

PROFITEC



HANDMADE

SINCE 1985

GO

Art. -Nr./item no: 10100 (schwarz/black/noir, 10103 (rot/red/rouge),
10105 (gelb/yello/jaune), 10107 (blau/blue/bleu),
10109 (satiniert/brushed/satinée)

Bedienungsanleitung -
User Manual - Manuel d'utilisation

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

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

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen 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.

Dear Coffee Enthusiast,

Thank you for choosing **GO**. We hope you will have a lot of fun and enjoy the art of crafting espresso and cappuccino.

Before using the machine, please carefully read and follow this user manual before using the machine. If there's anything that is unclear or if you need further information, please contact your dealer before operating the machine.

Please keep this user manual in a safe place.

Chers amateurs de café,

avec la **GO**, vous avez acheté une machine à café espresso de la plus haute qualité.

Nous vous remercions de votre choix et vous souhaitons beaucoup de plaisir à préparer de parfaits espresso et cappuccino avec votre machine à café espresso.

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 espresso.

Conservez le manuel d'instructions à portée de main pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

PROFITEC



Profitec GmbH
Profi-technische Produkte

Industriestraße 57 - 61
69245 Bammental/Heidelberg
Deutschland / Germany

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

E-Mail: info@profitec-espresso.com
Internet: www.profitec-espresso.com

[Stempel des Fachhändlers/dealer's stamp]

06 – 2024

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice / Les données techniques peuvent être modifiées sans préavis.

Deutschsprachige Original-Bedienungsanleitung / English translation of the original German user manual / Manuel d'utilisation original en allemand.

INHALT	DEUTSCH
Verwendete Symbole	4
1. LIEFERUMFANG	5
2. ALLGEMEINE HINWEISE.....	5
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	5
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	6
3.1 Geräteteile	6
3.2 Schalter und Leuchtanzeigen	7
3.3 Technische Daten.....	7
4. INSTALLATION DER MASCHINE	7
4.1 Vorbereitung zur Installation	7
4.2 Stromanschluss	7
5. ERSTINBETRIEBNAHME.....	8
6. BETRIEB DER MASCHINE	8
6.1 Vorbereitung der Maschine	8
6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks	9
6.3 PID-Temperaturregelung	9
6.3.1 Das PID Menü	10
6.4 PID-Programmierung	11
6.4.1 Programmierung der Temperatureinstellung	11
6.4.2 Programmierung des Gruppenreinigungsmodus „CLn“	12
6.4.3 Programmierung des ECO-Modus	12
6.4.4 Programmierung des Temperatur-Modus „o“	13
6.4.5 PID Display ausschalten.....	13
6.5 Zubereitung von Kaffee.....	13
6.6 Dampfantnahme	14
7. REINIGUNG UND WARTUNG	15
7.1 Allgemeine Reinigung	15
7.2 Reinigung der Brühgruppe.....	15
7.3 Kleine technische Servicearbeiten	16
8. TRANSPORT UND LAGERUNG.....	17
8.1 Verpackung.....	17
8.2 Transport	18
8.3 Lagerung.....	18
9. ENTSORGUNG	18
10. CE-KONFORMITÄT.....	18
11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN.....	19
12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR	21



CONTENTS	ENGLISH
Used symbols	4
1 PRODUCT DELIVERY.....	22
2 GENERAL ADVICE.....	22
2.1 General safety notes	22
2.2 Proper use	23
3 MACHINE DESCRIPTION	23
3.1 Machine parts.....	23
3.2 Buttons and lights.....	24
3.3 Technical data	24
4 MACHINE INSTALLATION	24
4.1 Preparation for installation	24
4.2 Electrical connection	24
5 FIRST USE.....	25
6 USE OF THE MACHINE.....	25
6.1 Preparation of the machine	25

6.2	Manual adjustment of the brewing pressure	26
6.3	PID temperature control	26
6.3.1	The PID menu	27
6.4	PID programming	28
6.4.1	Programming the temperature setting	28
6.4.2	Programming the "CLn" group cleaning mode	29
6.4.3	Programming the ECO mode	29
6.4.4	Programming the temperature measuring unit " o "	30
6.4.5	Switch off PID display	30
6.5	Preparing coffee	30
6.6	Dispensing of steam	30
7	CLEANING AND MAINTENANCE	31
7.1	General cleaning	31
7.2	Brew group cleaning and degreasing	32
7.3	Maintenance	32
8	TRANSPORT AND WAREHOUSING	34
8.1	Packing	34
8.2	Transport	34
8.3	Warehousing	34
9	DISPOSAL	34
10	CE CONFORMITY	34
11	TROUBLESHOOTING	35
12	RECOMMENDED ACCESSORIES	37



CONTENU	FRANÇAIS
Symboles utilisés	4
1. LIVRAISON DU PRODUIT	38
2. CONSEILS GÉNÉRAUX	38
2.1 Consignes générales de sécurité	38
2.2 Utilisation correcte	39
3. DESCRIPTION DE LA MACHINE	39
3.1 Pièces de la machine	39
3.2 Boutons et voyants	40
3.3 Caractéristiques techniques	40
4. INSTALLATION DE LA MACHINE	40
4.1 Préparation pour l'installation	40
4.2 Connexion électrique	40
5. PREMIÈRE UTILISATION	41
6. UTILISATION DE LA MACHINE	41
6.1 Préparation de la machine	41
6.2 Réglage manuel de la pression d'infusion	42
6.3 Contrôle de la température PID	42
6.3.1 Le menu PID	43
6.4 Programmation PID	44
6.4.1 Programmation du réglage de la température	44
6.4.2 Programmation du mode de nettoyage de groupe « CLn »	45
6.4.3 Programmation du mode ECO	45
6.4.4 Programmation de l'unité de mesure de la température « o »	46
6.4.5 Désactiver l'écran PID	46
6.5 Préparation du café	46
6.6 Distribution de la vapeur	47
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	47
7.1 Nettoyage quotidien	48
7.2 Nettoyage et dégraissage du groupe d'infusion	48
7.3 Maintenance	49

8.	TRANSPORT ET ENTREPOSAGE	50
8.1	Emballage	50
8.2	Transport	50
8.3	Entreposage.....	50
9.	MISE AU REBUT	50
10.	CONFORMITE CE.....	51
11.	DÉPANNAGE	51
12.	ACCESSOIRES RECOMMANDÉS	54



Verwendete Symbole

	Vorsicht! Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.
	Achtung! Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Maschine.

Used symbols

	Caution! Important notices on safety for the user. Pay attention to these notices to avoid injuries.
	Attention! Important notice for the correct use of the machine.

Symboles utilisés

	Mise en garde ! Remarques importantes concernant la sécurité de l'utilisateur. Prêtez attention à ces remarques pour éviter les blessures.
	Attention ! Avis important pour l'utilisation correcte de la machine.



1. LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit 2 Ausläufen
 1 Eintassensieb
 1 Zweitassensieb
 1 Blindsieb

1 Tamper
 1 Reinigungspinsel
 1 Bedienungsanleitung

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Anschluss der Maschine darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchgeführt werden. • Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Bei Wartungsarbeiten oder dem Tauschen von Einzelteilen, die Maschine unbedingt vom Stromnetz trennen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend von einer qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden. • Maschine auf eine stabile und waagrechte, gegen Wasser unempfindliche Oberfläche stellen. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen. • Stellen Sie das Gerät nicht in einen Schrank, wenn Sie es benutzen • Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen. • Flüssigkeit darf weder auf den Netzstecker der Maschine noch auf die Steckbuchse gelangen. • Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen. • Maschine ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. • Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. • Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden • Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen. • Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. • Nur Original-Ersatzteile verwenden. • Wassertankmaschinen oder Maschinen im Wassertankbetrieb: Maschine nicht mit kohlenensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH =Grad deutscher Härte) betreiben. • Maschine nicht ohne Wasser betreiben. • Beachten Sie, dass die Oberfläche der Maschine, im Besonderen die Brühgruppe und die Dampfzange im und auch nach dem Betrieb noch heiß sind und dabei eine Verletzungsgefahr besteht.
--	---

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Maschine mit Ihrem autorisierten Fachhändler in Verbindung zu setzen.

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von autorisierten Service-Stellen durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.


Autorisierte Service-Stellen finden Sie in der Händlersuche auf unserer Internetseite unter www.profittec-espresso.com.

	<p>Wichtig! Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden sollte Wasser mit einer Härte von max. 4° dH verwendet werden. Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter/Wasserenthärter ein. Sollte dies nicht ausreichen, um eine Wasserhärte von bis 4° dH zu erreichen, ist zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. Setzen Sie sich vor einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung.</p> <p>Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch eine qualifizierte Fachkraft zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände (Kalkbrocken) zu verhindern.</p> <p>Ein zu spätes Entkalken kann zu erheblichen Schäden an der Maschine führen.</p>
	<p>Im Wassertank, unter dem Wassertankdeckel, können Sie die Wasserfilterkartusche (Art.-Nr. 89445.K) montieren. Dieser Wasserfilter reduziert den Kalkgehalt im Trinkwasser und schützt Ihre Espressomaschine vor Verkalkung.</p>

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die GO darf nur für die Kaffeezubereitung und zur Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

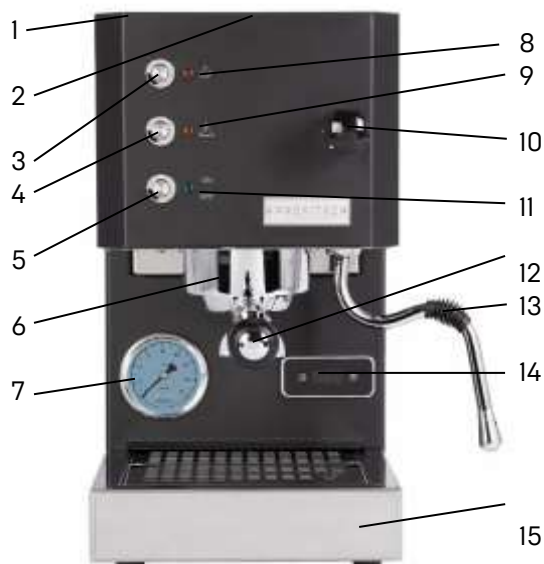
Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

	<p>Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen; • Landwirtschaftlichen Betrieben; • Hotels, Motels oder anderen Unterkünften; • Unterkünften mit Frühstücksangebot.
---	--


3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile

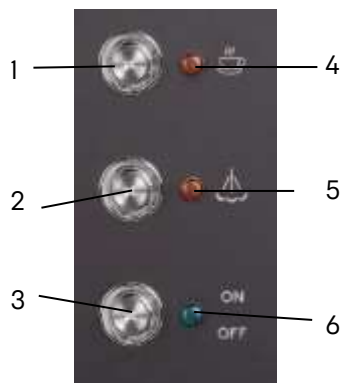
GO



1. Wassertankdeckel, darunter Wassertank mit Wasserfilteradapter zur Aufnahme einer Wasserfilterkartusche
2. Tassenablage
3. Schalter Kaffee
4. Schalter Dampf
5. Ein- und Ausschalter
6. Brühgruppe
7. Pumpendruckmanometer
8. Kontroll-Lampe Kaffeezubereitung orange
9. Kontroll-Lampe Dampf orange
10. Dampfventil
11. Kontroll-Lampe Ein/Aus grün
12. Filterträger
13. Dampfrohr
14. PID
15. Wasserauffangschale

	<p>Vorsicht! Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bereich des Drehventils für die Dampfentnahme • Dampfrohr • Brühgruppe • Filterträger • Gehäuse: Oberseite und Seitenteile
---	---

3.2 Schalter und Leuchtanzeigen



1. Schalter Kaffee
2. Schalter Dampf
3. Ein/ Aus-Schalter
4. Kontroll-Lampe „Kaffee“
5. Kontroll-Lampe „Dampf“
6. Kontroll-Lampe „Maschine in Betrieb“

3.3 Technische Daten

Spannung:

EU: 230 V
UK: 230 V
NZ: 230 V
AU: 230 V
US: 115 V
JP: 100 V

Frequenz:

EU: 50 Hz
UK: 50 Hz
NZ: 50 Hz
AU: 50 Hz
US: 60 Hz
JP: 50/ 60 Hz

Leistung / Watt:

1.300 W (EU, UK, NZ, AU), 900 W (US, JP)

Wasserbehälter:

ca. 2,8 Liter

Abmessungen:

B 210 mm x T 338 mm x H 381 mm

Abmessungen mit Filterträger:


B 210 mm x T 410 mm x H 381 mm

Gewicht:



13,0 kg

4. INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Vorbereitung zur Installation


	<ul style="list-style-type: none"> • Die Maschine muss auf einer wasserunempfindlichen Oberfläche platziert werden, da es eventuell zu einem Wasseraustritt kommen kann. • Maschine auf eine stabile, waagerechte und wasserunempfindliche Oberfläche stellen. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.
---	---

4.2 Stromanschluss

	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass Sie den richtigen, Ihrem Land entsprechenden, Netzstecker verwenden. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.


5. ERSTINBETRIEBNAHME

Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch.

	<p>Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Dampfventil geschlossen ist. • kein Schalter gedrückt ist • der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist. • die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist • das Gerät auf einer wasserunempfindlichen Fläche steht.
---	---

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer Maschine:



1. Nehmen Sie den Wassertankdeckel ab.
2. Befüllen Sie den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser und setzen den Deckel wieder auf.
3. Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Ein- und Ausschalter drücken. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.

