

PROFITEC



MADE IN ITALY - SINCE 1985

GO

Kære kaffeentusiaster,

med GO har du købt en espressomaskine af højeste kvalitet.

Vi takker for dit valg og ønsker dig en masse fornøjelse med at tilberede perfekt espresso og cappuccino med din espressomaskine.

Læs venligst brugsanvisningen omhyggeligt, før du tager din nye maskine i brug.

Hvis du har yderligere spørgsmål, eller hvis du har brug for yderligere information, bedes du kontakte din lokale specialforhandler, før du starter espressomaskinen.

Hold venligst brugsanvisningen inden for rækkevidde til fremtidig reference.

PROFITEC



Profitec GmbH
Profi-tekniske produkter



Industriestraße 57 - 61
69245 Bammental/Heidelberg
Tyskland / Tyskland

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

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

(Stempel des Fachhändlers/forhandlerens stempel)

Brugte symboler

	Advarsel!!!! Vigtige meddelelser om sikkerhed for brugeren. Vær opmærksom på disse meddelelser for at undgå skader.
	Opmærksomhed! Vigtig meddelelse om korrekt brug af maskinen.



1 PRODUKT LEVERING

1 portafilter 2 tude
1 filter 1 kop
1 filter 2 kopper
1 blindfilter

1 kaffetamper 1
renskebørste
1 brugermanual

2 GENERELLE RÅD

2.1 Generelle sikkerhedsanvisninger


 	<ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at den lokale netspænding svarer til oplysningerne på maskinmærkat på espressomaskinens frontpanel.• Installationen af maskinen skal udføres af autoriserede specialister i henhold til instruktionerne i kapitel 4.• Tilslut kun maskinen til en jordet stikkontakt, og efterlad den ikke uden opsyn.• Sørg for, at maskinen er afbrudt fra strømforsyningen under service og hvornår udskiftning af dele.• Rul eller bøj ikke netledningen.• Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå at skabe en fare eller forårsage personskade.• Brug ikke en forlængerledning eller en stikkontakt.• Placer maskinen på en jævn og stabil overflade. Brug kun maskinen på en vandtæt overflade. • Anbring ikke maskinen på en varm overflade.• Nedsænk ikke maskinen i vand, og betjen ikke maskinen med våde hænder.• Sørg for, at der ikke kommer væske på maskinens strømstik eller på stikkontakten.• Maskinen må kun bruges af erfarne personer.• Maskinen er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, medmindre de har fået opsyn eller instruktion i brugen af maskinen af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.• Sørg for, at børn er under opsyn, så de ikke leger med maskinen.• Udsæt ikke maskinen for dårligt vejr (frost, sne, regn) og brug den ikke udendørs.• Sørg for, at emballagen opbevares utilgængeligt for børn.• Brug kun originale reservedele.• Brug ikke kulsyreholdigt vand i din maskine. Sørg for, at der bruges blødt drikkevand.• Betjen ikke maskinen uden vand.• Vær opmærksom på, at maskinens overflade, især bryggegruppen og dampen staven, bliver varm under drift, og der er risiko for skader.
--	--

Hvis du har yderligere spørgsmål, eller hvis du har brug for yderligere information, bedes du kontakte din specialforhandler, før du starter espressomaskinen.

Vores maskiner overholder de relevante sikkerhedsforskrifter.

Eventuelle reparationer eller ændringer af komponenter skal udføres af en autoriseret specialforhandler. I tilfælde af manglende overholdelse påtager producenten sig intet ansvar og er ikke forpligtet til regres.


Se 1 for din specialiserede forhandlers kontaktoplysninger. Autoriserede servicesteder kan findes i vores forhandlersøgning på www.profittec-espresso.com

	<p>Vigtigt Du bør bruge vand med max. hårdhed på 4° dH for at beskytte din maskine mod kalkskader. Brug om nødvendigt en blødgører/vandfilterpatron for at opnå en passende hårdhedsgrad. Hvis disse foranstaltninger er utilstrækkelige, kan en profylaktisk afkalkning af maskinen være nødvendig. Kontakt din specialforhandler, før du foretager denne foranstaltning.</p> <p>En allerede tilkalket maskine må kun afkalkes af din specialforhandler, da en delvis adskillelse af kedlen og slangerne kan være nødvendig for at forhindre, at systemet blokeres af kalkrester.</p> <p>En sen afkalkning kan forårsage betydelig skade på maskinen.</p>
---	--

2.2 Korrekt brug

GO er designet til kun at blive brugt til tilberedning af kaffe og damp. Maskinen er ikke beregnet til kommerciel brug.

Det anbefales ikke at bruge maskinen til andet end ovennævnte formål. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som følge af uhensigtsmæssig brug af maskinen og er ikke ansvarlig for klageadgang.


