

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

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

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

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

Pour produire de la vapeur chaude, le bouilleur doit être activé (9.3, « Fonctions de raccourci ») et la température de vapeur réglée (10.3.3, « Steam Temperature [Température de vapeur] ») doit être atteinte.

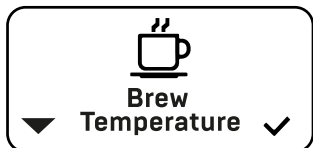
1. Placez un récipient vide sous la buse de vapeur.
  2. Ouvrez la vanne de vapeur basculante (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »).
- L'eau de condensation est évacuée.
3. Après environ 3 secondes, lorsque l'eau de condensation s'est entièrement écoulée, fermez la vanne de vapeur basculante.
  4. Placez le récipient contenant le liquide souhaité sous la buse de vapeur.
  5. Plongez complètement la buse de vapeur dans le liquide.
  6. Ouvrez la vanne de vapeur basculante.
- Le liquide est chauffé et/ou moussé.
7. Fermez la vanne de vapeur basculante et retirez le récipient du plateau de collecte.
  8. Ouvrez brièvement la vanne de vapeur basculante puis refermez-la.
- De la vapeur est libérée dans le plateau de collecte, ce qui évite un colmatage de la buse.
9. Nettoyez immédiatement la buse de vapeur (voir chapitre 11.3, « Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude »).

## 10 Navigation et paramètres du menu

### 10.1 Indications à l'écran

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

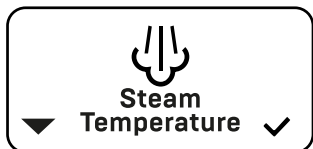
#### 10.1.1 Menus des paramètres de base (Basic Settings)



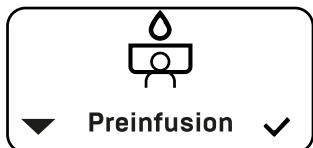
Menu « Brew Temperature » [Température de percolation] : réglage de la température de percolation (voir chapitre 10.3.1, « Brew Temperature [Température de percolation] »)



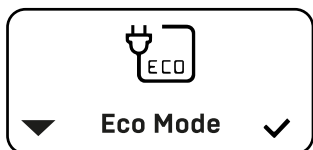
Menu « Steam enable » [Activation de la vapeur] : allumage et extinction du bouilleur (voir chapitre 10.3.2, « Steam Enable [Activation de la vapeur] »)



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



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



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



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



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



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

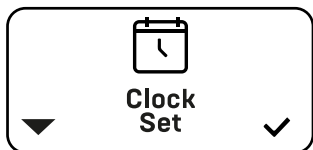
## 10.1.2 Menus des paramètres avancés (Advanced User Settings)



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



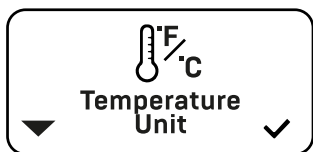
Menu « Timer Enable » [Activation du programmeur] : activation ou désactivation du programmeur d'allumage et d'extinction automatique de la machine (voir chapitre 10.4.4, « Timer Enable [Activation du programmeur] »)



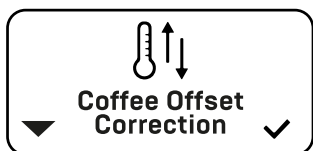
Menu « Clock Set » [Réglage de l'heure] : réglage de l'heure (voir chapitre 10.4.2, « Clock Set [Réglage de l'heure] »)



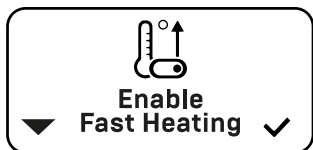
Menu « Schedule Set » [Programmation horaire] : programmation des horaires d'allumage/extinction automatique de la machine (voir chapitre 10.4.3, « Schedule Set [Programmation horaire] »)



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



Menu « Coffee Offset Correction » [Correction de compensation du café] : réglage de la valeur de décalage entre le point de mesure de la température de la machine et la température de sortie (voir chapitre 10.4.6, « Coffee Offset Correction [Correction de compensation du café] »)