	<p>Wichtig! Befüllen Sie den Kessel gleich bei der Inbetriebnahme, indem Sie den Schalter für Kaffee drücken.</p>
---	--

Fill Modus

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, befindet es sich im Fillmodus, und auf dem PID wird "FIL" angezeigt. Stellen Sie einen kleinen Behälter (z.B. ein Milchkännchen) unter die Brühgruppe. Drücken Sie die Kaffeetaste, damit die Pumpe den Kessel füllt und der Shot-Zähler beginnt. Warten Sie, bis der Shot-Zähler mindestens 30 erreicht hat und Wasser aus der Brühgruppe läuft, bevor Sie die Kaffeetaste erneut drücken, um das Füllen des Kessels zu beenden. Der Hinweis „FIL“ auf dem Display sollte nun wieder verschwunden sein.

4. Das Gerät heizt nun auf. Auf dem PID-Display wird die Kesseltemperatur oder UP angezeigt. Das Pumpendruckmanometer kann in der Aufheizphase ausschlagen, dies ist allerdings nicht von Bedeutung. Lesen Sie unter Kapitel „6.1“ weiter.

	<p>Vor der ersten Kaffeezubereitung spülen Sie die Maschine mit 2-3 Wasserbehälterfüllungen. Lassen Sie das Wasser aus der Brühgruppe herauslaufen.</p>
	<p>Wichtig! Die PID-Steuerung sorgt dafür, dass die Maschine konstant ihre Kesseltemperatur hält. D.h. die Maschine regelt ständig die Temperatur und der kleine Punkt im PID-Display blinkt jeweils für ein Heizintervall. Die Kesseltemperatur wird auf dem PID-Display angezeigt. Achten Sie darauf, dass bei Betrieb immer ausreichend Wasser im Wasserbehälter ist. Ist kein Wasser im Behälter zieht die Maschine Luft und es ist ein lautes Pumpengeräusch zu hören. Sollte die Pumpe nach dem Auffüllen kein Wasser anziehen, schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie sie wieder einschalten.</p>



6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

1. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wassertank ist. Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein. Sofern die Kesseltemperatur beim Einschalten der Maschine unter 40°C liegt, wird im Display „UP“ angezeigt und die Maschine im Fast Heat Up-Modus gestartet.
3. Achten Sie darauf, dass der Siebträger in die Brühgruppe eingespannt ist.

4. Die Maschine ist aufgeheizt, sobald die gewünschte, voreingestellte Temperatur auf dem PID-Display erscheint oder das Display „FLU“ anzeigt.
Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Raum- und Wassertemperatur ca. 6:30 Minuten bei Geräten mit 230 V und 8:30 Minuten bei Geräten mit 120 V.
5. Während „FLU“ im Display angezeigt wird, sollte der Nutzer einen Flush durchführen, bis auf dem Display „rdY/Go“ angezeigt wird. Lassen Sie hierbei den Siebträger eingespannt und stellen Sie eine hohe Tasse unter den Siebträgerauslauf. Die Dauer des Flushs ist abhängig von der Spannung, 20 Sekunden bei 230 V und 10 Sekunden bei 120 V.
6. Sobald die Meldung „rdY/Go“ angezeigt wird, ist das Gerät bereit, die erste Tasse Kaffee zu brühen.
7. Sollte der Benutzer innerhalb der einminütigen Zeitspanne (Schritt 4) keinen Flush durchführen, erscheint auf dem Display die Meldung „FLU“ im Wechsel mit der aktuellen Temperatur. In diesem Fall sollte der Flush gestartet und anhand von optischen Merkmalen gestoppt werden.
8. Wird durch den Nutzer kein Flush ausgeführt, kühlt die Kesseltemperatur nach kurzer Zeit auf die gewünschte Brühtemperatur herunter.

	Der Filterträger sollte am besten in der Brühgruppe eingespannt bleiben, damit er immer warm bleibt
	Sobald Sie während des Aufheizens („UP“ wird im Display angezeigt) einen Bezug starten, wird der Fast Heat Up abgebrochen, hierbei braucht die Brühgruppe etwas länger, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

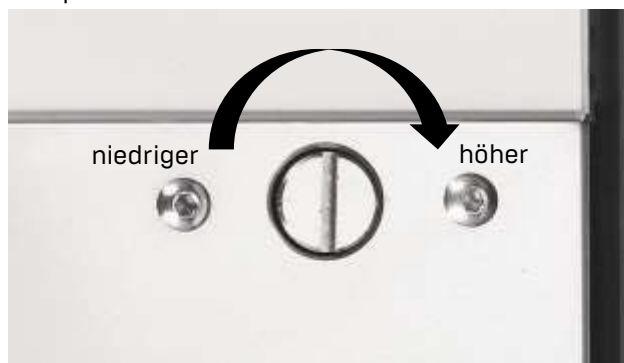
6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks

Durch Drehen der Verstellerschraube an der Tassenablage kann der Brühdruck von Ihnen selbst bestimmt, eingestellt oder verändert werden. Der Brühdruck kann hierbei auf einen Wert zwischen ca. 8,5 und 12 bar festgelegt werden.

Zur Einstellung des Brühdrucks gehen Sie wie folgt vor:

1. Spannen Sie den Filterträger samt Blindsieb (Siebeinsatz ohne Löcher) in die Brühgruppe ein.
2. Betätigen Sie den Kaffeebezugschalter und warten Sie, bis das Pumpendruckmanometer nicht mehr weiter ausschlägt.
3. Den aktuell eingestellten Brühdruck können Sie nun am Pumpendruckmanometer ablesen. Stellen Sie den Brühdruck durch Drehen der Verstellerschraube mithilfe eines flachen Schraubendrehers auf den gewünschten Wert ein. Durch Drehen der Schraube gegen den Uhrzeigersinn wird der Brühdruck niedriger, durch Drehen im Uhrzeigersinn höher.
4. Beenden Sie den Vorgang durch erneutes Betätigen des Kaffeebezugschalters.
5. Die Maschine ist wieder betriebsbereit.

Pumpendruck:



6.3 PID-Temperaturregelung

Mit der PID-Temperatursteuerung haben Sie die Möglichkeit die aktuelle Temperatur des Kaffees zu kontrollieren. Das heißt, Sie können den Espresso mit unterschiedlichen Temperaturen extrahieren. Auf dem PID-Display wird die aktuelle Temperatur angezeigt.

Das Gerät verfügt über ein Fast Heat Up Programm. Wenn dieses aktiviert ist, wird „UP“ angezeigt. Dieses funktioniert immer, wenn die Kesseltemperatur beim Einschalten unter 40 °C fällt.



Temperaturanzeige (hier 93°C).

Ist die Dampferzeugung nicht aktiviert, wird die Temperatur für die Espresso -/Kaffeezubereitung angezeigt. Sobald Sie die Maschine auf Dampferzeugung umschalten, sehen Sie, wie die Temperatur steigt und die des Wasserdampfes erscheint.

Das Display zeigt abwechselnd die Temperatur sowie „St“ für Steam an.

Während des Bezuges von Espresso oder Kaffee werden Ihnen die Sekunden der Bezugsdauer auf dem Display angezeigt.

6.3.1 Das PID Menü

PID Menüreihenfolge	Auswahl	Modus	Aktion	Veränderung der Einstellung
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> 93 Temperaturwert </div>				
- + + ↓				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> t1 Temperatureinstellung Kessel </div>	+	t1	+ -	Temperaturwert wird erhöht. Temperaturwert wird verringert.
-				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> St Temperatureinstellung Dampf </div>	+	St	+ -	Temperaturwert wird erhöht. Temperaturwert wird verringert.
-				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> ECo ECO-Modus </div>	+	ECo	+ -	Programmierung in 30er Schritten. Einstellbare Zeit zwischen 0 bis 600 min möglich.
-				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> CLn Gruppenreinigungsmodus </div>	+	CLn	+ -	Programmierung in 10er Schritten zwischen 0 und 200.
-				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> o Temperatur-Modus C. & F. </div>	+	o	+	Auswahl zwischen C für Celsius und F für Fahrenheit.

Wenn Sie den gewünschten Wert eingegeben haben, warten Sie einen Moment, dann verlassen Sie automatisch das Menü.


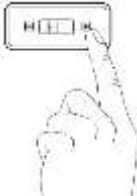



6.4 PID-Programmierung

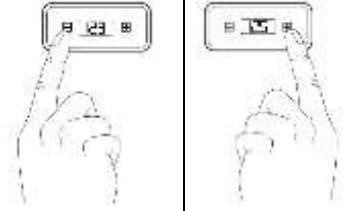
Im Folgenden werden die verschiedenen Programmiermöglichkeiten der PID-Steuerung erklärt.

6.4.1 Programmierung der Temperatureinstellung

Während des Betriebs wird die Ist-Temperatur des Kessels angezeigt. Die Steuerung ist werkseitig auf 93°C für den Kaffeebezug und 130°C für Dampf programmiert. Bezeichnung: t1 = Kaffee, St = Dampf

Zur Abstimmung der Kaffee und Dampf Temperatur gehen Sie bitte wie folgt vor:

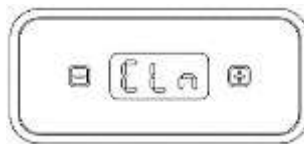
<p>1. Schalten Sie das Gerät ein, so dass der Kessel aktiviert ist. Die Temperatur des Kessels spielt zur Programmierung keine Rolle. Die Heizung bleibt während des Programmiervorgangs außer Betrieb.</p>	
<p>2. Drücken Sie + und - gleichzeitig so lange bis „t1“ (Kaffee) auf dem Display erscheint.</p>	
<p>3. Drücken Sie + um in das Untermenü von „t1“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan eingestellte Temperaturwert erscheint.</p>	
<p>4. Drücken Sie zügig - zur Verringerung oder + zur Erhöhung des Soll-Temperaturwertes.</p>	
<p>5. Warten Sie nach der Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz, es erscheint „t1“.</p>	
<p>6. Drücken Sie -, so dass „St“ (Dampf) angezeigt wird. Möchten Sie lediglich „St“ abändern und „t1“ unverändert lassen, drücken Sie nach Punkt 2 -, um „t1“ zu überspringen und direkt zu „St“ zu gelangen. Fahren Sie anschließend mit Punkt 7 fort.</p>	
<p>7. Drücken Sie +, um in das Untermenü von „St“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan programmierte Temperaturwert erscheint.</p>	


<p>8. Drücken Sie zügig</p> <p style="text-align: center;">– zur Verringerung oder + zur Erhöhung</p> <p>des Soll-Temperaturwertes.</p>	
<p>9. Warten Sie nach Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz. Es erscheint „St“.</p>	

6.4.2 Programmierung des Gruppenreinigungsmodus „CLn“

Bei der **GO** haben Sie die Möglichkeit, über das PID-Display eine Erinnerung für die nächste Brühgruppenreinigung zu programmieren. Zum Zeitpunkt der Auslieferung der Maschine ist diese auf 0 gesetzt, es ist also noch keine Erinnerung programmiert.

Um die Reinigungserinnerung zu programmieren, gehen Sie bitte wie folgt vor:

<p>Drücken Sie + und – gleichzeitig, es erscheint „t1“ auf dem Display. Drücken Sie so lange die – Taste, bis „CLn“ angezeigt wird. Drücken Sie + um ins CLn-Menü zu gelangen. Nun können Sie die Programmierung in 10er Schritten, zwischen 0 und 200, durch das Drücken von + und – vornehmen. Um den Programmiermodus zu verlassen, warten Sie bis „CLn“ erscheint und drücken Sie dann die – Taste.</p> <p>Wenn Sie z.B. 90 programmiert haben, werden Sie nach 90 Bezügen über das Display mit einem „CLn“ an die Reinigung der Brühgruppe erinnert. Führen Sie diese nun durch (siehe Punkt 7.2 Reinigung der Brühgruppe).</p>	
--	--

	<p>Wir empfehlen eine Reinigung der Brühgruppe nach ca. 90 – 140 Kaffeebezügen durchzuführen. Als Bezug einer Portion Kaffee/Espresso wird nur eine Brühung über 15 Sekunden gezählt.</p>
---	---


6.4.3 Programmierung des ECO-Modus

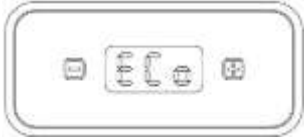
Der ECO-Modus bietet die Möglichkeit, ein automatisches Abschalten nach längerer Nichtbenutzung der Maschine einzustellen. **Werkseitig ist dieser Wert auf 90 min eingestellt.**

Dadurch wird nach dem letzten Brühvorgang ein Countdown aktiviert, der nach Ablauf von 90 min die Maschine ausschaltet.

Dieser Countdown läuft im Hintergrund automatisch ab und ist nicht sichtbar. Die Aktivierung, nach abgeschalteter Maschine durch den Countdown, erfolgt durch erneutes Betätigen des Kaffeebezugsschalters oder durch kurzes Aus- und wieder Einschalten der Maschine.

Um den ECO-Modus zu programmieren, gehen Sie wie folgt vor:




<p>1. Schalten Sie das Gerät ein, damit das PID-Display an ist.</p>	
<p>2. Drücken Sie + und – gleichzeitig so lange bis „t1“ auf dem Display erscheint.</p>	

<p>3. Drücken Sie − bis „ECo“ auf dem Display erscheint und drücken Sie + um in das ECO-Menü zu gelangen. Der ECO-Modus wird mit ECo angezeigt, sobald die Maschine abschaltet.</p>	
<p>4. Nun können Sie die Programmierung in 30 min-Schritten durch das Drücken von + und − vornehmen. Die einstellbare Zeit ist von 0 bis 600 min möglich. Nach dem letzten Bezug fängt die Maschine mit dem Countdown der eingestellten Zeit an und schaltet sich dann automatisch ab.</p>	
<p>5. Nach kurzem Warten wird der Programmiermodus automatisch verlassen. Der neu eingestellte Wert für den ECO-Modus ist gespeichert.</p>	

6.4.4 Programmierung des Temperatur-Modus „o“

Über das PID-Display haben Sie die Möglichkeit einzustellen, ob der Temperaturwert von t1 (Kaffeekessel) in °C oder in °F angezeigt wird.