	<p>Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdnings- og lignende applikationer, såsom:</p> <ul style="list-style-type: none"> • personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer • af kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer
---	---

3 MASKINBESKRIVELSE

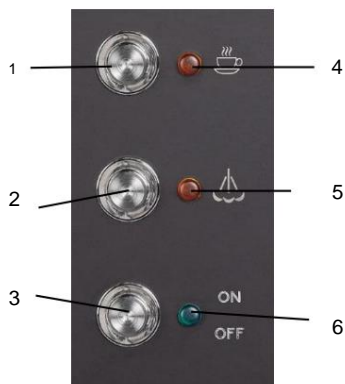
3.1 Maskindele



1. Kopvarmer og vandbeholderlåg
2. Friskvandsbeholder (under låget)
3. Kaffe-knap
4. Damp-knap
5. ON/OFF-knap
6. Bryggruppe
7. Pumpetrykmåler
8. Orange kontrollampe til kaffe
9. Orange kontrollampe til opvarmning
10. Dampventil
11. Grøn kontrollampe for at angive ON/OFF
12. Portafilter
13. Dampstav
14. PID
15. Drypbakke

	<p>Advarsel!!!! Fare for kvæstelser: Følgende dele er varme eller kan blive varme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • området omkring dampventilen • dampør • portafilter • bryggruppe • krop (forreste og øvre dele og siderammer)
---	--

3.2 Knapper og lys



1. Kaffeknap
2. Steam-knap
3. Tænd/sluk-knap
4. Orange kontrollampe til kaffe
5. Orange kontrollampe til opvarmning
6. Grøn kontrollampe for at angive ON/OFF

3.3 Tekniske data

Spændinger:

EU: 230 V

UK: 230 V

NZ: 230 V

AU: 230 V

USA: 115 V

JP: 100 V

Frekvens:

EU: 50 Hz

Storbritannien: 50 Hz

NZ: 50 Hz

AU: 50 Hz

USA: 60 Hz

JP: 50/60 Hz

Strøm:

1200 W

Vandtank:

ca. 2,8 liter

Mål:

B 210 mm x D 362 mm x H 381 mm

Mål med portafilter:

B 210 mm x D 410 mm x H 381 mm

Vægt:

14,0 kg

4 MASKININSTALLATION

4.1 Forberedelse til installation



- Placer maskinen på en jævn og stabil overflade.
- Sørg for, at maskinen står på en vandtæt overflade i tilfælde af vandspild eller lækage.
- Anbring ikke maskinen på varme overflader.


4.2 El-tilslutning



- Sørg for, at den lokale netspændingsforsyning svarer til oplysningerne på typeskilt på espressomaskinens frontpanel.
- Sørg for, at du bruger det korrekte strømstik til dit land.
- Tilslut kun maskinen til en jordet stikkontakt, og efterlad den ikke uden opsyn.
- Rul eller bøj ikke netledningen.
- Brug ikke en forlængerledning eller en stikkontakt.


5 FØRSTE BRUG

Læs brugsanvisningen omhyggeligt, inden maskinen tages i brug.

	<p>Inden du starter maskinen, skal du kontrollere, om:</p> <ul style="list-style-type: none">• dampventilen er lukket.• kontakten og knapperne er ikke aktiveret.• netledningen er frakoblet.• drypbakken er isat korrekt.• maskinen er placeret på en vandtæt overflade.
---	---

Nu kan du begynde at betjene din maskine:



- 1 Fjern vandtankens låg.
- 2 Fyld vandbeholderen med ferskvand, helst kalkfattigt. Sæt vandtankens låg på igen.
- 3 Sæt strømstikket i stikkontakten, og tryk på strømafstryderen. Maskinen er nu tændt.

	<p>Vigtig! Til den indledende opsætning skal kedlen fyldes ved at trykke på kontakten for kaffe.</p>
---	---

Fyldningstilstand

Når du bruger maskinen for første gang, vil den være i udfyldningstilstand, med "FIL" vist på PID. Placer en lille beholder (f.eks. mælkekande) under bryggegruppen. Tryk på kaffeknappen og pumpen begynder at fylde kedlen og skudtælleren begynder. Vent, indtil skudtælleren har nået mindst 30, og der udtømmes vand fra bryggegruppen, før du trykker på kaffeknappen igen for at stoppe påfyldningen af kedlen. PID-displayet vil nu vise UP og kedeltemperaturen vises efter kort tid.

- 4 Så snart den optimale temperatur er nået, slukker opvarmningen automatisk. Indikatoren for pumpens trykmåler kan bevæge sig lidt under opvarmningsfasen.
- 5 Klem det tomme portafilter ind i bryggegruppen for at forvarme filteret og portafilteret. Du kan accelerere denne proces ved at dispensere vand fra bryggegruppen.
- 6 Maskinen er nu klar til brug. Placer kopperne på kopvarmebakken for at forvarme dem.


	<p>Inden du tilbereder den første kaffe, skal du skylle maskinen ved at udtrække ca. 2-3 vandtankfyldninger.</p>
	<p>Bemærk venligst, at portafilteret, drypbakken og vandtanken ikke tåler opvaskemaskine.</p>

6 BRUG AF MASKINEN

6.1 Klargøring af maskinen

Den slukkede maskine skal sættes i drift som følger:

- 1 Sørg for, at der er tilstrækkeligt med vand i vandbeholderen.
- 2 Sørg for, at kontakterne er i slukket position, og at dampventilen er lukket.
- 3 Tænd for maskinen (tryk på afbryderen).
- 4 Opvarmningsperioden afhænger af den omgivende temperatur og er ca. 4 minutter. Indikatoren for pumpens trykmåler kan bevæge sig lidt i løbet af denne tid. UP vises på displayet, hvilket betyder "Opvarmningsfase".
- 5 Når maskinen når den indstillede temperatur, er den klar til brug.
- 6 Indsæt portafilteret, aktiver kaffeknappen, og dispenser lidt varmt vand. På denne måde, portafilteret vil blive forvarmet.