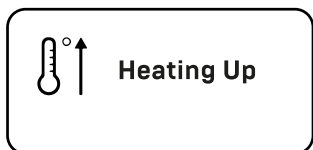
Menu « Enable Fast Heating » [Chauffe rapide] : activation ou désactivation de la chauffe rapide [« Fast Heating »] de la machine (voir chapitre 10.4.7, « Enable Fast Heating [Chauffe rapide] »)

### 10.1.3 Autres indications affichées sur l'écran

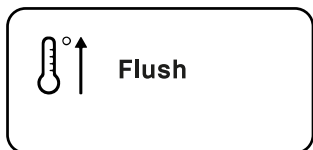
En plus des menus, d'autres indications fournissent des informations sur un état déterminé pendant le fonctionnement ou invitent à effectuer une action.



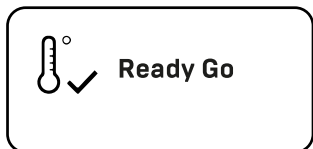
Mode de remplissage (voir chapitre 8, « Première mise en service »)



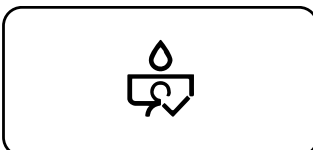
La machine chauffe (voir chapitre 8, « Première mise en service »)



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



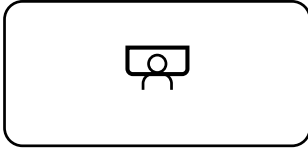
La machine est prête à préparer un expresso (voir chapitre 9.8, « Rinçage [« Flush »] »)



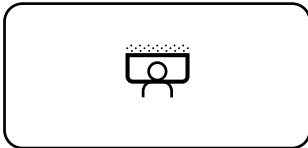
Pré-infusion activée (chapitre 9.3.2, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »)



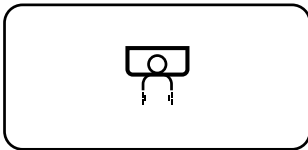
Pré-infusion désactivée [chapitre 9.3.2, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »]



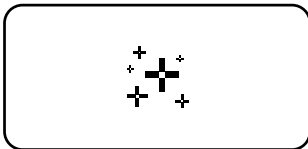
Pré-infusion passive en cours (voir chapitre 10.3.4, « Pré-infusion »)



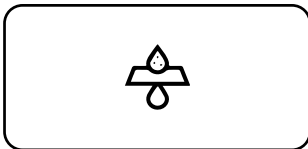
Pré-infusion active en cours (voir chapitre 10.3.4, « Pré-infusion »)



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



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



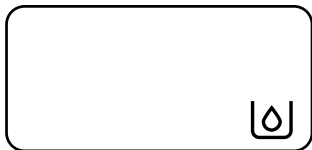
Rappel de remplacement du filtre à eau (voir chapitre 10.4.1, « Filter Reminder [Rappel de filtre] »)



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



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



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

## 10.2 Navigation dans le menu

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

### 10.2.1 Ouverture du menu principal

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

### 10.2.2 Sélection et ouverture d'un sous-menu

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

### 10.2.3 Réglage des paramètres

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

## 10.3 Paramètres du menu de base (Basic Settings)

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

### 10.3.1 Brew Temperature (Température de percolation)

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

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

### 10.3.2 Steam Enable (Activation de la vapeur)

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

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

### 10.3.3 Steam Temperature (Température de vapeur)

La buse de vapeur permet de produire de la vapeur chaude pour chauffer et faire mousser des liquides. La température de la vapeur peut être réglée via le menu. La température de la vapeur est réglée en usine sur 128 °C. Elle peut être réglée entre 115 °C et 134 °C.

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

### 10.3.4 Pré-infusion

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

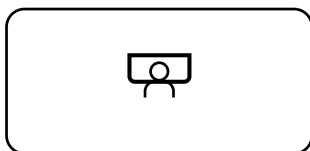
#### Fonctionnement de la pré-infusion

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

#### Exemple

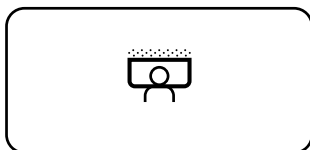
Pré-infusion active = 4 secondes, pré-infusion passive = 5 secondes :

Au début de la préparation de l'expresso, l'activité de la pompe démarre pendant 4 secondes. Une fois les 4 secondes écoulées, l'activité de la pompe est interrompue pendant 5 secondes pour humidifier complètement le café moulu. Une fois les 5 secondes écoulées, l'activité de la pompe reprend et l'extraction de l'expresso démarre à 9 bars.