Um diese Einstellung vorzunehmen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

<p>1. Drücken Sie + und − gleichzeitig, es erscheint „t1“ auf dem Display</p>	
<p>2. Drücken Sie viermal die − Taste. Nach t1, erscheint „o“ auf dem Display. Drücken Sie + um in das Menü zu gelangen</p>	
<p>3. Nun können Sie durch das Drücken von − sich zwischen C für Celsius und F für Fahrenheit entscheiden. Diese Einstellung wird für t1 und St übernommen.</p>	
<p>4. Warten Sie eine kurze Zeit und Sie verlassen das Menü automatisch.</p>	

6.4.5 PID Display ausschalten

Es besteht die Möglichkeit das PID-Display auszuschalten: Dies geschieht, indem Sie die **+** Taste gedrückt halten, bis sich das Display ausschaltet. Es erscheint ein Punkt auf dem Display, welcher Ihnen zeigt, dass die Maschine eingeschaltet ist. Durch erneutes Drücken der **+** Taste wird das Display wieder eingeschaltet.

6.5 Zubereitung von Kaffee

Verwenden Sie bitte den Filterträger und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und das große Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen. Es ist wichtig, dass das Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist.


Befüllen Sie das Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso. (Als Richtlinie zur Füllmenge dient die Markierung im Sieb.)

Pressen Sie jetzt das Kaffeemehl mit dem Tamper gleichmäßig fest. Man spricht von einem Anpressdruck von ca. 20 kg. So wird das Kaffeemehl gleichmäßig verdichtet. Setzen Sie den Siebträger fest in die Gruppe ein.

Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von zwei Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf). Drücken Sie den Kaffee-Schalter und die Kaffeezubereitung beginnt. Das Pumpendruckmanometer zeigt den aktuellen Brühdruck in bar an.

In der Regel dauert ein Bezug von Espresso ca. 23 – 25 Sekunden. Die Füllmenge eines Epressos liegt bei 25 – 30 ml. Ist die gewünschte Füllmenge erreicht, drücken Sie nochmals den Kaffee-Schalter und der Bezug stoppt.

Aus dem Auslaufstutzen hinter der Auffangschale entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale.


	<p>Wichtig! Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenem Kaffee möglich. Hierzu sollten Sie eine Profi-Mühle verwenden. In unserem Sortiment finden Sie einige professionelle Mühlen in kompakter Form. Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir unseren Edelstahl-Tamper mit 58,4 mm Durchmesser.</p>
---	--

6.6 Dampfentnahme


Die GO ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da sonst kein Milchschaum mehr erzeugt werden kann.

Wenn Sie Cappuccino oder Michkaffee zubereiten möchten, brühen Sie erst den Kaffee und schalten Sie die Maschine **anschließend** auf Dampferzeugung um.



Zur druckvollen Dampfentnahme muss das Wasser im Kessel weit über 100 °C erhitzt werden.


	<p>Wichtig Betätigen Sie den Dampf-Schalter. Da die Maschine zur Dampfproduktion nachheizen muss, leuchtet nun die Kontrollleuchte Dampf auf. Hierbei kann das Pumpendruckmanometer evtl. ausschlagen, dies ist aber bedeutungslos.</p>
---	---

Positionieren Sie das Dampfrohr über der Wasserauffangschale oder einem separaten Gefäß. Öffnen Sie das Dampf Ventil für ca. 5 Sekunden, **damit das Wasservolumen im Kessel sinkt und somit Dampfvolumen entstehen kann. Wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal mit Zeitintervallen von ca. 10 Sekunden.** Warten Sie bis die Heizungslampe wieder erlischt, nun ist die optimale Dampftemperatur erreicht. Tauchen Sie nun die Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit ein und öffnen Sie das Dampfventil. Nun können Sie die Flüssigkeit erwärmen und/oder aufschäumen. Danach Dampfventil wieder schließen. Sollte die Maschine aufgrund der verbrauchten Dampfmenge nachheizen müssen, leuchtet die Heizungslampe wieder.

	<p>Achtung Halten Sie die Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit, damit es nicht zu Spritzern kommt (Verletzungsgefahr).</p>
---	--

Schalten Sie die Dampffunktion durch Drücken des Schalters wieder aus. Die Heizungslampe erlischt.


	<p>Hinweis Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden. Die Dampfdüse und das Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsrückstände sofort beseitigt werden und nicht verhärten.</p>
	<p>Achtung Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden (Verletzungsgefahr).</p>

	<p>Wichtig Nach dem Milchaufschäumen müssen Sie den Kessel wieder mit Wasser befüllen.</p>
---	---

Um die Kesseltemperatur für die Kaffeezubereitung zu reduzieren, stellen Sie sicher, dass der Dampf ausgeschaltet ist, und stellen Sie einen geeigneten Behälter (mit wärmeisoliertem Griff) unter die Brühgruppe. **Drücken Sie die Kaffeetaste und lassen Sie sie eingeschaltet, bis kein Dampf mehr vorhanden ist.** Überprüfen Sie die Temperatur auf dem PID, um sicherzustellen, dass sie niedrig genug ist, um mit der Kaffeezubereitung zu beginnen.

7. REINIGUNG UND WARTUNG


Eine regelmäßige und sorgfältige Pflege ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit Ihrer Maschine sehr wichtig.

	<p>Vorsicht! Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Ein- und Ausschalter sollte nicht gedrückt sein), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Tauchen Sie die Maschine zur Reinigung niemals unter Wasser. Bei unsachgemäßer Reinigung besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.</p>
---	--

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:

Reinigen Sie Filterträger, Siebe, Wasserbehälter und Wasserauffangschale täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel.

	<p>Bitte beachten Sie, dass die Filterträger, Tropfblech der Wasserauffangschale und der Wassertank nicht für die Spülmaschine geeignet sind.</p>
---	---


Säubern Sie die Duschplatte und die Gruppendichtung mit dem im Lieferumfang enthaltenen Pinsel im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung, ohne diese Teile zu entnehmen.

Reinigung je nach Erfordernis:

Reinigen Sie das Dampfventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

Erneuern Sie das Kesselwasser, je nach Gebrauch, alle 1 – 2 Wochen. Hierzu betätigen Sie den Pumpenschalter und entnehmen Sie ca. 0,7 Liter Heißwasser aus Brühgruppe.

	<p>Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches angefeuchtetes Tuch. Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!</p>
---	--

Entleeren Sie die Wasserauffangschale rechtzeitig. Warten Sie nicht, bis diese randvoll ist.

7.2 Reinigung der Brühgruppe

Gruppenreiniger zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler. Eine Gruppenreinigung sollte nach ca. 90 – 140 Kaffeebezügen durchgeführt werden. Dies ist abhängig vom tatsächlichen Gebrauch der Maschine. Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf Kaffeetemperatur auf [ca. 93° C PID Einstellung]
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Befüllen Sie das Blindsieb mit 3 - 5g des Gruppenreinigungspulvers.
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Kaffee-Schalter nun in Intervallen von ca. 20 Sekunden.
6. Wiederholen Sie Punkt 5 mehrmals bis wieder klares Wasser aus dem Ablaufstutzen in die Wasserauffangschale läuft.

7. Entnehmen Sie den Filterträger mit Blindsieb, spülen Sie diesen mit frischem Wasser und setzen Sie ihn anschließend wieder ein.
8. Betätigen Sie erneut den Kaffee-Schalter für 20 Sekunden und stoppen Sie anschließend den Bezug.
9. Entnehmen Sie den Filterträger und ersetzen Sie das Blindsieb durch ein Tassensieb. Nun ist die Maschine wieder einsatzbereit.

**Vorsicht!**

Während der Reinigung mithilfe des Blindsiebs kann es zu heißen Wasserspritzern kommen.

7.3 Kleine technische Servicearbeiten**Vorsicht!**

Stellen Sie sicher, dass die Maschine während der Wartung und beim Ersetzen von Einzelteilen vom Stromnetz getrennt ist.

Austausch der Gruppendichtung

1. Stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet ist, der Netzstecker gezogen und das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
2. Zum leichteren Arbeiten empfiehlt sich, alle abnehmbaren Teile (Tassenablage, Wassertank, Auffangschale) zu entfernen und das Gerät auf den Kopf zu stellen.
3. Lösen Sie nun die Senkkopfschraube in der Mitte der Brühgruppe bzw. der Duschplatte mit einem Inbusschlüssel 3mm.
4. Entfernen Sie die Duschplatte sowie den Duschenhalter.
5. Unter dem Duschenhalter befindet sich ein dünner Dichtungsring, die Dichtung der Duschplatte.
6. Die Gruppendichtung können Sie nur entfernen, indem Sie einen schmalen Schlitzschraubendreher zwischen Duschenhalter und Gruppendichtung stecken und diese heraushebeln (bei diesem Vorgang wird die alte Gruppendichtung beschädigt/zerstört).
7. Bevor Sie die neue Gruppendichtung einsetzen, sollten Sie die hierfür vorgesehene Nut komplett reinigen.
8. Beim Einsetzen der Gruppendichtung ist darauf zu achten, dass die angefastete Seite nach oben zeigt, also im eingebauten Zustand nicht mehr zu sehen ist.
9. Drücken Sie die Gruppendichtung gleichmäßig nach und nach in die vorab gereinigte Nut.
10. Anschließend schrauben Sie die Duschplatte und den Duschenhalter wieder an.
11. Um den richtigen Sitz der Gruppendichtung zu gewährleisten, setzen Sie einen Filterträger ohne Sieb vorsichtig in die Brühgruppe ein und ziehen ihn langsam fest.
12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit.


Im Folgenden wird die weitere Vorgehensweise dargestellt (siehe Abbildungen):

<p>1. Brühgruppe zu Beginn.</p> 	<p>2. Lösen Sie die Senkkopfschraube in der Mitte der Brühgruppe.</p> 	<p>3. Entfernen Sie das Duschensieb mit Duschplatte.</p> 
---	---	--

<p>4. Entfernen Sie den dünnen Dichtungsring.</p> 	<p>5. Sie können nun die Gruppendichtung entfernen.</p> 	<p>6. Hebeln Sie nun die Gruppendichtung mit einem Schlitzschraubendreher</p> 
<p>7. Reinigen Sie die Nut bevor Sie die neue Gruppendichtung wieder einsetzen.</p> 	<p>8. Setzen Sie die neue Gruppendichtung mit der angefasten Seite nach oben wieder ein so dass diese nicht mehr sichtbar ist.</p> 	<p>9. Setzen Sie den Dichtungsring wie in Abb.4 und das Duschensieb wieder ein und befestigen Sie diese wieder mit der Senkkopfschraube.</p> 

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

Die Löcher der Dampföuse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern. Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.



	<p>Wichtig! Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren!</p>
---	---

Die Düse anschließend wieder anschrauben.


8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung


Die GO wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle und Schaumstoffplatten geschützt geliefert.

	<p>Vorsicht! Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.</p>
	<p>Wichtig! Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.</p>

8.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät ausschließlich aufrecht, wenn möglich auf Palette, transportieren. • Gerät in Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen. • Maximal drei Verpackungseinheiten übereinander stapeln. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.
---	--

8.3 Lagerung

	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern. • Höchstens drei Verpackungseinheiten übereinander lagern. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln. • Setzen Sie die Maschine keinem ungünstigen Wetter aus (Frost, Schnee, Regen)
---	---

9. ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE 97592029

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2012/19/EU und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) registriert.

10. CE-KONFORMITÄT



Dieses Produkt entspricht folgenden EU-Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie: **2014/35/EU**
- Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC): **2014/30/EU**
- Richtlinie über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (ROHS): **2011/65/EU**
- Richtlinie **2012/19/EU** über Elektro- und Elektronik-Altgerät (WEEE Reg.-Nr.: DE97592029)
- Ökodesign-Richtlinie **2009/125/EG (ENER 25)**

Weiterhin wurden folgende Verordnungen eingehalten:

- Verordnung (EG) Nr. **1907/2006/EU** über die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien (REACH).
- Verordnung (EG) Nr. **1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EU) Nr. **10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EG) Nr. **2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Zur Einhaltung der Konformität wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

- **EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019**
- **EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021**
- **EN 55014-1:2017 + A11:2020**
- **EN IEC 55014-2:2021**
- **EN 62233:2008**
- **EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021**
- **EN 61000-3-3:2013 + A1:2019**

Hinweis: Bei nicht mit uns abgestimmten Veränderungen an den genannten Geräten, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

II. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Der Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruck reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 7 g – 9g pro Tasse
	Duschplatte verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl leichter anpressen, Brühdruck erhöhen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7 g – 9g pro Tasse verwenden
	Der Wassertank ist leer.	Wassertank wieder befüllen
	Der Kessel ist leer vom vorherigen Dampfen.	Einen Flush vor der Kaffeezubereitung machen
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7 g – 9g pro Tasse verwenden
	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)
Maschine ist eingeschaltet, aber es kommt kein Wasser aus der Brühgruppe	Wassermangel im Wassertank	Wasser nachfüllen
	Der Kessel ist nach der Dampfentnahme leer.	Nach der Dampfentnahme Kessel wieder befüllen
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt	Wassertank richtig einsetzen
Dampf aus der Brühgruppe/ Temperatur für Kaffeezubereitung zu hoch	Der Dampf-Schalter ist gedrückt.	Dampf-Schalter ausschalten
Die Dampfausgabe funktioniert nicht.	Der Kessel ist leer	Kessel wieder befüllen
Die Dampfausgabe funktioniert nicht.	Die Düse ist verstopft	Dampfdüse reinigen
Die Kaffeeausgabe erfolgt unregelmäßig.	Das Sieb ist verstopft	Sieb reinigen
	Die Mahlung ist zu grob oder zu fein	Mahlgrad entsprechend verändern
Unerwartetes Verhalten der Maschine	Maschinenwerte wurden verändert	Schalten Sie die Maschine aus. Halten Sie +gedrückt und schalten Sie die Maschine wieder ein, um einen Reset durchzuführen

Das Gerät wird über einen längeren Zeitraum nicht benutzt. Wir empfehlen...