	<p>Det anbefales at lade portafilteret blive i bryggegruppen, så det holdes varmt for optimalt kaffedispenseringstemperatur.</p>
---	--

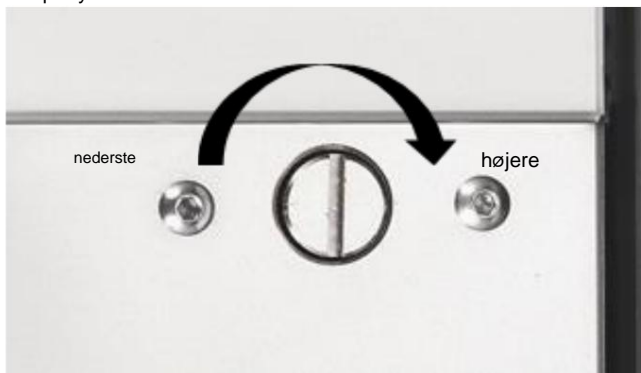
6.2 Manuel justering af bryggetrykket

Du kan individuelt justere og ændre bryggetrykket ved at dreje på justeringsskruen og vælge en værdi mellem ca. 8,5 og 12 bar

For at justere bryggetrykket, fortsæt som følger:

- 1 Fjern kopvarmebakken, slip lidt vand ud af bryggegruppen ved at trykke på kaffen knap.
- 2 Placer portafilteret med blindfilteret i bryggegruppen.
- 3 Tryk på kaffeknappen, og aflæs pumpens trykmåler.
- 4 Vælg det ønskede bryggetryk ved at dreje justeringsskruen med en flad skruetrækker eller lignende.
- 5 Du kan reducere bryggetrykket ved at dreje skruen mod uret og øge det ved at dreje det med uret.
- 6 Læs pumpens trykmåler for at bekræfte det ønskede bryggetryk.
- 7 Tryk på kaffeknappen for at stoppe maskinen.
- 8 Nu er maskinen klar til brug igen.

Pumpetryk



6.3 PID temperaturkontrol

Med PID kan du styre den faktiske temperatur på kaffen. Det betyder, at du kan udtrække din espresso ved forskellige temperaturer. PID-displayet viser den aktuelle temperatur.

Enheden har et Fast Heat Up-program. Når den er aktiveret, vises "UP".

Dette virker altid, når kedeltemperaturen falder til under 40°C.