#### Pré-infusion passive

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



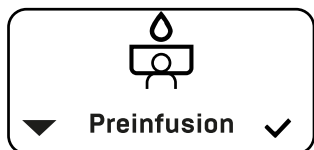
#### Pré-infusion active

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

## Réglage de la pré-infusion



1. Ouvrez le menu principal.



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



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

4. Attendez 3 secondes.

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



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

6. Attendez 3 secondes.

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

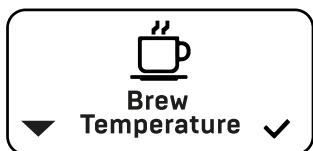
7. Réglez la durée souhaitée (en secondes) pour la pré-infusion active.

### 10.3.5 Mode ECO

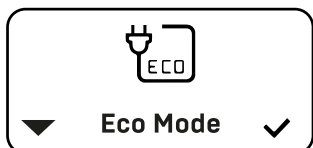
Les paramètres suivants du mode Eco sont définis par défaut :

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

La fonction peut être activée [« ON »] ou désactivée [« OFF »]. Le compte à rebours peut être réglé par incréments de 30 minutes [jusqu'à un maximum de 600 minutes]. Procédez comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



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

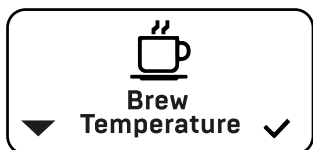


3. Sélectionnez le paramètre souhaité.

### 10.3.6 Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage)

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

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



1. Ouvrez le menu principal.



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



3. Sélectionnez le paramètre souhaité.

### 10.3.7 Reset Reminder (Rappel de réinitialisation)

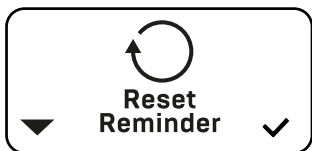
La machine propose deux fonctions de rappel :

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

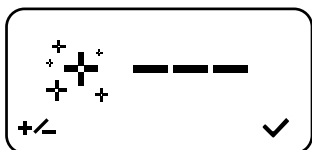
Après avoir nettoyé le groupe de percolation ou changé le filtre à eau, ces fonctions de rappel doivent être réinitialisées comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



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



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

## 10.4 Paramètres de menu avancés (Advanced User Settings)

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



1. Ouvrez le menu principal.



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

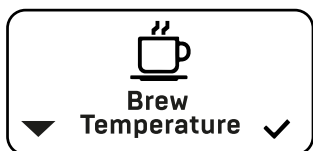


3. Sélectionnez le réglage « ON » (afficher) ou « OFF » (masquer).
- ✓ Le paramètre est appliqué et les paramètres avancés sont affichés dans le menu principal.

### 10.4.1 Filter Reminder (Rappel de filtre)

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

Le réglage s'effectue par incréments de 5 litres (jusqu'à un maximum de 200 litres). La fonction est désactivée (« OFF ») par défaut. L'intervalle auquel il convient de remplacer le filtre est spécifié dans les instructions du fabricant du filtre à eau utilisé.



1. Ouvrez le menu principal.



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

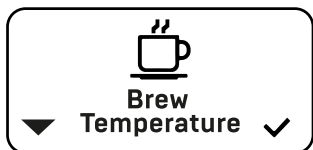


3. Sélectionnez le paramètre souhaité.

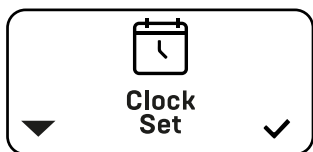
#### 10.4.2 Clock Set (Réglage de l'heure)

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

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



1. Ouvrez le menu principal.



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



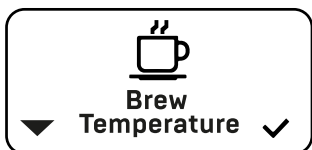
- L'affichage des heures clignote.
- 3. Réglez les heures et attendez 3 secondes.
- L'affichage des minutes clignote.
- 4. Réglez les minutes et attendez 3 secondes.