.. eine Gruppenreinigung durchzuführen (genaue Anleitung, Seite 15). Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

.. ca. 100 ml Wasser über die Brühgruppe und ca. 100 ml über das Dampfrohr zu entnehmen.

Ratschläge zur richtigen Milchaufschäumung

- Verwenden Sie, wenn möglich, kalte Milch, somit haben Sie länger Zeit die Milch aufzuschäumen. Der Fettgehalt der Milch ist nicht relevant, wichtig ist der Eiweißgehalt. Auch H-Milch ist bestens geeignet, falls Sie diese bevorzugen.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 350 ml. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein.
- Schwenken Sie das Dampfrohr über die Auffangschale.
- Öffnen Sie den Dampfahn für ca. 5 Sekunden.
- Halten Sie den nicht ganz bis zur Hälfte mit Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt das Ventil leicht öffnen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die Dampfdüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfahn wieder nach oben stellen.
- Milchproteine „schäumen“ bis ca. 65 °C. Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.
- Ratschlag: Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakt wird.
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

Arbeitsschritte, um einen Cappuccino zuzubereiten:

1. Eine Portion Espresso in einer Cappuccino-Tasse zubereiten.
2. In einem getrennten Behälter Milch aufschäumen.
3. Den Espresso mit der aufgeschäumten Milch bis zum Tassenrand aufgießen. Darauf achten, dass die geschäumte Milch nicht über die Tassenwand gekippt wird, sondern vielmehr auf den Espresso gegossen wird. Notfalls kann man den Milchschaum auch mit einem Löffel auf den Kaffee „ziehen“ (aus den Milchkrug in die Tasse „schaufeln“).

12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

- Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)

Für ein perfektes Kaffee-Ergebnis benötigt man außer dem richtigen Kaffee eine gute Espressomaschine und Mühle. Mit unseren professionellen Espressomaschinen und Mühlen haben Sie die beste Voraussetzung, dieses Ergebnis zu erzielen.

Mit der Kaffeesudschublade komplettieren Sie Ihre Espressomaschine und Mühle zu einem perfekten Set.



PRO M54



Sudschublade



Tamper



Tamper Pad





Milchkännchen

1 PRODUCT DELIVERY

1 portafilter 2 spouts	1 coffee tamper
1 filter 1 cup	1 cleaning brush
1 filter 2 cups	1 user manual
1 blind filter	

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes



 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine. • The installation of the machine should be carried out by authorised specialists according to the instructions in chapter 4. • Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended. • Make sure the machine is disconnected from the power supply during service and when replacing parts. • Do not roll or bend the power cord. • If the supply cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons, in order to avoid a hazard. • Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket. • Place the machine on an even and stable surface. Only use the machine on a water resistant surface. • Never place the machine on hot surfaces. • Do not place the machine in a cabinet when in use. • Never submerge the machine in water; do not operate the machine with wet hands. • Make sure that no liquid gets on the power plug of the machine or on the socket. • The machine should only be used by experienced adult persons. • The machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. • Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. • Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision • Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors. • Keep the packing out of reach of children. • Only use original spare parts. • Water tank machines or machines in water tank use: Do not operate the machine with carbonated water, but with soft, potable water. • Do not operate the machine without water. • Please note that the surface of the machine, in particular the brew group and the steam wand, become hot during operation and are still hot after operation. There is a risk of injury.
---	--

If you have any further questions or if you require any further information, please contact your specialized dealer before starting up the espresso coffee machine.

Our machines comply with the relevant safety regulations.

Any repairs or changes of components must be carried out by an authorized specialty dealer. In case of non-observance, the manufacturer does not assume liability and is not liable to recourse.


See I for your specialized dealer's contact details. Authorized service points can be found in our dealer search on www.profittec-espresso.com.

	<p>Important You should use water with a max. hardness of 4° dH in order to protect your machine from lime scale damage. When necessary, make use of a water softener / water filter cartridge to reach an adequate degree of hardness. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine may be necessary. Contact your specialized dealer before undertaking this measure.</p> <p>An already calcified machine may only be descaled by your specialized dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing may be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine.</p>
	<p>You can also use a water filter cartridge (item no. 89445.K) in the water tank (under the water tank lid) to help reduce limescale in the water and protect your espresso machine from limescale.</p>

2.2 Proper use

The **GO** is designed to be used for the preparation of coffee and steam only. The machine is not intended for commercial use.

Use of the machine other than for the above mentioned purpose is not recommended. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable to recourse.


	<p>This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:</p> <ul style="list-style-type: none"> • staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments • workshops • by clients in hotels, motels and other residential type environments • bed and breakfast type environments
---	---

3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts



1. Water tank lid, underneath waters tank with water filter adapter for holding a water filter cartridge
2. Cup tray
3. Coffee button
4. Steam button
5. ON/OFF switch
6. Brew group
7. Pump pressure gauge
8. Orange control lamp for coffee
9. Orange control lamp for heating
10. Steam valve
11. Green control lamp to indicate ON/OFF
12. Portafilter
13. Steam wand
14. PID
15. Drip tray

	<p>Caution! Danger of injury: The following parts are hot or may become hot:</p> <ul style="list-style-type: none"> • area around the steam valve • steam wand • portafilter • brew group • body (front and upper parts and side frames)
---	---

3.2 Buttons and lights



1. Coffee button
2. Steam button
3. On/Off button
4. Orange control lamp for coffee
5. Orange control lamp for heating
6. Green control lamp to indicate ON/OFF

3.3 Technical data

Voltages :

EU: 230 V
 UK: 230 V
 NZ: 230 V
 AU: 230 V
 US: 115 V
 JP: 100 V

Frequency :

EU: 50 Hz
 UK: 50 Hz
 NZ: 50 Hz
 AU: 50 Hz
 US: 60 Hz
 JP: 50/ 60 Hz

Power:

1.300 W (EU, UK, NZ, AU), 900 W (US, JP)

Water tank:

approx. 2.8 litres

Measurements:

W 210 mm x D 338 mm x H 381 mm

Measurements with portafilter:

W 210 mm x D 410 mm x H 381 mm

Weight:

13.0 kg

4 MACHINE INSTALLATION

4.1 Preparation for installation



- Place the machine on an even and stable surface.
- **Ensure that the machine is on a water-resistant surface** in case of water spillage or leakage.
- Do not place the machine on hot surfaces.


4.2 Electrical connection



- **Ensure that the local main voltage supply corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.**
- Ensure that you use the correct power plug for your country.
- **Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.**
- Do not roll or bend the power cord.
- Do not use a power extension cord or a multiple socket.


5 FIRST USE

Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.

	<p>Prior to starting the machine, check if:</p> <ul style="list-style-type: none"> • the steam valve is closed. • the switch and buttons are not activated. • the power cord is disconnected. • the drip tray is inserted correctly. • the machine is placed on a water resistant surface.
---	---

Now you can begin to operate your machine:



- 1 Remove the water tank lid.
- 2 Fill the water tank with fresh water, preferably low in lime. Replace the water tank lid.
- 3 Insert the power plug into the wall socket and press the power-switch. The machine is now on.

	<p>Important! For the initial set-up the boiler has to be filled, by pressing the switch for coffee.</p>
---	---

Fill Mode

When using the machine for the first time, it will be in fill mode, with "FIL" displayed on the PID. Place a small container (e. g. a. milk jug) under the brew group. Press the coffee button and the pump will begin to fill the boiler and the shot counter will begin. Wait until the shot counter has reached at least 30 and water is being dispensed from the brew group before pressing the coffee button again to stop filling the boiler. The indication "FIL" in the display should have disappeared.

- 4 The machine will now heat up. The PID display shows the boiler temperature or UP. The pump pressure gauge may deflect during the heating phase. **Please note that this deflection is not relevant to the process and can be disregarded.** Continue reading under chapter "6.1".

	<p>Before preparing the first coffee, please clean the machine by extracting about 2-3 water tank fillings from the brew group and the hot water wand. See also chapter 6.4 Dispensing of hot water.</p>
	<p>Important! The PID-control assists the machine in keeping a constant boiler temperature. This means that the machine constantly regulates the temperature and the small dot in the PID display flashes for one heating interval at a time. The boiler temperature is indicated on the PID-display. Make sure that there is always enough water in the water tank during operation. If there is no water in the tank, the machine draws air and a loud pumping noise can be heard. If the pump does not draw water after filling, switch off the machine and let it cool down before switching it on again.</p>

6 USE OF THE MACHINE



6.1 Preparation of the machine

The switched off machine is to be placed into operation as follows:

- 1 Make sure that there is sufficient water in the water tank. Refill water if necessary.
- 2 Turn on the machine. If the boiler temperature is below 40°C when the machine is switched on, the display will show "UP" and the machine will start in Fast Heat Up mode.
- 3 Make sure the portafilter is clamped into the brew group.
- 4 The machine is heated up as soon as the desired preset temperature appears on the PID display or the display shows FLU.

The heating period depends on the ambient and water temperature and is approx. 6:30 minutes in machines with 230 V and 8:30 minutes in machines with 120 V.

- 5 While 'FLU' is shown on the display, the user should perform a flush until 'rdY/Go' is shown on the display. To do this, keep the portafilter clamped and place a tall cup under the portafilter spout. The duration for this depends on the voltage, 20 seconds at 230 V and 10 seconds at 120 V.
- 6 When the message 'rdY/Go' appears, the machine is ready to brew the first cup of coffee.
- 7 If the user does not perform a flush within the one-minute period (step 4), the display will show the message 'FLU' alternating with the current temperature. In this case, the flush should be started and stopped based on visual characteristics.
- 8 If the user does not perform a flush, the boiler temperature will cool down to the desired brewing temperature after a short time.

	It is recommended to leave the portafilter in the brew group, keeping it warm for optimum coffee extraction temperature.
	As soon as you start a withdrawal while the machine is heating up ('UP' is shown in the display), the Fast Heat Up is interrupted; in this case, the brewing group needs a little longer to reach the desired temperature.

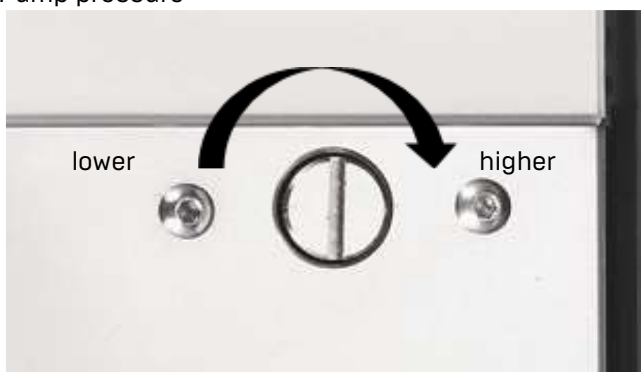
6.2 Manual adjustment of the brewing pressure

You can individually adjust and change the brewing pressure by turning the adjusting screw, choosing a value between approx. 8.5 and 12 bar

To adjust the brewing pressure, proceed as follows:

- 1 Remove the cup warming tray, release some water out of the brew group by pressing the coffee button.
- 2 Place the portafilter with the blind filter into the brew group.
- 3 Push the coffee button and read the pump pressure gauge.
- 4 Choose the desired brewing pressure by turning the adjusting screw with a flat screwdriver or similar.
- 5 You can reduce the brewing pressure by turning the screw anti-clockwise and increase it by turning it clockwise.
- 6 Read the pump pressure gauge to confirm the desired brewing pressure.
- 7 Press the coffee button to stop the machine.
- 8 Now the machine is ready for use again.

Pump pressure



6.3 PID temperature control

With the PID you can control the actual temperature of the coffee. This means you can extract your espresso at different temperatures. The PID display shows the current temperature.

The device has a Fast Heat Up program. When activated "UP" will be displayed

This always works when the boiler temperature drops below 40°C.



Temperature display (here 93°C).

By default the temperature for espresso/coffee preparation is displayed. As soon as you switch the machine to steam generation, you will see the temperature rise, and the display alternating between showing the temperature and "St" for Steam.

During the extraction of espresso or coffee, the display will show the extraction time in seconds.

6.3.1 The PID menu

PID menu sequence	Select.	Modes	Action	Attitude change
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> 93 Temperature value </div>				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> t1 Boiler temp. setting </div>	+	t1		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Temperature value is increased. </div>
-				<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Temperature value is decreased. </div>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> St Steam temp. setting </div>	+	St		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Temperature value is increased. </div>
-				<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Temperature value is decreased. </div>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> ECo ECO Mode </div>	+	ECo		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Programming in steps of 30. Adjustable time between 0 and 600 min possible. </div>
-				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> CLn Group cleaning mode </div>	+	CLn		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Programming in steps of 10 between 0 and 200. </div>
-				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> o Temperature mode C. & F. </div>	+	o		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Selection between C for Celsius and F for Fahrenheit </div>

When you have entered the desired value wait a moment, it will automatically exit the menu.






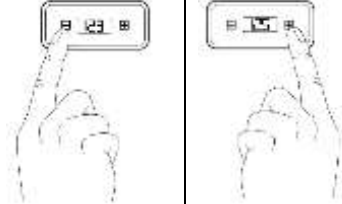
6.4 PID programming

The various programming options for the PID control are explained below.