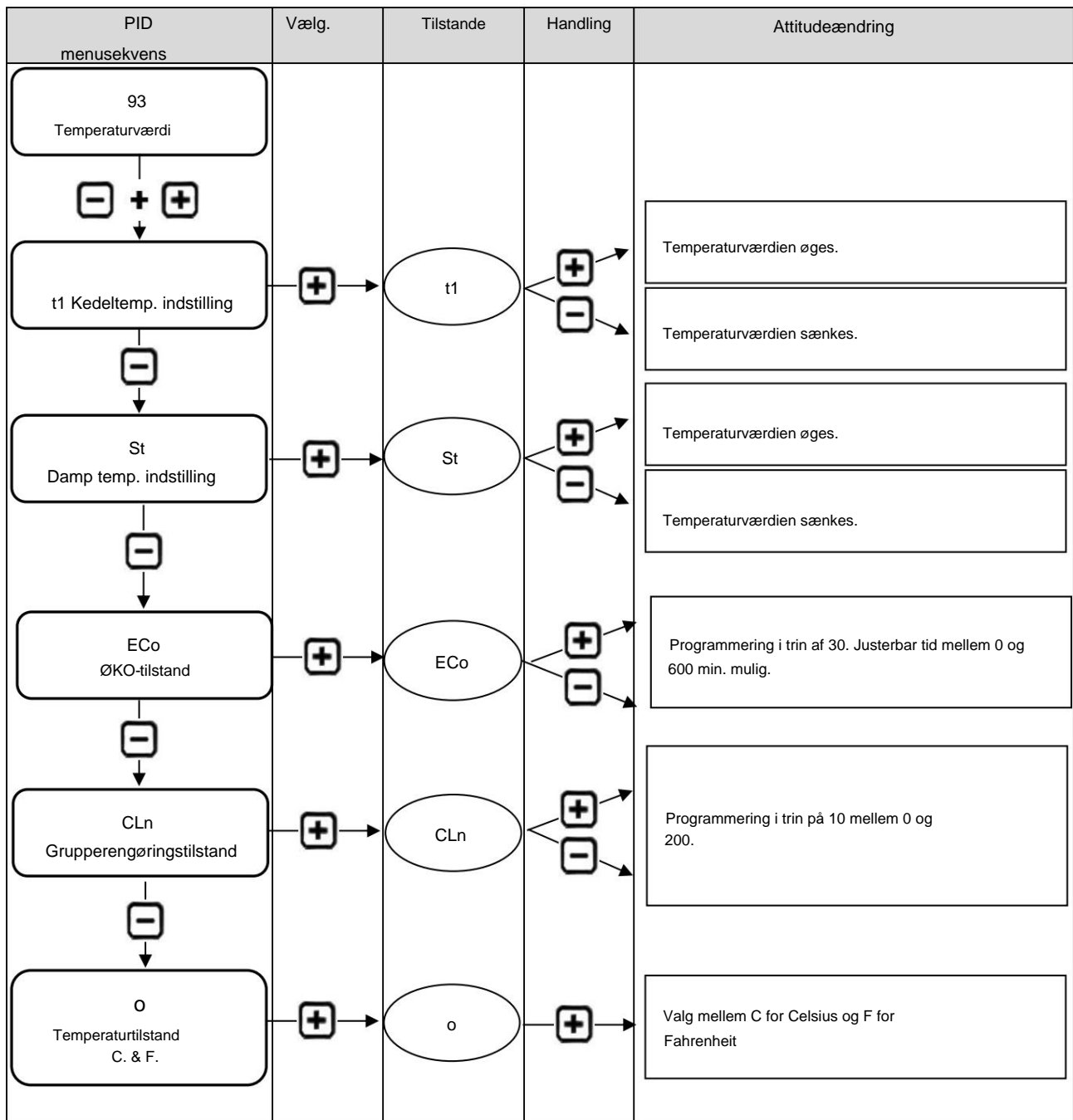


Temperaturvisning (her 93°C).

Som standard vises temperaturen for tilberedning af espresso/kaffe. Så snart du skifter maskinen til dampgenerering, vil du se temperaturstigningen, og displayet skifter mellem at vise temperaturen og "St" for Steam.

Under ekstraktion af espresso eller kaffe vil displayet vise ekstraktionstiden i sekunder.

6.3.1 PID-menuen



Når du har indtastet den ønskede værdi, vent et øjeblik, forlader den automatisk menuen.



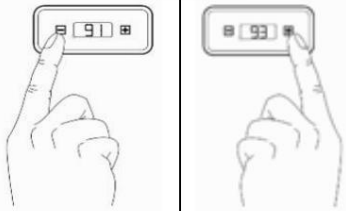


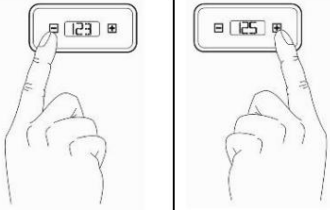
6.4 PID programmering

De forskellige programmeringsmuligheder for PID-styringen er forklaret nedenfor.

6.4.1 Programmering af temperaturindstillingen

Under drift vises den aktuelle temperatur på kedlen. Fabriksindstillingen er programmeret til 93°C for kaffe og 130°C for damp. Betegnelse: t1 = kaffe, St = damp

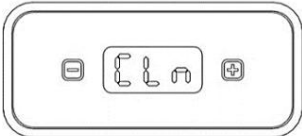
For at justere temperaturen på kaffekedlen skal du gøre følgende:

<p>1. Tænd for apparatet, så kedlen aktiveres. Det temperaturen på kedlen har ingen betydning for programmeringen. Varmelegemet er slukket under programmeringsproceduren.</p>	
<p>2. Tryk på + og - samtidigt, indtil "t1" (kaffe) vises på Skærm.</p>	
<p>3. Tryk på + for at gå ind i undermenuen for "t1" for at justere temperaturen. Den aktuelt indstillede temperatur vises.</p>	
<p>4. Tryk hurtigt</p> <p style="text-align: center;">– at reducere eller + for at øge temperaturen</p>	
<p>5. Vent kort efter justering af temperaturen, "t1" vises.</p>	
<p>6. Tryk på - så "St" (damp) vises. (damp) vises. Hvis du kun ønsker at ændre "St" og lade "t1" være uændret, tryk - efter punkt 2 for at springe "t1" over og gå direkte til "St".</p>	
<p>7. Tryk på + for at gå ind i undermenuen for "St" for at justere temperaturen. Den aktuelt programmerede temperatur vil blive vist.</p>	
<p>8. Tryk hurtigt</p> <p style="text-align: center;">– for at reducere eller + for at øge temperaturen.</p>	
<p>9. Vent kort efter justering af temperaturen. "St" vises.</p>	

6.4.2 Programmering af "CLn" gruppe rengøringsstilstand

Med GO kan du via PID-displayet programmere en påmindelse til næste bryggegrupperengøring. Standardindstillingen for maskinen er sat til 0, så der er ikke programmeret nogen påmindelse endnu.

For at programmere rengøringspåmindelsen skal du fortsætte som følger:

<p>Tryk på + og - samtidigt, "t1" vises på displayet. Tryk på - tasten, indtil "CLn" vises. Tryk på + for at åbne CLn-menuen. Nu kan du programmere i trin på 10, mellem 0 og 200, ved at trykke på + og -.</p> <p>For at forlade programmeringstilstanden, vent indtil "CLn" vises og tryk derefter på - tasten.</p> <p>Hvis du har programmeret f.eks. 90, vil du blive mindet om at rense bryggegruppen efter 90 bryg via displayet med et "CLn". (se punkt 7.2)</p>	
---	---




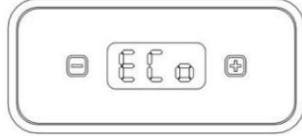
Vi anbefaler at rense bryggegruppen efter ca. 90 - 140 kaffebrøg. "CLn" funktion tæller kun bryg, der er minimum 15 sekunder lange.