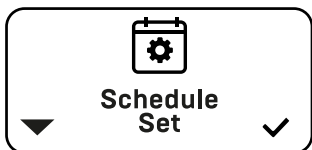
- Le jour de la semaine clignote.
- 5. Réglez le jour de la semaine.

### 10.4.3 Schedule Set (Programmation horaire)

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



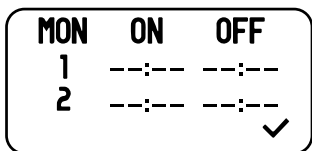
1. Ouvrez le menu principal.



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



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



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

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

#### 10.4.4 Timer Enable (Activation du programmateur)

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



1. Ouvrez le menu principal.



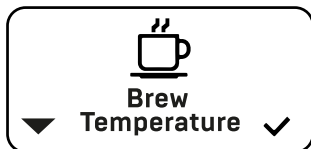
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Timer Enable » [Activation du programmateur].



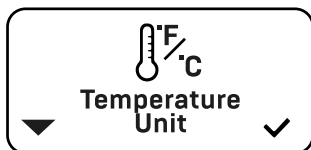
3. Sélectionnez le réglage « ON » [activer le programmateur] ou « OFF » [désactiver le programmateur].

### 10.4.5 Temperature Unit (Unité de température)

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



1. Ouvrez le menu principal.



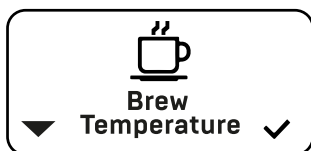
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Temperature Unit » (Unité de température).



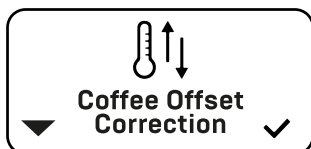
3. Sélectionnez le réglage °C ou °F.

### 10.4.6 Coffee Offset Correction (Correction de compensation du café)

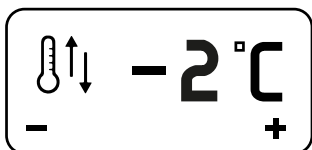
La machine est conçue pour la préparation optimale d'un espresso. En raison des conditions extérieures, il peut y avoir une légère perte de température de l'eau entre le chauffe-eau et le groupe de percolation. Pour compenser cette perte de température, il est possible de régler la compensation à une valeur comprise entre -10 °C et +10 °C via le menu. Une compensation de +2 °C est définie en usine.



1. Ouvrez le menu principal.



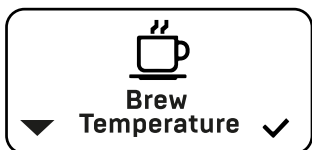
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Coffee Offset Correction » (Correction de compensation du café).



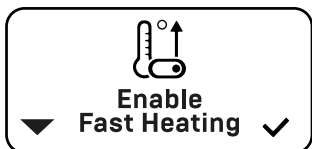
3. Sélectionnez le réglage souhaité.

#### 10.4.7 Enable Fast Heating (Chauffe rapide)

Après sa mise en marche, la machine chauffe jusqu'à la température de percolation prédéfinie. Cette étape peut prendre de 30 à 35 minutes selon la température ambiante. La fonction « Enable Fast Heating » (Chauffe rapide) permet d'accélérer la chauffe afin d'amener plus rapidement le groupe de percolation à la température voulue.



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Enable Fast Heating » (Chauffe rapide).



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

# 11 Nettoyage

## DANGER

### **Danger dû à la tension électrique**

Un nettoyage incorrect entraîne un risque mortel d'électrocution.

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

## AVERTISSEMENT

### **Risque de blessures dues aux surfaces brûlantes**

Les surfaces brûlantes entraînent un risque de blessure.

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

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

Pour le nettoyage :

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

## 11.1 Nettoyage des porte-filtres, des embouts en silicone et des crépines

Nettoyez quotidiennement les porte-filtres, les embouts en silicone et les crépines. 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.