6.4.1 Programming the temperature setting

During operation, the actual temperature of the boiler is displayed. The factory default is programmed to 93°C for coffee and 130°C for steam. Designation: t1 = coffee, St = steam

To adjust the temperature of the coffee boiler, please proceed as follows:

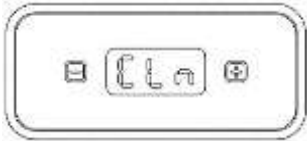
<p>1. Switch on the device so that the boiler is activated. The temperature of the boiler does not matter for programming. The heater is off during the programming procedure.</p>	
<p>2. Press + and - simultaneously until "t1" (coffee) appears on the display.</p>	
<p>3. Press + to enter the submenu of "t1" to adjust the temperature. The currently set temperature is shown.</p>	
<p>4. Press quickly - to reduce or + to increase the temperature</p>	
<p>5. Wait briefly after adjusting temperature, "t1" will appear.</p>	
<p>6. Press - so that "St" (steam) is displayed. (steam) is displayed. If you only want to change "St" and leave "t1" unchanged, press - after point 2 to skip "t1" and go directly to "St".</p>	
<p>7. Press + to enter the submenu of "St" to adjust the temperature. The currently programmed temperature will be shown.</p>	
<p>8. Press quickly - to reduce or + to increase the temperature.</p>	


<p>9. Wait briefly after adjusting the temperature. "St" will appear.</p>	
---	--

6.4.2 Programming the "CLn" group cleaning mode

With the **GO**, you can program a reminder for the next brew group cleaning via the PID display. The default setting for the machine is set to 0, so no reminder is programmed yet.

To program the cleaning reminder, please proceed as follows:

<p>Press + and - simultaneously, "t1" appears on the display. Press the - key until "CLn" is displayed. Press + to enter the CLn menu. Now you can program in steps of 10, between 0 and 200, by pressing + and -. To exit the programming mode, wait until "CLn" appears and then press the - key.</p> <p>If you have programmed e.g. 90, you will be reminded to clean the brew group after 90 brews via the display with a "CLn". (see point 7.2)</p>	
---	---


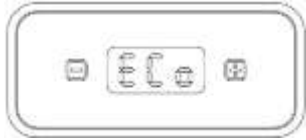
	<p>We recommend cleaning the brew group after approx. 90 - 140 coffee brews. The "CLn" function only counts brews that are a minimum of 15 seconds long.</p>
---	--

6.4.3 Programming the ECO mode

The ECO mode allows you to set an automatic switch-off after the machine has not been used for a set time. By default, this value is set to 90 mins. This activates a countdown after the last brewing process, which will switch the machine off after 90 mins have elapsed.

This countdown runs automatically in the background and is not visible. After the machine has been switched off by the countdown, it can be activated by pressing the coffee dispensing switch again or by briefly switching the machine off and on again.

To program the ECO mode, proceed as follows:




<p>1. Switch on the device.</p>	
<p>2. Press + and - simultaneously on the PID until "t1" appears on the display.</p>	
<p>3. Press - until "ECo" appears on the display and press + to enter the ECO menu.</p> <p>The ECO mode is displayed with ECo as soon as the machine switches off.</p>	
<p>4. ECO mode can be programmed in 30 min steps by pressing + and -, from 0 to 600 mins.</p>	

- | | |
|---|--|
| 5. After a short wait, the programming mode is exited automatically. The newly set value for ECO mode is saved. | |
|---|--|

6.4.4 Programming the temperature measuring unit "o"

Via the PID display you can set whether the temperature is displayed in °C or in °F.

To make this setting, please proceed as follows:

1. Press + and - simultaneously, "t1" appears on the display.	
2. Press - four times or until, "o" appears on the display. Press + to enter the menu.	
3. You can choose between C for Celsius and F for Fahrenheit by pressing -. This setting is adopted for t1 and St.	
4. Wait a short time and it will exit the menu automatically.	

6.4.5 Switch off PID display

To switch off the PID press and hold the + key until the display turns off. A dot appears on the display, showing you that the machine is switched on. To switch on the display press the + key again.

6.5 Preparing coffee

Use the portafilter with the appropriate filter (1 cup) to prepare 1 cup and the large filter (2 cups) to prepare two cups. Make sure that the filter is firmly implaced into the portafilter.


Fill the filter with ground coffee of the appropriate grind for espresso. (The marking inside the filter basket will help you fill it with the correct amount of coffee).

Compress the ground coffee with a tamper. A tamping pressure of about 20 kg is recommended. This will compact the ground coffee evenly. Clamp the portafilter firmly into the brew group.

Place the cup under the spouts of the portafilter (to prepare two cups, place one cup under each spout).

After pressing the coffee button, coffee brewing begins. Generally, the brewing time should be about 23 to 25 seconds. The volume for a single espresso is approximately 25 to 30 ml. The pump pressure gauge indicates approximately 8.5 - 12 bar. When the cup is filled, press the coffee button on the control panel again.

The remaining pressure/water is drained into the drip tray via the outlet connection behind the drip tray.

	<p>Important Only freshly ground coffee allows for an optimal coffee result. Therefore, use a professional coffee grinder. In our assor,tment you will find several professional and compact coffee grinders. We recommend using our stainless steel tamper with a diameter of 58,4 mm for optimum tamping.</p>
---	---

6.6 Dispensing of steam

The **GO** can generate large amounts of steam to heat or froth beverages, e.g. milk or punch. Please follow the instructions below. Do not bring the milk to a boil, otherwise frothing milk will not be possible. For cappuccino and white coffee preparation, first brew the coffee and **then** start steam dispensing.

For high-pressure steam dispensing, the water in the boiler needs to be heated to more than 100 °C.

**Important!**

Operate the steam button. The machine heats up and the control lamp for heating turns on. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly.

Place an adequate container (with a heat-insulated handle) under the steam dispenser. Open the steam valve for approx. 5 seconds **to reduce the boiler water capacity and generate a bigger steam volume.** Repeat this process twice in intervals of approx. 10 seconds each. Immerse the steam nozzle at the end of the steam dispenser into the milk. Now re-open the steam valve and heat or froth the liquid. Switch off the steam function.

**Caution!**

Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing to avoid injury from the steam.

**Advice**

After frothing the milk, release the steam into the drip tray to keep the steam nozzle holes clean. Clean the steam nozzle and the steam dispenser after every use with a damp cloth to remove possible liquid residues.



Attention: Be careful while cleaning the steam dispenser. Avoid skin contact (**danger of injury**).

**Important**

Refill the boiler with water after frothing the milk.

To reduce the boiler temperature in preparation for coffee, ensure the steam is turned off a place an adequate container (with a heat-insulated handle) under the brew group. **Press the coffee button and leave on until there is no more steam.** Check the temperature on the PID to ensure it is low enough to begin coffee preparation.

7 CLEANING AND MAINTENANCE

Regular and accurate care is very important for the performance, the longevity and the operational safety of your machine.

**Caution!**

Always switch off the machine (power switch in lower position), disconnect the power cord and let the machine cool down to room temperature (for at least 30 minutes) before cleaning.

Never submerge the machine in water. There is a risk of electric shock.

7.1 General cleaning

Daily cleaning:

Portafilter, filters, water tank and drip tray require daily cleaning. Clean with water and/or with a food safe detergent.

Clean the shower screen and the group gasket in the lower part of the brew group and remove visible dirt without disassembling the parts using a hard cleaning brush.



Portafilter, drip tray and water tank are not suitable for the dish washer.

Cleaning as necessary:

Clean the steam valve after every use.

Clean the body when the machine is switched off and cold.

Depending on usage, please refresh the boiler water every 1– 2 weeks by operating the coffee button and extracting about 0.7 l of hot water from the steam wand.



Use a soft and damp cloth for cleaning.
Never use abrasive or chloric detergents!

Empty the water drip tray regularly and do not wait until it is full.

7.2 Brew group cleaning and degreasing

The brew group is easily cleaned with special brew group cleaning agents. The cleaning is carried out using the blind filter included in delivery.

Follow the instructions as noted below:

- 1 Heat up the machine.
- 2 Place the blind filter into the portafilter.
- 3 Put approx. 3 - 5g of the group cleaning powder into the blind filter.
- 4 Clamp the portafilter into the group head.
- 5 Press the coffee button. The blind filter will fill with water.
- 6 Press the coffee button in intervals of approx. 20 seconds.
- 7 Repeat point 6 several times until the water released by the outlet connection is clear again.
- 8 Remove the portafilter again, rinse it with fresh water and place it back into the brew group.
- 9 Press the coffee button. The portafilter is filled with water again. Repeat this several times.
- 10 Remove the portafilter and place a filter into the portafilter. Now the brew group is ready for use again.



Caution!
Beware of hot water while cleaning the group. **(Danger of injury).**

7.3 Maintenance



Caution!
Make sure that the machine is disconnected from the power supply during maintenance and when replacing parts.

Replacing the group gasket and the shower screen

- 1 Switch off the machine, disconnect the power cord and make sure that the machine is cooled down to room temperature.
- 2 It is recommended to remove all the removable parts (cup warming tray, water tank lid, water tank, drip tray), then turn the machine over.
- 3 Loosen the countersunk screw in the middle of the brew group and the shower plate with an Allen key (3mm).
- 4 The shower screen and the shower holder (brass) can be removed easily.
- 5 Under the shower holder is a thin ring, the gasket of the shower plate.
- 6 The group gasket can only be removed by inserting a thin screwdriver between shower holder and group gasket. Pry out the group gasket (the old group gasket will be damaged / destroyed).
- 7 Clean the groove completely, before installing the new group gasket.
- 8 When inserting the group gasket, ensure that the bevelled side is facing upwards so that it is no longer visible.
- 9 Press the group gasket gradually into the cleaned groove.
- 10 Then screw in the shower plate and the shower holder.
- 11 To ensure that the group gasket is inserted properly, carefully clamp a portafilter without a filter into the brew group.
- 12 The brew group is ready for use again.

Follow the steps as indicated below:

<p>1. Brew group at the beginning.</p> 	<p>2. Remove the countersunk screw in the middle of the brewing unit.</p> 	<p>3. Remove the shower screen and the shower plate.</p> 
<p>4. Remove the thin gasket of the shower tray.</p> 	<p>5. Now the group gasket can be removed.</p> 	<p>6. Remove the group gasket with a screwdriver.</p> 
<p>7. Clean the groove before inserting the new group gasket.</p> 	<p>8. Insert the new group gasket with the rounded side facing upwards.</p> 	<p>9. Re-insert the gasket and the shower screen as seen in pict.4 and tighten them with the countersunk screw.</p> 



The steam nozzle is blocked

Clean the holes of the steam nozzle carefully with a needle or similar.
For this purpose, the steam nozzle may also be unscrewed.
Replace the steam/ hot water nozzle.


8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing


The GO is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.

	<p>Caution! Keep packing out of reach of children!</p>
	<p>Important! Keep packing and packing material for possible transport! Do not discard!</p>

8.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none"> • Transport the machine in an upright position, on a pallet if possible. • Do not tilt or turn the machine over. • Do not stack more than three units on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing.
---	---

8.3 Warehousing

	<ul style="list-style-type: none"> • Keep the machine packed in a dry place. • Do not stack more than three units on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing.
---	---

9 DISPOSAL



WEEE Reg.-Nr.: DE97592029

This product complies with EU Directive 2012/19/EU and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment)

10 CE CONFORMITY



Conformity

The product complies with the following EU Directives:

- Low Voltage Directive: **2014/35/EU**
- Directive for electromagnetic compatibility (EMC): **2014/30/EU**
- Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (ROHS): **2011/65/EU**
- Directive **2012/19/EU** regarding waste electrical and electronic equipment (WEEE Reg.-Nr.: DE97592029)
- Ecodesign Directive **2009/125/EG (ENER 25)**

Furthermore, the following regulations were followed:

- Regulation (EC) No. **1907/2006/EU** on the Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals (REACH).
- Regulation (EC) No. **1935/2004** regarding materials and objects intended to come into contact with food.
- Regulation (EU) No. **10/2011** on plastic materials and objects intended for the purpose of coming in contact with food.
- Regulation (EC) No. **2023/2006** on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.

For compliance, the following harmonized standards have been applied:

- **EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019**
- **EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021**

- EN 55014-1:2017 + A11:2020
- EN IEC 55014-2:2021
- EN 62233:2008
- EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
- EN 61000-3-3:2013 + A1:2019

Note: In the event of any changes made to the devices mentioned above without our express permission, this declaration of conformity will become invalid.

11 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Troubleshooting
Little or no crema on top of the coffee	The grind is not fine enough.	Use a finer grind. Tamp the ground coffee more firmly. Reduce the brewing pressure.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee.
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use the recommended amount of coffee: ~7 g – 9 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the brew group.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine.	Use a coarser grind. Tamp the ground coffee only slightly. Increase the brewing pressure.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 g – 9 g of coffee for every cup.
	The water tank is empty.	Refill the water tank.
	The boiler is empty from steaming.	Perform a flush before coffee extraction.
Weak "body"	The grind is not fine enough.	Use a finer grind.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7 g – 9 g of coffee for each cup, about ¼ ounce.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The coffee beans are unsuitable.	Use another coffee bean.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use.	Adjust the coffee grinder (when changing the coffee beans, changing the grind may also be necessary).
Machine is switched on, but no water is released from the brew group.	Water is low in the tank.	Refill the water tank.
	The boiler is empty after steam dispensation.	Refill the boiler after steam dispensation.
	The water tank is not fixed properly.	Fix the water tank properly.
Brew group releases steam/temperature for coffee preparation is too high	The steam switch is on.	Switch off the steam switch.
The steam dispensing does not work.	The boiler is empty.	Refill the boiler.
	The nozzle is blocked.	Clean the nozzle.
The coffee dispensing is irregular.	The filter is blocked.	Clean the filter.
	The grind is not correct.	Change the grind.
Machine is behaving unexpectedly.	Machine parameters have been modified.	Switch off the machine. Keep + pressed and switch the machine on again to perform a reset.