6.4.3 Programmering af ECO-tilstand

ECO-tilstanden giver dig mulighed for at indstille en automatisk slukning, efter at maskinen ikke har været brugt i et bestemt tidsrum. Som standard er denne værdi indstillet til 90 min. Dette aktiverer en nedtælling efter sidste brygningsproces, som vil slukke for maskinen efter 90 minutter.

Denne nedtælling kører automatisk i baggrunden og er ikke synlig. Efter at maskinen er blevet slukket ved nedtællingen, kan den aktiveres ved at trykke på kaffeudleveringskontakten igen eller ved kortvarigt at slukke og tænde for maskinen igen.

For at programmere ECO-tilstanden, fortsæt som følger:




1. Tænd for enheden.	
2. Tryk på + og - samtidigt på PID, indtil "t1" vises på displayet.	
3. Tryk på - indtil "ECO" vises på displayet, og tryk på + for at gå ind ECO-menuen. ECO-tilstanden vises med ECO, så snart maskinen slukker.	
4. ECO-tilstand kan programmeres i 30 min trin ved at trykke på + og -, fra 0 til 600 min.	
5. Efter kort ventetid forlades programmeringstilstanden automatisk. Den nyindstillede værdi for ECO-tilstand gemmes.	

6.4.4 Programmering af temperaturmålerenheden

“ o ”

Via PID-displayet kan du indstille, om temperaturen skal vises i °C eller i °F.

For at foretage denne indstilling skal du fortsætte som følger:

1. Tryk på + og - samtidigt, "t1" vises på displayet.	
2. Tryk fire gange på – eller indtil "o" vises på displayet. Tryk på + for at komme ind i menuen.	
3. Du kan vælge mellem C for Celsius og F for Fahrenheit by trykke på -. Denne indstilling anvendes til t1 og St.	
4. Vent et kort stykke tid, og den forlader menuen automatisk.	

6.4.5 Sluk PID-visning

For at slå PID fra, skal du trykke på og holde +-tasten nede, indtil displayet slukker. Der vises en prik på displayet, der viser dig, at maskinen er tændt. Tryk på + tasten igen for at tænde for displayet.

6.5 Tilberedning af kaffe

Brug portafilteret med det passende filter (1 kop) til at forberede 1 kop og det store filter (2 kopper) til at forberede to kopper. Sørg for, at filteret sidder godt fast i portafilteret.


Fyld filteret med malet kaffe af den passende maling til espresso. (Mærkningen inde i filterkurven hjælper dig med at fylde den med den korrekte mængde kaffe).

Komprimer den malede kaffe med en tamper. Et stampetryk på ca. 20 kg anbefales. Dette vil komprimere den malede kaffe jævnt. Klem portafilteret godt fast i bryggegruppen.

Placer koppen under portafilterets tud (for at forberede to kopper skal du placere en kop under hver tud).

Efter at have trykket på kaffeknappen, begynder kaffebrygningen. Generelt bør bryggetiden være omkring 23 til 25 sekunder. Volumen for en enkelt espresso er cirka 25 til 30 ml. Pumpens trykmåler angiver ca. 8,5 - 12 bar. Når koppen er fyldt, skal du trykke på kaffeknappen på kontrolpanelet igen.

Det resterende tryk/vand ledes ud i drypbakken via udløbstilslutningen bagved drypbakken.


	<p>Vigtigt Kun friskmalet kaffe giver et optimalt kafferesultat. Brug derfor en professionel kaffekværn. I vores sortiment finder du flere professionelle og kompakte kaffekværne.</p> <p>Vi anbefaler at bruge vores rustfri stål tamper med en diameter på 58,4 mm for optimal stamping.</p>
---	--

6.6 Dispensering af damp

GO kan generere store mængder damp til at opvarme eller skumme drikkevarer, f.eks. mælk eller punch.


Følg venligst instruktionerne nedenfor. Bring ikke mælken i kog, ellers er det ikke muligt at skumme mælk. Til tilberedning af cappuccino og hvid kaffe skal du først brygge kaffen og derefter starte med at udtømme damp.


Til højtryksdampdispensering skal vandet i kedlen opvarmes til mere end 100 °C.



	<p>Vigtig! Betjen dampknappen. Maskinen varmer op, og kontrollampen for opvarmning tændes. Indikatoren for pumpens trykmåler kan bevæge sig lidt.</p>
---	---

Anbring en passende beholder (med et varmeisoleret håndtag) under dampbeholderen. Åbn dampventilen i ca. 5 sekunder for at reducere kedelvandskapaciteten og generere en større dampvolumen.

Gentag denne proces to gange i intervaller ca. 10 sekunder hver. Nedsænk dampdysen for enden af dampbeholderen i mælken. Åbn nu dampventilen igen og opvarm eller skum væsken. Sluk for dampfunktionen.