## Retirez les embouts en silicone du porte-filtre

1. Tenez le porte-filtre d'une main.
2. Utilisez l'autre main pour retirer l'embout en silicone du connecteur.

## Nettoyez les crépines, les embouts en silicone et les porte-filtres

1. Comme expliqué dans les sections précédentes, retirez l'embout en silicone et la crépine du porte-filtre.
2. Nettoyez le porte-filtre, l'embout en silicone et la crépine avec de l'eau chaude, un détergent de qualité alimentaire et un chiffon doux.
3. Laissez sécher complètement la crépine, l'embout en silicone et le porte-filtre.
4. Installez l'embout en silicone et la crépine dans le porte-filtre (voir chapitre 9.6, « Insertion des embouts en silicone et des crépines dans les porte-filtres »).

## 11.2 Plateau de collecte d'eau et plaque d'égouttage

### ATTENTION

#### **Risque de blessures dues aux arêtes vives.**

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

- Évitez d'appliquer une pression trop ferme sur leurs bords.
- Essayez les bords avec prudence.

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

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

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

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

### AVERTISSEMENT

#### Risque de blessure

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

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

### 11.3.1 Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude après utilisation

Nettoyez la buse de vapeur et la buse eau chaude immédiatement après chaque utilisation afin que les résidus de liquide soient immédiatement éliminés et ne sèchent pas.

1. Tenez le tuyau de vapeur ou le tuyau d'eau chaude par la poignée caoutchoutée.
2. Essuyez les buses avec un chiffon en microfibre humide.
3. Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu sur les buses.

### 11.3.2 Nettoyage d'une buse de vapeur bouchée

#### REMARQUE

#### Endommagement de la machine

Un nettoyage incorrect de la buse de vapeur peut entraîner des dommages.

- Procédez avec prudence si vous insérez des objets pointus dans la buse pour son nettoyage.
- Assurez-vous que le joint est correctement positionné entre la buse et le filetage.

Si la buse de vapeur est bouchée, la vapeur ne peut pas sortir. Nettoyez l'intérieur de la buse comme suit :



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. Utilisez vos deux mains pour enlever le réservoir d'eau en le tirant vers le haut.
3. Videz le réservoir d'eau au-dessus d'un évier et nettoyez-le avec de l'eau tiède, un détergent de qualité alimentaire et un chiffon doux.
4. Séchez l'extérieur du réservoir d'eau avec un chiffon sec et doux.
5. Réinsérez le réservoir d'eau.
6. Remettez le plateau à tasses en place.

### **11.6 Vidange du chauffe-eau**

Si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, elle doit être complètement vidangée. Même en cas de fonctionnement régulier, l'eau du chauffe-eau doit être vidangée et remplacée toutes les 1 à 2 semaines.

1. Laissez la machine chauffer jusqu'à ce que la température de percolation et la température de vapeur réglées sont affichées à l'écran.
2. Éteignez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
  - L'anneau LED s'éteint.
3. Placez un grand récipient sous le tuyau d'eau chaude.
4. Ouvrez la vanne d'eau chaude basculante (voir chapitre 5.2.3, « Leviers de commande »).
  - L'eau du chauffe-eau est évacuée via le tuyau d'eau chaude.
5. Fermez la vanne d'eau chaude basculante.
6. Rincez le chauffe-eau avec de l'eau propre (voir chapitre 8.3, « Rinçage de la machine »).

## 11.7 Nettoyage du groupe de percolation

Un nettoyage incorrect peut entraîner une usure prématurée du groupe de percolation. Nettoyez le groupe de percolation selon les instructions ci-dessous.

La machine dispose d'une fonction « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) (voir chapitre 10.3.6, « Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) »). Si cette fonction est activée, un rappel de nettoyage du groupe de percolation apparaît à l'écran après un nombre prédéfini d'utilisations. Nettoyez le groupe de percolation après avoir préparé environ 90 à 140 tasses d'expresso. Il est également recommandé de nettoyer le groupe de percolation si la machine n'a pas été utilisée pendant une longue période.