If the machine is not to be used for a long period of time, it is recommended to;

- .. **clean the group.** After this, please do not clamp the portafilter back into the group.
- .. dispense approx. 100 ml water through the brew group and approx. 100 ml through the steam tube.

How to froth milk like a “barista”.

- It is recommended to use cold, fresh milk with a fat content of 3.5 % or lower. If you prefer, use homogenized milk.
- Use a metal frothing container with a minimum volume of 350 ml. The container should not be too wide. A narrow and high container is recommended.
- Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the condensation water and to create dry steam.
- Fill 1/3 of the container with milk and place it under the steam nozzle. The nozzle should be immersed into the middle of the frothing container underneath the surface.
- Slowly open the steam valve to begin steaming the milk.
- Keep the frothing container still.
- After a few seconds you will notice a light suction in the milk jug as frothing begins. Move the milk jug downwards as the milk level increases. The steam nozzle must be kept under the surface of the frothed milk.
- Attention: When the desired amount of milk froth has been reached, immerse the entire steam nozzle in the frothing container for a short time and close the steam valve.



Milk proteins “froth” at temperatures up to 65°C.
Once this temperature is exceeded, the milk will not froth any further.

- Advice: When milk frothing is finished, just shake the frothing container a little bit to make the milk bubbles ascend to the surface and to get a more compact milk froth.
- After frothing the milk, release the steam into the drip tray to remove milk residue and avoid any blockage of the steam nozzle.

Cappuccino preparation step by step

- 1 Prepare a portion of espresso (about 1/3 of the cappuccino cup) using a cappuccino cup.
- 2 Froth milk in a separate container.
- 3 Fill the cup with the espresso and the frothed milk. Do not pour the milk but “shake” it into the cup. If necessary, use a spoon to “scoop” the milk and froth into the cup.

12 RECOMMENDED ACCESSORIES

- Blind filter for brew group cleaning (included in delivery).

For a perfect coffee result, a good espresso coffee machine and coffee grinder are as important as a good bean. Our professional espresso coffee machines and grinders are the ideal combination in order to achieve this result.



PRO M54



Knock-box (drawer)



Tamper



Tamper pad



Milk jugs

1. LIVRAISON DU PRODUIT

1 Porte-filtre 2 becs

1 filtre pour une tasse

1 filtre pour deux tasses

1 filtre aveugle



1 pilon à café

1 Brosse de nettoyage

1 Manuel d'utilisation

2. CONSEILS GÉNÉRAUX

2.1 Consignes générales de sécurité



 	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que la tension d'alimentation locale corresponde aux indications figurant sur l'étiquette de la machine apposée sur le panneau avant de la machine expresso. • L'installation de la machine doit être effectuée par des spécialistes agréés conformément aux instructions du chapitre 4. • Brancher la machine uniquement sur une prise de courant avec mise à la terre et ne pas la laisser sans surveillance. • Veiller à ce que la machine soit déconnectée de l'alimentation électrique pendant l'entretien et le remplacement des pièces. • Ne pas enrrouler ou plier le cordon d'alimentation. • Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter de créer un danger ou de provoquer des blessures. • Ne pas utiliser de rallonge électrique ni de prise multiple. • Placer la machine sur une surface plane et stable. Utiliser la machine uniquement sur une surface résistante à l'eau. • Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude. • Ne placez pas l'appareil dans un placard lorsque vous l'utilisez. • Ne pas immerger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser avec des mains mouillées. • Veiller à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans la fiche d'alimentation de la machine ou dans la prise de courant. • La machine ne doit être utilisée que par des personnes expérimentées. • La machine n'est pas destinée à un usage par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou leur ait donné des instructions concernant celle-ci. • Veiller à ce que les enfants soient surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec la machine. • Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. • Ne pas exposer la machine aux intempéries (gel, neige, pluie) et ne pas l'utiliser à l'extérieur. • Veiller à ce que l'emballage soit tenu hors de portée des enfants. • Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine. • Ne pas utiliser d'eau gazeuse dans votre machine. Veiller à utiliser de l'eau douce et potable. • Ne pas faire fonctionner la machine sans eau. • N'oubliez pas que la surface de la machine, en particulier l'unité d'ébullition et la lance à vapeur, est encore chaude pendant et après l'utilisation et qu'il existe un risque de blessure.
--	--

Si vous avez d'autres questions ou si vous souhaitez obtenir des informations complémentaires, veuillez contacter votre revendeur spécialisé avant de mettre en service la machine à café expresso.

Nos machines sont conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Toute réparation ou modification de composants doit être effectuée par un revendeur spécialisé agréé. En cas de non-respect, le fabricant n'assume aucune responsabilité et n'est pas tenu de recourir.


Les coordonnées de votre revendeur spécialisé sont indiquées au point 1. Les points de service agréés peuvent être trouvés dans notre recherche de revendeurs sur www.profittec-espresso.com.

	<p>Important ! Vous devez utiliser de l'eau d'une dureté maximale de 4° dH afin de protéger votre machine contre les dommages causés par le calcaire. Si nécessaire, utiliser un adoucisseur d'eau / une cartouche filtrante pour atteindre un degré de dureté adéquat. Si ces mesures sont insuffisantes, un détartrage prophylactique de la machine peut s'avérer nécessaire. Contactez votre revendeur spécialisé avant d'entreprendre cette mesure. Une machine déjà entartrée ne peut être détartrée que par votre revendeur spécialisé, car un démontage partiel de la chaudière et de la tuyauterie peut s'avérer nécessaire pour éviter que le système ne soit bloqué par des résidus de calcaire. Un détartrage tardif peut entraîner des dommages importants à la machine.</p>
	<p>Dans le réservoir d'eau, sous le couvercle, vous pouvez placer la cartouche filtrante (n° d'art. 89445.K). Ce filtre à eau permet de réduire la teneur en calcaire de l'eau potable et protège votre machine à espresso de l'entartrage.</p>

2.2 Utilisation correcte

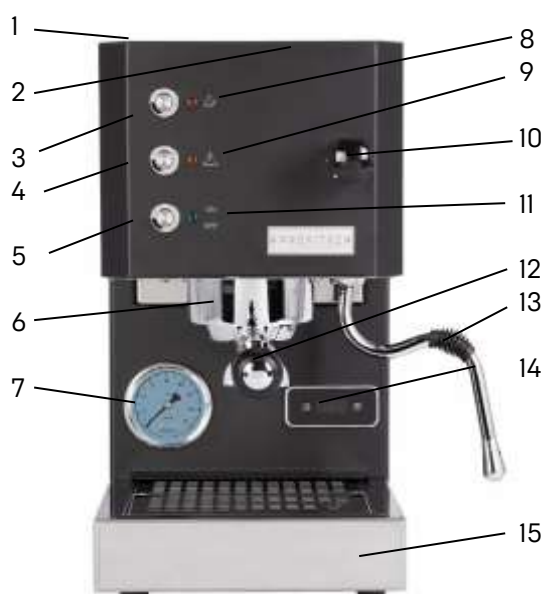
La **GO** n'est conçue que pour la préparation de café et de vapeur. La machine n'est pas destinée à un usage commercial.

Il n'est pas recommandé d'utiliser la machine à d'autres fins que celles mentionnées ci-dessus. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages dus à une utilisation inadéquate de la machine et n'est pas tenu d'exercer un recours.


	<p>Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des coins cuisines réservés au personnel dans de magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; • dans les fermes ; • l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; • des environnements du type chambres d'hôtes.
---	---

3. DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Pièces de la machine



1. Couvercle et réservoir équipé d'un adaptateur dédié à l'installation d'une cartouche filtrante de l'eau.
2. Plateau support de tasses
3. Touche café
4. Touche vapeur
5. Bouton ON/OFF
6. Groupe d'infusion
7. Manomètre de la pompe
8. Voyant de contrôle orange pour le café
9. Voyant de contrôle orange pour le chauffage
10. Valve de vapeur
11. Voyant de contrôle vert pour indiquer ON/OFF
12. Porte-filtre
13. Tige à vapeur
14. PID
15. Plateau d'égouttage

	<p>Mise en garde ! Risques de blessure : Les pièces suivantes sont chaudes ou peuvent le devenir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • zone autour de la valve de vapeur • tige à vapeur • porte-filtre • groupe d'infusion • corps (parties avant et supérieure et cadres latéraux)
---	---

3.2 Boutons et voyants



1. Touche café
2. Touche vapeur
3. Bouton ON/OFF
4. Voyant de contrôle orange pour le café
5. Voyant de contrôle orange pour le chauffage
6. Voyant de contrôle vert pour indiquer ON/OFF

3.3 Caractéristiques techniques

Tension :

EU : 230 V
UK : 230 V
NZ : 230 V
AU : 230 V
US : 115 V
JP : 100 V

Fréquence :

EU : 50 Hz
UK : 50 Hz
NZ : 50 Hz
AU : 50 Hz
US : 60 Hz
JP : 50/ 60 Hz

Alimentation électrique :

1.300 W (EU, UK, NZ, AU), 900 W (US, JP)

Réservoir d'eau :

environ 2,8 litres

Dimensions :

W 210 mm x D 338 mm x H 381 mm

Dimensions avec porte-filtre :


W 210 mm x D 410 mm x H 381 mm

Poids :



13,0 kg

4. INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Préparation pour l'installation


	<ul style="list-style-type: none"> • Placer la machine sur une surface plane et stable. • Veiller à ce que la machine soit placée sur une surface résistante à l'eau en cas de fuite ou de déversement d'eau. • Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude.
---	--

4.2 Connexion électrique

	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que la tension secteur locale correspond aux informations indiquées sur la plaque signalétique située sur le panneau avant de la machine espresso. • Veiller à utiliser la fiche d'alimentation électrique correspondant à votre pays. • Brancher la machine uniquement sur une prise de courant avec mise à la terre et ne pas la laisser sans surveillance.
	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas enrouler ou plier le cordon d'alimentation. • Ne pas utiliser pas de rallonge électrique ni de prise multiple.


5. PREMIÈRE UTILISATION

Lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser la machine.

	<p>Avant de démarrer la machine, vérifier que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la valve de vapeur est fermée. • l'interrupteur et les boutons ne sont pas activés. • le cordon d'alimentation est débranché. • le plateau d'égouttage est correctement inséré. • la machine est placée sur une surface résistante à l'eau.
---	---

Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre machine :



1. Retirer le couvercle du réservoir d'eau.
2. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche, de préférence peu calcaire. Remettre le couvercle du réservoir d'eau en place.
3. Insérer la fiche d'alimentation dans la prise murale et appuyer sur l'interrupteur. La machine est maintenant en marche.

	<p>Important ! Pour la mise en service initiale, la chaudière doit être remplie en appuyant sur l'interrupteur pour le café.</p>
---	---

Mode de remplissage

Lors de la première utilisation, la machine est en mode remplissage, avec « FIL » affiché sur le PID. Placer un petit récipient (par exemple un pot à lait) sous le groupe d'infusion. Appuyer sur la touche café, la pompe commence à remplir la chaudière et le compteur de doses démarre. Attendre que le compteur ait atteint au moins 30 coups et que de l'eau soit distribuée à partir du groupe d'infusion avant d'appuyer à nouveau sur la touche café pour arrêter le remplissage de la chaudière. L'indication « FIL » doit avoir disparu de l'écran.

4. La machine va maintenant chauffer. L'écran PID affiche la température de la chaudière ou UP. Le manomètre de la pompe peut dévier pendant la phase de chauffage. **Veillez noter que cette déviation n'est pas pertinente pour le processus et peut être ignorée.** Poursuivre la lecture au chapitre « 6.1 ».

	<p>Avant de préparer le premier café, veuillez nettoyer la machine en extrayant environ 2 à 3 remplissages du réservoir d'eau du groupe d'infusion et de la lance d'eau chaude. Voir également le chapitre 6.4 Distribution d'eau chaude.</p>
	<p>Important ! Le contrôle PID aide la machine à maintenir une température constante de la chaudière. Cela signifie que la machine régule constamment la température et que le petit point de l'écran PID clignote pour un intervalle de chauffage à la fois. La température de la chaudière est indiquée sur l'écran PID. Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau pendant le fonctionnement. S'il n'y a pas d'eau dans le réservoir, la machine aspire de l'air et un fort bruit de pompage se fait entendre. Si la pompe n'aspire pas d'eau après le remplissage, éteindre la machine et la laisser refroidir avant de la rallumer.</p>



6. UTILISATION DE LA MACHINE

6.1 Préparation de la machine

La machine éteinte doit être mise en service comme suit:

1. S'assurer qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau. Remplir d'eau si nécessaire.
2. Allumer la machine. Si la température de la chaudière est inférieure à 40 °C lorsque la machine est allumée, l'écran affiche « UP » et la machine démarre en mode de chauffage rapide.

3. S'assurer que le porte-filtre est bien fixé dans le groupe d'infusion.
4. La machine est chauffée dès que la température pré réglée souhaitée apparaît sur l'écran PID ou que l'écran affiche « FLU »,
5. La période de chauffage dépend de la température ambiante et de la température de l'eau. Elle est d'environ 6,30 minutes pour les machines de 230 V et de 8,30 minutes pour les machines de 120 V.
6. Lorsque l'écran affiche « FLU », l'utilisateur doit effectuer un rinçage jusqu'à ce que l'écran affiche « rdY/Go ». Pour ce faire, maintenir le porte-filtre bloqué et placer une tasse haute sous le bec du porte-filtre. La durée de cette opération dépend de la tension : 20 secondes à 230 V et 10 secondes à 120 V.
7. Lorsque le message « rdY/Go » apparaît, la machine est prête à préparer la première tasse de café.
8. Si l'utilisateur n'effectue pas de rinçage dans le délai d'une minute (étape 4), l'écran affiche le message « FLU » en alternance avec la température actuelle. Dans ce cas, le rinçage doit être lancé et arrêté en fonction des caractéristiques visuelles.
9. Si l'utilisateur n'effectue pas de rinçage, la température de la chaudière se refroidira pour atteindre la température d'infusion souhaitée après un court laps de temps.