	<p>Advarsel!!!!</p> <p>Hold altid dampdysen under væskens overflade under opvarmning eller opskumning for at undgå skader fra dampen.</p>
---	---


	<p>Råd Efter opskumning af mælken skal du slippe dampen ind i drypbakken for at beholde dampdysehullerne ren.</p> <p>Rengør dampdysen og dampbeholderen efter hver brug med en fugtig klud fjern eventuelle væskerester.</p>
---	--

	<p>OBS: Vær forsigtig, mens du rengør dampbeholderen. Undgå hudkontakt (fare for kvæstelser).</p>
	<p>Vigtigt Fyld kedlen op med vand efter at have skummet mælken.</p>

For at reducere kedeltemperaturen som forberedelse til kaffe skal du sørge for, at dampen er slukket et sted en passende beholder (med et varmeisoleret håndtag) under bryggegruppen. Tryk på kaffeknappen og lad den virke, indtil der ikke er mere damp. Kontroller temperaturen på PID'en for at sikre, at den er lav nok til at begynde kaffetilberedning.

7 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Regelmæssig og nøjagtig pleje er meget vigtig for din maskines ydeevne, levetid og driftssikkerhed.


	<p>Advarsel!!!!</p> <p>Sluk altid maskinen (strømafbryder i nederste position), tag netledningen ud og lad maskinen køle ned til stuetemperatur (i mindst 30 minutter) før rengøring.</p> <p>Nedsænk aldrig maskinen i vand. Der er risiko for elektrisk stød.</p>
---	--

7.1 Generel rengøring

Daglig rengøring:

Portafilter, filtre, vandtank og drypbakke kræver daglig rengøring. Rengør med vand og/eller med et fødevarerikkert rengøringsmiddel.


Rengør bruseskærmen og gruppepakningen i den nederste del af bryggegruppen og fjern synligt snavs uden at skille delene ad med en hård rengøringsbørste.

	<p>Portafilter, drypbakke og vandtank er ikke egnet til opvaskemaskinen.</p>
---	--

Rengøring efter behov: Rengør dampventilen efter hver brug.

Rengør karosseriet, når maskinen er slukket og kold.

Afhængigt af brugen skal du genopfriske kedelvandet hver 1-2 uge ved at trykke på kaffeknappen og trække ca. 0,7 l varmt vand ud af dampprøret.

	<p>Brug en blød og fugtig klud til rengøring.</p> <p>Brug aldrig slibende eller klorholdige rengøringsmidler!</p>
---	---

Tøm vanddrypbakken regelmæssigt og vent ikke til den er fuld.

7.2 Bryggruppe rengøring og affedning

Bryggruppen rengøres let med specielle bryggrupperensmidler. Rengøringen udføres ved hjælp af det medfølgende blindfilter.

Følg instruktionerne som angivet nedenfor: 1 Varm

maskinen op.

2 Placer blindfilteret i portafilteret.

3 Sæt ca. 3 - 5g af gruppens rensespulver ind i blindfilteret.

4 Klem portafilteret ind i gruppehovedet.

5 Tryk på kaffeknappen. Blindfilteret fyldes med vand.

6 Tryk på kaffeknappen i intervaller på ca. 20 sekunder.

7 Gentag punkt 6 flere gange, indtil vandet, der frigives af udløbstilslutningen, er rent igen.

8 Fjern portafilteret igen, skyl det med frisk vand og sæt det tilbage i bryggegruppen.

9 Tryk på kaffeknappen. Portafilteret fyldes igen med vand. Gentag dette flere gange.

10 Fjern portafilteret og sæt et filter ind i portafilteret. Nu er bryggegruppen klar til brug igen.



Advarsel!!!!

Pas på varmt vand under rengøring af gruppen. (Fare for kvæstelser).

7.3 Vedligeholdelse



Advarsel!!!!

Sørg for, at maskinen er afbrudt fra strømforsyningen under vedligeholdelse og ved udskiftning af dele.

Udskiftning af gruppepakning og bruseafskærmning

1 Sluk for maskinen, tag netledningen ud, og sørg for, at maskinen er kølet ned til stuetemperatur.

2 Det anbefales at fjerne alle de aftagelige dele (kopvarmebakke, vandtanklåg, vandtank, drypbakke), vend derefter maskinen om.

3 Løsn den forsænkede skrue i midten af bryggegruppen og brusepladen med en unbrakonøgle (3 mm).

4 Bruseskærmen og bruseholderen (messing) kan nemt fjernes.

5 Under bruseholderen sidder en tynd ring, brusepladens pakning.

6 Gruppepakningen kan kun fjernes ved at indsætte en tynd skruetrækker mellem bruseholder og gruppepakning. Lirk gruppepakningen ud (den gamle gruppepakning vil blive beskadiget/ødelagt).