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

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

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

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

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

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

## 11.7.2 Nettoyage du reste du groupe de percolation

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

Répétez la séquence d'actions suivante 5 fois :

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

## 12 Entretien

### DANGER

#### **Danger dû à la tension électrique**

Un entretien incorrect constitue un risque mortel d'électrocution.

- Avant l'entretien, éteignez la machine, débranchez-la de la prise de courant et laissez-la refroidir jusqu'à température ambiante.

Lors de l'exécution de travaux de maintenance, toutes les consignes de sécurité et d'avertissement du présent manuel d'utilisation doivent être respectées. Les opérations de maintenance qui ne sont pas expliquées dans le présent manuel d'utilisation ne peuvent être effectuées que par du personnel spécialisé qualifié.

### 12.1 Pièces de rechange et accessoires

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

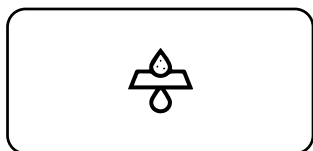
<https://www.profittec-espresso.com/en/storelocator>

Pièce de rechange	Numéro d'article
Joint du groupe de percolation	PI021
Crépine-douche E61	C519900103
Crépine monotasse	C619900104
Crépine pour deux tasses	C619900105
Crépine aveugle	C619900106
Ressort de maintien pour porte-filtre	C619900098
Poignée	C439900840
Brosse de nettoyage	R210
Buse de vapeur 2 trous	P2543
Accessoire	Numéro d'article
Filtre à eau	89445.K
Porte-filtre, sans fond	Pr5150
Station de tassage	Pr5130
Tasseur	Pr5115
Tiroir à marc, acier inoxydable	Pr5230
Flow Control	PI065

Pièce de rechange	Numéro d'article
Pot à lait, 350 ml	Pr5200
Pot à lait, 500 ml	Pr5210
Crépine filtrante	Pr5140
4x tasses Pro expresso	Pr5127
4x tasses Pro cappuccino	Pr5128

## 12.2 Remplacement du filtre à eau

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



Affichage « Rappel du filtre à eau »

L'intervalle auquel il convient de remplacer le filtre ainsi que la marche à suivre sont spécifiés dans les instructions du fabricant du filtre à eau utilisé.

## 12.3 Remplacement du joint du groupe de percolation

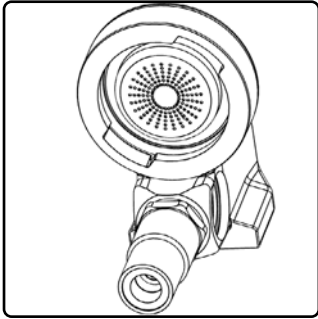
### 12.3.1 Outils et accessoires requis

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

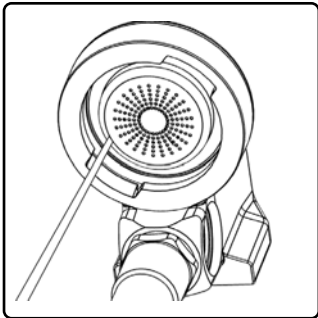
### 12.3.2 Avant le remplacement du joint

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

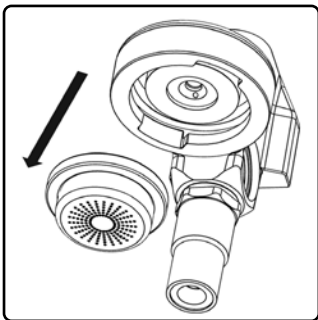
### 12.3.3 Remplacement du joint



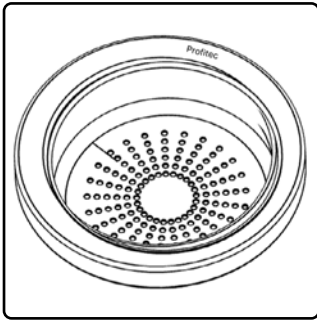
Vue de dessous du groupe de percolation



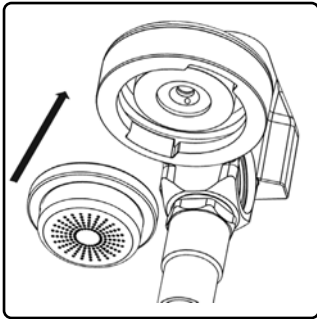
1. Placez un tournevis plat ou une cuillère à café sur la crépine-douche.
2. Utilisez le tournevis plat pour faire sortir la crépine-douche et son joint.