	Il est recommandé de laisser le porte-filtre dans le groupe d'infusion, en le maintenant chaud pour une température d'extraction optimale du café.
	Dès que vous commencez un retrait pendant que la machine chauffe « UP » s'affiche sur l'écran), le chauffage rapide est interrompu ; dans ce cas, le groupe d'infusion a besoin d'un peu plus de temps pour atteindre la température souhaitée.

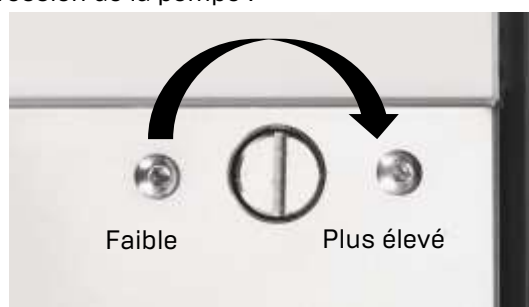
6.2 Réglage manuel de la pression d'infusion

Vous pouvez régler et modifier individuellement la pression d'infusion en tournant la vis de réglage, en choisissant une valeur comprise entre 8,5 et 12 bars environ

Pour régler la pression d'infusion, procéder comme suit :

1. Retirer le plateau chauffe-tasses, faire sortir un peu d'eau du groupe d'infusion en appuyant sur le bouton café.
2. Placer le porte-filtre avec le filtre aveugle dans le groupe d'infusion.
3. Appuyer sur la touche café et lire le manomètre de la pompe.
4. Choisir la pression d'infusion souhaitée en tournant la vis de réglage à l'aide d'un tournevis plat ou similaire.
5. Vous pouvez réduire la pression d'infusion en tournant la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'augmenter en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Lire le manomètre de la pompe pour confirmer la pression d'infusion souhaitée.
7. Appuyer sur le bouton « café » pour arrêter la machine.
8. La machine est à nouveau prête à l'emploi.

Pression de la pompe :



6.3 Contrôle de la température PID

Le PID vous permet de contrôler la température réelle du café. Cela signifie que vous pouvez extraire votre espresso à différentes températures. L'écran du PID affiche la température actuelle.

L'appareil dispose d'un programme de chauffage rapide. Lorsqu'il est activé, le message « UP » s'affiche

Ce programme fonctionne toujours lorsque la température de la chaudière est inférieure à 40°C.



Affichage de la température (ici 93°C).

Par défaut, c'est la température de préparation de l'expresso/café qui est affichée. Dès que la machine passe en mode vapeur, la température augmente et l'écran affiche alternativement la température et « St » pour Steam [vapeur].

Pendant l'extraction de l'expresso ou du café, l'écran affiche le temps d'extraction en secondes.

6.3.1 Le menu PID

PID séquence menu	Sélect.	Modes	Action	Changement attitude
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> 93 Température </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;"> </div>				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> t1 Réglage de la température de la chaudière </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;"> </div>				<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">La valeur de température est augmentée.</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">La valeur de température est diminuée.</div>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> St Réglage de la température de la vapeur </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;"> </div>				<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">La valeur de température est augmentée.</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">La valeur de température est diminuée.</div>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> ECo ECO-Mode </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;"> </div>				<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Programmation par incréments de 30. Temps réglable entre 0 et 600 minutes.</div>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> CLn Mode de nettoyage du groupe </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;"> </div>				<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Programmation par incréments de 10 entre 0 et 200.</div>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> o Mode de température </div>				<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Sélection entre C pour Celsius et F pour Fahrenheit.</div>

Une fois que vous avez saisi la valeur souhaitée, attendre un moment, elle quittera automatiquement le menu.



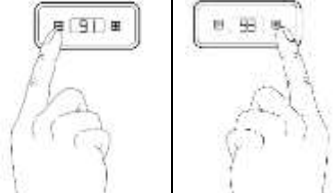



6.4 Programmation PID

Les différentes options de programmation du contrôle PID sont expliquées ci-dessous.

6.4.1 Programmation du réglage de la température

Pendant le fonctionnement, la température réelle de la chaudière est affichée. La programmation par défaut est de 93°C pour le café et de 130°C pour la vapeur. Désignation : t1 = café, St = vapeur

Pour régler la température de la chaudière à café, veuillez procéder comme suit :

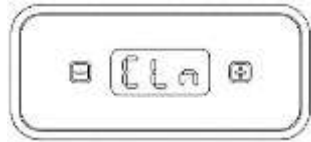
<p>1. Mettre l'appareil en marche de manière à ce que la chaudière soit activée. La température de la chaudière n'a pas d'importance pour la programmation. Le chauffage est éteint pendant la procédure de programmation.</p>	
<p>2. Appuyer simultanément sur +, et - jusqu'à ce que « t1 » (café) apparaisse sur l'écran.</p>	
<p>3. Appuyer sur +, pour accéder au sous-- menu « t1 » et régler la température. La température actuellement réglée est affichée.</p>	
<p>4. Appuyez rapidement sur - pour réduire ou + pour augmenter la température</p>	
<p>5. Attendre brièvement après avoir réglé la température, « t1 » s'affiche.</p>	
<p>6. Appuyer sur - pour que « t1 » [vapeur] s'affiche. [vapeur] s'affiche. Si vous souhaitez uniquement modifier « St » et laisser « t1 » inchangé, appuyer sur - après le point 2 pour sauter « t1 » et passer directement à « St ».</p>	
<p>7. Appuyer sur + pour accéder au sous-- menu de « St » et régler la température. La température actuellement programmée s'affiche.</p>	
<p>8. Appuyer rapidement sur - pour réduire ou + augmenter la température.</p>	

- | | |
|--|--|
| 9. Attendre brièvement après avoir réglé la température. « St » s'affiche. | |
|--|--|

6.4.2 Programmation du mode de nettoyage de groupe « CLn »

Avec la **GO**, vous pouvez programmer un rappel pour le prochain nettoyage du groupe d'infusion via l'affichage PID. La machine est réglée par défaut sur 0, de sorte qu'aucun rappel n'est encore programmé.

Pour programmer le rappel de nettoyage, procéder comme suit :

<p>Appuyer simultanément sur les touches + et -, « t1 » s'affiche sur l'écran.</p> <p>Appuyer sur la touche - jusqu'à ce que « CLn » s'affiche. Appuyer sur + pour accéder au menu « CLn ».</p> <p>Vous pouvez maintenant programmer par pas de 10, entre 0 et 200, en appuyant sur + et -.</p> <p>Pour quitter le mode de programmation, attendre que « CLn » s'affiche et appuyer sur la touche -.</p> <p>Si vous avez programmé par ex. 90, l'affichage d'un « CLn » vous rappellera qu'il faut nettoyer le groupe d'infusion après 90 infusions. (voir point 7.2)</p>	
---	---




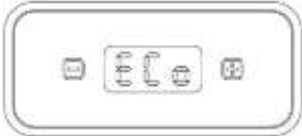
Nous recommandons de nettoyer le groupe d'infusion après environ 90 à 140 cafés. La fonction « CLn » ne compte que les cafés d'une durée minimum de 15 secondes.

6.4.3 Programmation du mode ECO

Le mode ECO permet de programmer un arrêt automatique de la machine après un certain temps d'inutilisation. Par défaut, cette valeur est fixée à 90 minutes. Cela active un compte à rebours après le dernier processus d'infusion, qui éteindra la machine après 90 minutes.

Ce compte à rebours se déroule automatiquement en arrière-plan et n'est pas visible. Une fois la machine éteinte par le compte à rebours, il est possible de l'activer en appuyant à nouveau sur la touche d'écoulement du café ou en éteignant et rallumant brièvement la machine.

Pour programmer le mode ECO, procédez comme suit :




1. Mettre l'appareil en marche.	
2. Appuyez simultanément sur les touches + et - jusqu'à ce que « t1 » apparaisse sur l'écran.	
3. Appuyez sur - jusqu'à ce que « Eco » s'affiche sur l'écran, puis appuyez sur + pour accéder au menu ECO. Le mode ECO s'affiche avec Eco dès que l'appareil s'éteint.	

4. Le mode ECO peut être programmé par pas de 30 minutes en appuyant sur + et -, de 0 à 600 minutes.	
5. Après une courte attente, le mode de programmation est quitté automatiquement. La nouvelle valeur réglée pour le mode ECO est sauvegardée.	

6.4.4 Programmation de l'unité de mesure de la température « o »

L'écran PID permet de régler l'affichage de la température en °C ou en °F.

Pour effectuer ce réglage, procédez comme suit :

1. Appuyer simultanément sur les touches + et -, « t1 » s'affiche sur l'écran.	
2. Appuyer quatre fois sur - ou jusqu'à ce que « o » apparaisse à l'écran. Appuyer sur + pour accéder au menu.	
3. Vous pouvez choisir entre C pour Celsius et F pour Fahrenheit en appuyant sur -. Ce réglage est adopté pour t1 et St.	
4. Attendre un peu et le menu sera quitté automatiquement.	

6.4.5 Désactiver l'écran PID

Pour éteindre le PID, appuyer sur la touche + et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que l'écran s'éteigne. Un point apparaît sur l'écran, indiquant que la machine est allumée. Pour allumer l'écran, appuyer à nouveau sur la touche +.

6.5 Préparation du café

Utiliser le porte-filtre avec le filtre approprié (1 tasse) pour préparer une tasse et le grand filtre (2 tasses) pour préparer deux tasses. Veiller à ce que le filtre soit bien inséré dans le porte-filtre.


Remplir le filtre avec du café moulu de la mouture appropriée pour espresso. (Le marquage à l'intérieur du panier-filtre vous aidera à le remplir avec la bonne quantité de café).

Comprimer le café moulu à l'aide d'un pilon à café. Une pression d'environ 20 kg est recommandée. Le café moulu sera ainsi compacté de manière homogène. Fixer fermement le porte-filtre dans le groupe d'infusion.

Placer la tasse sous les becs verseurs du porte-filtre (pour préparer deux tasses, placer une tasse sous chaque bec).

Après avoir appuyé sur le bouton café, la préparation du café commence. En général, le temps d'infusion est d'environ 23 à 25 secondes. Le volume d'un espresso est d'environ 25 à 30 ml. Le manomètre de la pompe indique environ 8,5 à 12 bars. Lorsque la tasse est remplie, appuyer à nouveau sur le bouton « café » du panneau de commande.

La pression/eau restante est évacuée dans le plateau d'égouttage par le raccord de sortie situé derrière celui-ci.


	<p>Important ! Seul le café fraîchement moulu permet d'obtenir un résultat optimal. Par conséquent, utiliser un moulin à café professionnel. Dans notre assortiment, vous trouverez plusieurs moulins à café professionnels et compacts. Nous recommandons d'utiliser notre pilon à café en acier inoxydable d'un diamètre de 58,4 mm pour un tassage optimal.</p>
---	--

6.6 Distribution de la vapeur


La GO peut générer de grandes quantités de vapeur pour chauffer ou faire mousser des boissons, par exemple du lait ou punch.

Veillez suivre les instructions ci-dessous. Ne pas porter le lait à ébullition, sinon il ne sera pas possible de faire mousser le lait. Pour la préparation du cappuccino et du café blanc, préparer d'abord le café et **ensuite** lancer la distributeur de vapeur.




Pour la distribution de vapeur à haute pression, l'eau de la chaudière doit être chauffée à plus de 100 °C.

	<p>Important ! Appuyer sur le bouton vapeur. La machine chauffe et le témoin de contrôle du chauffage s'allume. L'indicateur du manomètre de la pompe peut bouger légèrement.</p>
---	---

Placer un récipient adéquat (avec une poignée isolée de la chaleur) sous le distributeur de vapeur. Ouvrir la valve de vapeur pendant environ 5 secondes **pour réduire la capacité d'eau de la chaudière et générer un volume de vapeur plus important. Répéter ce processus deux fois à des intervalles d'environ 10 secondes chacun.** Plonger la buse à vapeur située à l'extrémité du distributeur de vapeur dans le lait. Rouvrir ensuite la valve de vapeur et faites chauffer ou mousser le liquide. Arrêter la fonction vapeur.

	<p>Mise en garde ! Maintenir toujours la buse à vapeur sous la surface du liquide lorsque vous le chauffez ou le faites mousser, afin d'éviter toute blessure due à la vapeur</p>
---	---

Éteignez la fonction vapeur en appuyant à nouveau sur l'interrupteur. Le témoin de chauffage s'éteint.

	<p>Important ! Après avoir fait mousser le lait, évacuer la vapeur dans le plateau d'égouttage pour que les trous de la buse vapeur restent propres. Après chaque utilisation, nettoyer la buse à vapeur et le distributeur de vapeur à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer les éventuels résidus de liquide.</p>
	<p>Attention ! Soyez prudent lorsque vous nettoyez le distributeur de vapeur. Éviter tout contact avec la peau (risque de blessure).</p>
	<p>Important ! Remplir la chaudière d'eau après avoir fait mousser le lait.</p>

Pour réduire la température de la chaudière en vue de la préparation du café, s'assurer que la vapeur est éteinte et placer un récipient adéquat (avec une poignée isolée thermiquement) sous le groupe d'infusion. **Appuyer sur le bouton café et le laisser en marche jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur.** Vérifier la température sur le PID pour s'assurer qu'elle est suffisamment basse pour commencer la préparation du café.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un entretien régulier et précis est très important pour les performances, la longévité et la sécurité de fonctionnement de votre machine.