7 Rengør rillen fuldstændigt, før den nye gruppepakning monteres.

8 Når gruppepakningen sættes i, skal du sikre dig, at den skrå side vender opad, så den ikke er længere synlig.


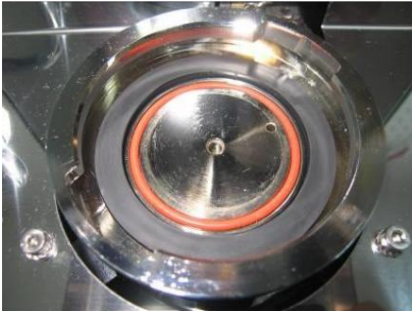
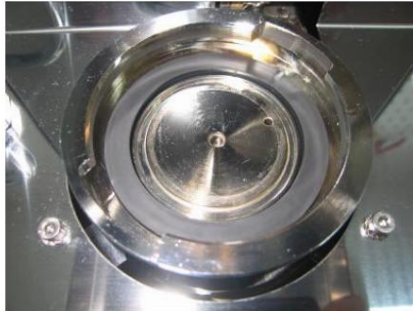
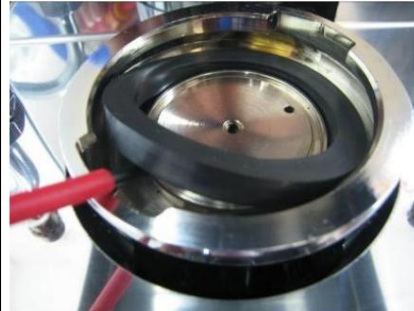
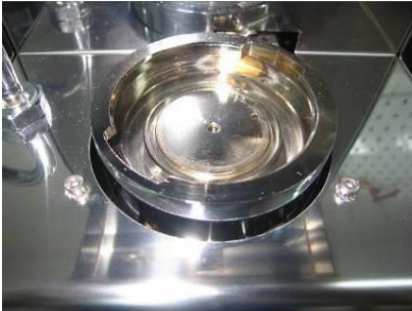

9 Tryk gruppepakningen gradvist ind i den rensede rille.

10 Skru derefter brusepladen og bruseholderen i.

11 For at sikre, at gruppepakningen er sat korrekt i, skal du forsigtigt klemme et portafilter uden filter ind i bryggegruppen.

12 Bryggruppen er klar til brug igen.

Følg trinene som angivet nedenfor:

<p>1. Bryggruppe i begyndelsen.</p> 	<p>2. Fjern den forsænkede skrue i midten af bryggeenheden.</p> 	<p>3. Fjern bruseafskærmningen og brusepladen.</p> 
<p>4. Fjern den tynde pakning på brusekarret.</p> 	<p>5. Nu kan gruppepakningen fjernes.</p> 	<p>6. Fjern gruppepakningen med en skruetrækker.</p> 
<p>7. Rengør rillen, før den nye gruppepakning sættes i.</p> 	<p>8. Indsæt den nye gruppepakning med den afrundede side opad.</p> 	<p>9. Sæt pakningen og bruseskærmen i igen som vist på billede 4 og stram dem med den forsænkede skrue.</p> 

Dampdysen er blokeret

Rengør forsigtigt hullerne i dampdysen med en nål eller lignende.



Til dette formål kan dampdysen også skrues af.

Udskift damp-/varmtvandsdysen.


8 TRANSPORT OG LAGER

8.1 Pakning


GO'en leveres i en speciel karton og beskyttet af et plastikbetræk og skum.

	Advarsel!!!! Opbevar emballagen utilgængeligt for børn!
	Vigtig! Gem emballage og pakkemateriale til eventuel transport! Må ikke kasseres!

8.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none"> • Transporter maskinen i opretstående stilling, om muligt på en palle. • Vip eller vend ikke maskinen. • Stable ikke mere end tre enheder oven på hinanden. • Anbring ikke andre tunge genstande på emballagen.
---	--

8.3 Opbevaring

	<ul style="list-style-type: none"> • Opbevar maskinen pakket på et tørt sted. • Stable ikke mere end tre enheder oven på hinanden. • Anbring ikke andre tunge genstande på emballagen.
---	---

9 BORTSKAFFELSE



WEEE Reg.-Nr.: DE97592029

Dette produkt overholder EU-direktiv 2012/19/EU og er registreret i henhold til WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment)

10 CE-OVERENSSTEMMELSE



Overensstemmelse

Produktet overholder følgende EU-direktiver: •

- Lavspændingsdirektiv: 2014/35/EU • Direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet (EMC): 2014/30/EU • Direktivet om trykudstyr: (PED): 2014/68/EU • Direktiv vedr. begrænsningen af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr (ROHS): 2011/65/EU •
- Direktiv 2012/19/EU vedrørende affald af elektrisk og elektronisk udstyr o WEEE Reg.-Nr.: DE97592029

Endvidere blev følgende regler fulgt: • Forordning om

registrering, vurdering, godkendelse og begrænsning af kemikalier (REACH): 1907/2006/EU.

- Forordning (EF) nr. 1935/2004 vedrørende materialer og genstande beregnet til at komme i kontakt med mad.
- Forordning (EU) nr. 10/2011 om plastmaterialer og -genstande beregnet til at komme i kontakt med mad.
- Forordning (EF) nr. 2023/2006 om god fremstillingspraksis for materialer og genstande bestemt at komme i kontakt med fødevarer.

For overholdelse er følgende harmoniserede standarder blevet anvendt:

- EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019
- EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 •
- EN 55014-1:2017 + A11:2020 •
- EN 55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 61000-3-2:2019
- EN 61000-3-3:2013 + A1:2019

Bemærk: I tilfælde af ændringer foretaget på ovennævnte enheder uden vores udtrykkelige tilladelse, vil denne overensstemmelseserklæring blive ugyldig.