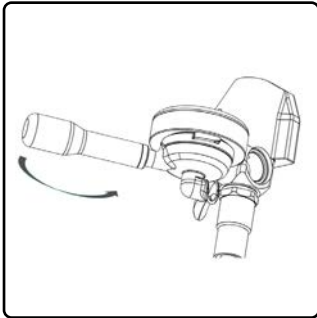
3. Retirez la crépine-douche et le joint du groupe de percolation.
4. Nettoyez le groupe de percolation avec la brosse de nettoyage.



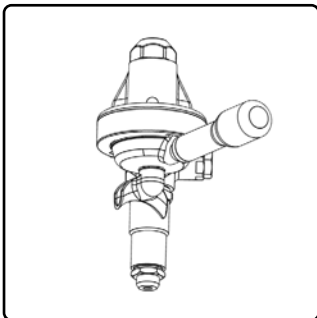
5. Insérez la nouvelle crépine-douche dans le nouveau joint. Placez le joint de manière à ce que le logo Profitec soit orienté vers le haut.



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



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



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

## 13 Dépannage

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

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

### 13.1 Pannes de la machine

Panne	Cause	Solution
Lors de la première mise en service avec le réservoir d'eau, la pompe est activée après avoir actionné le levier de percolation, mais rien ne sort du groupe de percolation.	Temps de remplissage du chauffe-eau insuffisant.	Il faut environ 30 secondes pour que le chauffe-eau soit rempli et que de l'eau sorte.
La machine ne chauffe pas lors de la première mise en service.	La sécurité anti-débordement du chauffe-eau s'est déclenchée.	Éteignez brièvement la machine, puis rallumez-la.
La machine est allumée mais ne fonctionne pas.	Le réservoir d'eau n'est pas inséré correctement.	Insérez correctement le réservoir d'eau [voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »]
	La 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.
Après avoir prélevé de l'eau via le tuyau d'eau chaude, la machine ne chauffe plus.	La sécurité anti-débordement du chauffe-eau s'est déclenchée.	Éteignez brièvement la machine, puis rallumez-la. Vérifiez s'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir et remplissez-le si nécessaire [voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »].
La machine ne s'allume pas ou ne s'éteint pas automatiquement malgré le réglage du programmeur.	La pile du circuit imprimé est déchargée.	Désactivez la fonction programmeur [voir chapitre 10.4.4, « Timer Enable (Activation du programmeur) »] et contactez votre revendeur spécialisé.
De l'eau sort au-dessus du groupe de percolation.	Fuite entre la cloche en inox et le groupe de percolation.	Contactez votre revendeur spécialisé.

Panne	Cause	Solution
De l'eau s'écoule du porte-filtre ou du groupe de percolation, bien que le levier de percolation soit en position initiale.	La machine est défectueuse.	Contactez votre revendeur spécialisé.
De l'eau s'écoule entre le porte-filtre et le groupe de percolation.	Le porte-filtre n'est pas installé correctement.	Réinstallez correctement le porte-filtre (voir chapitre 9.7, « Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation »).
	Joint usé.	Remplacez le joint (voir chapitre 12.3, « Remplacement du joint du groupe de percolation »).
Impossible d'insérer le réservoir d'eau en entier.	Réservoir d'eau mal aligné.	Réalignez et insérez correctement le réservoir d'eau (voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »).
Les paramètres du menu avancé ne s'affichent pas.	Menu masqué.	Affichez le menu des paramètres avancés (voir chapitre 10.4, « Paramètres de menu avancés [Advanced User Settings] »).
La machine est allumée, la vanne de vapeur basculante est ouverte, mais aucune vapeur ne sort de la buse de vapeur.	Buse de vapeur bouchée.	Nettoyez la buse de vapeur (voir chapitre 11.3, « Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude »).
	Le chauffe-eau n'atteint pas sa température de consigne.	Attendez que la température de consigne de la vapeur (voir chapitre 10.3.3, « Steam Temperature [Température de vapeur] ») soit atteinte.
La machine ne répond pas aux commandes saisies.	Paramètres modifiés ou autres causes inconnues.	Réinitialisez la machine (voir chapitre 13.1.1, « Réinitialisation de la machine »).