**Mise en garde !**

Toujours éteindre la machine (interrupteur en position basse), débrancher le cordon d'alimentation et laisser la machine refroidir à température ambiante (pendant au moins 30 minutes) avant de la nettoyer.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau. Il y a un risque d'électrocution.

7.1 Nettoyage quotidien**Nettoyage quotidien :**

Le porte-filtre, les filtres, le réservoir d'eau et le plateau d'égouttage doivent être nettoyés quotidiennement. Les nettoyer à l'eau et/ou avec un détergent alimentaire.

Nettoyer le pare-douchette et le joint du groupe dans la partie inférieure du groupe d'infusion et enlever les saletés visibles sans démonter les pièces à l'aide d'une brosse de nettoyage dure.



Veuillez noter que les porte-filtres, le bac d'égouttement du bac de récupération d'eau et le réservoir d'eau ne conviennent pas au lave-vaisselle.

Nettoyez la plaque de distribution et le joint de groupe avec la brosse fournie dans la partie inférieure du groupe de distribution de café des salissures visibles sans retirer ces pièces.

Nettoyage selon les besoins :

Nettoyez la vanne de vapeur après chaque utilisation.

Nettoyez l'extérieur du boîtier lorsque la machine est éteinte et refroidie.

Renouvelez l'eau de la chaudière toutes les 1 à 2 semaines selon l'utilisation. Pour ce faire, actionnez l'interrupteur de la pompe et retirez environ 0,7 litre d'eau chaude du groupe de distribution.



Le porte-filtre, le plateau d'égouttage et le réservoir d'eau ne conviennent pas au lave-vaisselle.

Vider régulièrement le plateau d'égouttage de l'eau et ne pas attendre qu'il soit plein.

7.2 Nettoyage et dégraissage du groupe d'infusion

Le groupe de brassage se nettoie facilement à l'aide de produits de nettoyage spéciaux pour groupes de brassage. Le nettoyage s'effectue à l'aide du filtre aveugle fourni.

Suivre les instructions ci-dessous :

1. Faire chauffer la machine.
2. Placer le filtre aveugle dans le porte-filtre.
3. Mettre environ 3 à 5 g de poudre de nettoyage de groupe dans le filtre aveugle.
4. Fixer le porte-filtre dans la tête du groupe.
5. Appuyer sur le bouton café. Le filtre aveugle se remplit d'eau.
6. Appuyer sur le bouton café à intervalles d'environ 20 secondes.
7. Répéter plusieurs fois le point 6 jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule par le raccord de sortie soit à nouveau claire.
8. Retirer à nouveau le porte-filtre, le rincer à l'eau fraîche et le replacer dans le groupe d'infusion.
9. Appuyer sur le bouton café. Le porte-filtre se remplit à nouveau d'eau. Répéter cette opération plusieurs fois.
10. Retirer le porte-filtre et placer un filtre dans le porte-filtre. Le groupe d'infusion est à nouveau prêt à l'emploi.

**Mise en garde !**

Attention à l'eau chaude lors du nettoyage du groupe. **(Risque de blessure).**

7.3 Maintenance









Mise en garde !

Veiller à ce que la machine soit déconnectée de l'alimentation électrique pendant l'entretien et le remplacement des pièces.

Remplacement du joint du groupe et du pare-douchette

1. Veiller à ce que la machine soit déconnectée de l'alimentation électrique pendant l'entretien et le remplacement des pièces.
2. Il est recommandé de retirer toutes les parties amovibles (plateau chauffe-tasses, couvercle du réservoir d'eau, réservoir d'eau, plateau d'égouttage), puis de retourner la machine.
3. Desserrer la vis à tête fraisée située au milieu du groupe d'infusion et de la plaque de douchette à l'aide d'une clé Allen (3 mm).
4. La grille douchette et le support de douche (en laiton) peuvent être facilement retirés.
5. Sous le support de douchette se trouve un anneau fin, le joint de la plaque douchette.
6. Le joint de groupe ne peut être retiré qu'en insérant un tournevis fin entre le support de douchette et le joint de groupe. Retirer le joint de groupe en faisant levier (l'ancien joint de groupe sera endommagé/détruit).
7. Nettoyer complètement la rainure avant d'installer le nouveau joint d'étanchéité.
8. Lors de l'insertion du joint d'étanchéité, veiller à ce que le côté biseauté soit orienté vers le haut afin qu'il ne soit plus visible.
9. Enfoncer progressivement le joint de groupe dans la rainure nettoyée.
10. Visser ensuite la plaque douchette et le support de douchette.
11. Pour s'assurer que le joint du groupe est correctement inséré, serrer avec précaution un porte-filtre sans filtre dans le groupe d'infusion.
12. Le groupe d'infusion est à nouveau prêt à l'emploi.

Suivre les étapes indiquées ci-dessous :

<p>1. Brasser le groupe au début.</p> 	<p>2. Retirer la vis à tête fraisée située au milieu du groupe d'infusion.</p> 	<p>3. Retirer la grille douchette et la plaque douchette.</p> 
<p>4. Retirer le joint fin du plateau douchette.</p> 	<p>5. Le joint du groupe peut maintenant être retiré.</p> 	<p>6. Retirer le joint de groupe à l'aide d'un tournevis.</p> 

<p>7. Nettoyer la rainure avant d'insérer le nouveau joint de groupe.</p>	<p>8. Insérer le nouveau joint du groupe avec le côté arrondi vers le haut.</p>	<p>9. Remettre en place le joint et la grille douchette comme indiqué sur la photo 4 et les serrer à l'aide de la vis à tête fraisée.</p>
		



La buse de vapeur est bloquée

Nettoyer soigneusement les trous de la buse à vapeur à l'aide d'une aiguille ou d'un objet similaire. Pour ce faire, la buse de vapeur peut également être dévissée. Remplacer la buse vapeur/eau chaude.


8. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

8.1 Emballage


La GO est livrée dans un carton spécial et protégé par une housse en plastique et de la mousse.

 	<p>Mise en garde ! Garder l'emballage hors de portée des enfants !</p> <p>Important ! Conserver l'emballage et le matériel d'emballage pour un éventuel transport ! Ne pas les jeter !</p>
--	--

8.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none"> • Transporter la machine en position verticale, si possible sur une palette. • Ne pas incliner ou retourner la machine. • Ne pas empiler plus de trois unités l'une sur l'autre. • Ne pas placer d'autres objets lourds sur l'emballage.
---	---

8.3 Entreposage

	<ul style="list-style-type: none"> • Conserver la machine emballée dans un endroit sec. • Ne pas empiler plus de trois unités l'une sur l'autre. • Ne pas placer d'autres objets lourds sur l'emballage.
---	---

9. MISE AU REBUT



Régl. WEEE -N°: DE97592029

Ce produit est conforme à la directive européenne 2012/19/EU et est enregistré conformément à la directive DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques)

10. CONFORMITE CE



Le produit est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive basse tension : **2014/35/EU**
- Directive sur la compatibilité électromagnétique (CEM) : **2014/30/EU**
- Directive relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (ROHS) : **2011/65/EU**
- Directive **2012/19/EU** relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (Rég. WEEE -N° : DE97592029)
- Directive sur l'écoconception **2009/125/EG (ENER 25)**

En outre, les réglementations suivantes ont été respectées :

- Règlement (CE) N° **1907/2006/EU** concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH)
- Règlement (CE) N° **1935/2004** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires).
- Règlement (EU) N°. **10/2011** concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Règlement (EU) N°. **2023/2006** relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Pour la conformité, les normes harmonisées suivantes ont été appliquées :

- EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019
- EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021
- EN 55014-1:2017 + A11:2020
- EN IEC 55014-2:2021
- EN 62233:2008
- EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
- EN 61000-3-3:2013 + A1:2019

Remarque : En cas de modifications apportées aux appareils mentionnés ci-dessus sans notre autorisation expresse, la présente déclaration de conformité devient caduque.

11. DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Dépannage
Peu ou pas de crème sur le dessus du café	La mouture n'est pas assez fine.	Utiliser une mouture plus fine. Tasser plus fermement le café moulu. Réduire la pression d'infusion.
	Le café est trop vieux.	Utiliser du café frais.
	Il y a trop de chlore dans l'eau.	Utiliser un filtre à chlore.
	La quantité de café moulu est insuffisante.	Utiliser la quantité de café recommandée : ~7 g - 9 g de café pour chaque tasse.
	La grille douchette est sale.	Nettoyez le groupe d'infusion.

Problème	Cause possible	Dépannage
Distribution de café éparse, goutte à goutte seulement	La mouture est trop fine.	Utiliser une mouture plus grossière. Tasser légèrement le café moulu. Augmenter la pression d'infusion.
	Il y a trop de café moulu.	Utiliser environ 7 g - 9 g de café pour chaque tasse.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplir le réservoir d'eau.
	La chaudière est vide à cause de la vapeur.	Effectuer un rinçage avant l'extraction du café.
Corps faible	La mouture n'est pas assez fine.	Utiliser une mouture plus fine.
	Le café est vieux.	Utiliser du café frais.
	La quantité de café moulu est insuffisante.	Utiliser environ 7 g - 9 g de café pour chaque tasse, soit environ ¼ once.
	La grille douchette est sale.	Nettoyer la grille douchette.
Mousse au lieu de crème	Les grains de café ne conviennent pas.	Utiliser un autre grain de café.
	Le réglage du moulin à café n'est pas adapté aux grains de café utilisés.	Régler le moulin à café (lorsque vous changez de grain de café, il peut être nécessaire de changer également la mouture).
La machine est allumée, mais l'eau ne sort pas du groupe d'infusion.	Il n'y a plus d'eau dans le réservoir.	Remplir le réservoir d'eau.
	La chaudière est vide après la distribution de vapeur.	Remplir la chaudière après la distribution de vapeur.
	Le réservoir d'eau n'est pas fixé correctement.	Fixer correctement le réservoir d'eau.
Le groupe d'infusion libère de la vapeur/ la température de préparation du café est trop élevée	Le commutateur de vapeur est activé.	Désactiver l'interrupteur vapeur.
La distribution de vapeur ne fonctionne pas.	La chaudière est vide.	Remplir la chaudière.
La distribution de vapeur ne fonctionne pas.	La buse est bouchée.	Nettoyer la buse.
La distribution de café est irrégulière.	Le filtre est obstrué.	Nettoyer le filtre.
	La mouture n'est pas correcte.	Changer la mouture.
La machine se comporte de manière inattendue.	Les paramètres de la machine ont été modifiés.	Éteindre la machine. Maintenir la touche + enfoncée et rallumer la machine pour effectuer une réinitialisation.

Si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, il est recommandé de :

nettoyer le groupe. Après cela, ne pas remettre pas le porte-filtre dans le groupe.

de distribuer environ 100 ml d'eau par le groupe d'infusion et environ 100 ml par le tuyau de vapeur.

Comment faire mousser le lait comme un « barista ».

- Il est recommandé d'utiliser du lait frais et froid dont la teneur en matières grasses est inférieure ou égale à 3,5 %. Si vous préférez, utilisez du lait homogénéisé.
- Utiliser un récipient à mousse métallique d'un volume minimum de 350 ml. Le récipient ne doit pas être trop large. Un récipient étroit et haut est recommandé.
- Ouvrir la vanne de vapeur pendant environ 5 secondes pour évacuer l'eau de condensation et créer de la vapeur sèche.
- Remplir 1/3 du récipient avec du lait et le placer le sous la buse à vapeur. La buse doit être immergée au milieu du récipient sous la surface.
- Ouvrir lentement la valve de vapeur pour commencer à faire mousser le lait.

- Ne pas bouger le récipient à mousse.
- Après quelques secondes, vous remarquerez une légère aspiration dans le pot à lait lorsque le moussage commence. Déplacer le pot à lait vers le bas au fur et à mesure que le niveau de lait augmente. La buse à vapeur doit être maintenue sous la surface du lait mousseux.
- Attention : Lorsque la quantité de mousse de lait souhaitée est atteinte, immerger la totalité de la buse à vapeur dans le récipient de moussage pendant un court instant et fermer la valve de vapeur.



Les protéines du lait « moussent » à des températures allant jusqu'à 65°C.
Une fois cette température dépassée, le lait ne mousse plus.

- Conseils : Lorsque le moussage du lait est terminé, il suffit de secouer légèrement le récipient pour faire remonter les bulles de lait à la surface et obtenir une mousse de lait plus compacte.
- Après avoir fait mousser le lait, libérez la vapeur dans le bac d'égouttage afin d'éliminer les résidus de lait et d'éviter que la buse de vapeur ne se bloque.

Préparation du cappuccino étape par étape

1. Préparer une portion d'expresso (environ 1/3 de la tasse à cappuccino) à l'aide d'une tasse à cappuccino.
2. Faire mousser le lait dans un récipient séparé.
3. Remplir la tasse avec l'expresso et le lait moussé. Ne pas verser le lait, mais le secouer dans la tasse. Si nécessaire, utiliser une cuillère pour verser le lait et la mousse dans la tasse.

12. ACCESSOIRES RECOMMANDÉS

- Filtre aveugle pour le nettoyage du groupe d'infusion (inclus dans la livraison).

Pour obtenir un café parfait, une bonne machine à café expresso et un bon moulin à café sont aussi importants qu'un bon grain. Nos machines à café expresso professionnelles et nos moulins à café sont la combinaison idéale pour obtenir ce résultat.



PRO M54



Bac à marc (tiroir)



Pilon



Tampn Pilon



Pots à lait

Notizen/Notes/Notes

Notizen/Notes/Notes



HANDMADE - PROFITEC - SINCE 1985

PROFITEC GmbH

Industriestraße 57 - 61
69245 Bammental/Heidelberg
Deutschland/Germany

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

E-Mail: info@profitec-espresso.com
Internet: www.profitec-espresso.com