### 13.1.1 Réinitialisation de la machine

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

1. Éteignez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
  - L'anneau LED s'éteint
2. Appuyez sur le bouton de navigation droit ▲ et maintenez-le enfoncé.
3. Dans le même temps, allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt
4. Attendez que le message « Reset Done » [Réinitialisation terminée] s'affiche.
5. Relâchez le bouton de navigation droit ▲.
6. Éteignez la machine.
- ✓ La machine est réinitialisée.

## 14 Données techniques

Spécification	Valeur
Dimensions de la machine (L x P x H)	300 x 450 x 370 mm
Dimensions avec porte-filtre (L x P x H)	300 x 570 x 370 mm
Poids	28 kg
Capacité du réservoir d'eau	env. 2,8 l
Alimentation électrique	Valeur
EU, UK, CN, AU	230 V~, 50/60 Hz
US, JP	110 V~, 50/60 Hz
Puissance	Valeur
EU, UK, CN, AU	2 100 W
US, JP	1 700 W

## 15 Mise hors service, démontage et stockage

### 15.1 Mise hors service de la machine

1. Éteignez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
  - L'anneau LED s'éteint.
2. Débranchez la fiche d'alimentation du secteur.

### 15.2 Démontage de la machine

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

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

## 16 Élimination



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

Éliminez le produit comme suit :

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

## 17 Recommandations pour une préparation optimale de l'expresso

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

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

Problème	Cause	Solution
L'expresso ne s'écoule pas correctement du porte-filtre, mais dégouline lentement.	Mouture trop fine du café.	Utilisez un café moulu plus grossièrement.
	Pression de percolation trop faible.	Augmentez la pression de percolation (voir chapitre « Réglage de la pression de percolation »).
	Café trop compacté.	Tassez moins fermement le café moulu (voir chapitre 9.5, « Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu »).
	Excès de café moulu.	Réduisez la quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d'indication.
	Flow Control fermé.	Ouvrez le régulateur de débit Flow Control ( Régulateur de débit (Flow Control) »).

Problème	Cause	Solution
Peu ou pas de crème sur l'expresso.	Mouture trop grossière.	Utilisez un café moulu plus finement.
	Café moulu insuffisamment compacté.	Tassez plus fermement le café moulu (voir chapitre 9.5, « Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu »).
	Café moulu trop vieux.	Utilisez du café moulu frais.
	Trop peu de café moulu.	Utilisez une plus grande quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d'indication.
	Trop de chlore dans l'eau.	Utilisez un filtre à eau.
	Crépine-douche encrassée.	Nettoyez le groupe de percolation (voir chapitre 11.7, « Nettoyage du groupe de percolation »).
Trop peu de corps.	Mouture trop grossière.	Utilisez un café moulu plus finement.
	Café moulu trop vieux.	Utilisez du café moulu frais.
	Trop peu de café moulu.	Utilisez une plus grande quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d'indication.
	Crépine-douche encrassée.	Nettoyez le groupe de percolation (voir chapitre 11.7, « Nettoyage du groupe de percolation »).

## 18 Notes

Pour assurer la répétabilité de la préparation de l'expresso, vous pouvez noter vos réglages préférés ci-dessous.

Réglage	Boisson	Boisson	Boisson
Type de café			
Degré de mouture			
Quantité de café moulu			
Température de percolation			
Température de la vapeur			
Durée de la pré-infusion active			
Durée de la pré-infusion passive			
Durée d'extraction			
Température initiale du lait			
Remarques			

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			



## **PROFITEC GmbH**

Industriestraße 57 - 61  
69245 Bammental/Heidelberg  
Deutschland/Germany

Tel.: +49 [0] 6223 9205-0

E-Mail: [info@profitec-espresso.com](mailto:info@profitec-espresso.com)  
Internet: [www.profitec-espresso.com](http://www.profitec-espresso.com)