11 FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Fejlfinding
Lidt eller ingen crema ovenpå kaffen	Malingen er ikke fin nok.	Brug en finere slibning. Stamp den malede kaffe mere fast. Reducer bryggetrykket.
	Kaffen er for gammel.	Brug frisk kaffe.
	Der er for meget klor i vand.	Brug et klorfilter.
	Mængden af malet kaffe er ikke nok.	Brug den anbefalede mængde kaffe: ~7 g – 9 g kaffe for hver kop.
	Bruseskærmen er beskidt.	Rengør bryggegruppen.
Sparsom kaffeudlevering, kun dråbe for dråbe	Slibningen er for fin.	Brug en grovere slibning. Tryk kun let på den malede kaffe. Øg brygningen tryk.
	Der er for meget malet kaffe.	Brug ca. 7 g – 9 g kaffe for hver kop.
	Vandbeholderen er tom.	Genfyld vandtanken.
	Kedlen er tom for dampning.	Udfør en skylning før kaffeekstraktion.
Svag "krop"	Malingen er ikke fin nok.	Brug en finere slibning.
	Kaffen er gammel.	Brug frisk kaffe.
	Mængden af malet kaffe er ikke nok.	Brug ca. 7 g – 9 g kaffe for hver kop, cirka ¼ ounce.
	Bruseskærmen er beskidt.	Rengør bruseskærmen.
Skum i stedet for crema	Kaffebønnerne er uegnede. Brug en anden kaffebønne.	
	Indstillingen af kaffekværnen er ikke egnet til de kaffebønner, der er i brug.	Juster kaffekværnen (når du skifter kaffebønner, kan det også være nødvendigt at ændre malingen).
Maskinen er tændt, men der frigives ikke vand fra brygget gruppe.	Der er lavt vand i tanken.	Genfyld vandtanken.
	Kedlen er tom efter dispensering af damp.	Fyld kedlen op igen efter dampdispensering.
	Vandbeholderen er ikke fastgjort korrekt.	Fastgør vandbeholderen korrekt.
Bryggruppen frigiver damp/temperaturen til kaffetilberedning er for høj	Dampkontakten er tændt.	Sluk for dampkontakten.
Dampdispenseringen virker ikke.	Kedlen er tom.	Fyld kedlen op igen.
	Dysen er blokeret.	Rengør dysen.
Kaffedispenseringen er uregelmæssig.	Filteret er blokeret.	Rengør filteret.
	Slibningen er ikke korrekt.	Skift malingen.
Maskinen er tændt, men kold	ØKO-tilstand er aktiveret.	Tryk kort på kaffeknappen, maskinen vil begynde at varme op igen.

Hvis maskinen ikke skal bruges i længere tid, anbefales det at; .. rense gruppen. Efter dette skal du ikke klemme portafilteret tilbage i gruppen.

.. dispensere ca. 100 ml vand gennem bryggegruppen og ca. 100 ml gennem dampprøret.

Sådan skummer mælk som en "barista". •

Det anbefales at bruge kold, frisk mælk med et fedtindhold på 3,5 % eller derunder. Hvis du foretrækker det, brug homogeniseret mælk.

- Brug en metalbeholder til skum med et minimumsvolumen på 350 ml. Beholderen skal ikke være for bred. En smal og høj beholder anbefales.
- Åbn dampventilen i ca. 5 sekunder for at frigive kondensvandet og skabe tørt damp.
- Fyld 1/3 af beholderen med mælk og læg den under dampdysen. Dysen skal være nedsænket ind i midten af skumbeholderen under overfladen.
- Åbn langsomt dampventilen for at begynde at dampe mælken.
- Hold skumbeholderen stille.
- Efter et par sekunder vil du bemærke et let sug i mælkekanden, når skumningen begynder. Flyt mælkekanden nedad efterhånden som mælkeniveauet stiger. Dampdysen skal holdes under overfladen af opskummet mælk.
- Bemærk: Når den ønskede mængde mælkeskum er nået, nedsænkes hele dampdysen i skumbeholderen i kort tid og luk for dampventilen.



Mælkeproteiner "skummer" ved temperaturer op til 65°C. Når denne temperatur er overskredet, vil mælken ikke skumme mere.

- Råd: Når mælkeskumningen er færdig, skal du blot ryste skumbeholderen en lille smule for at lave mælken bobler stiger op til overfladen og for at få et mere kompakt mælkeskum.
- Efter at have skummet mælken slippes dampen ud i drypbakken for at fjerne mælkerester og undgå evt. blokering af dampdysen.

Cappuccino-tilberedning trin for trin 1 Tilbered en

portion espresso (ca. 1/3 af cappuccinokoppen) ved hjælp af en cappuccinokop.

2 Skum mælk i en separat beholder.

3 Fyld koppen med espresso og den opskummede mælk. Hæld ikke mælken, men "ryst" den i koppen. Brug eventuelt en ske til at "øse" mælken og skum ned i koppen.

12 ANBEFALET TILBEHØR

- Blindfilter til rengøring af bryggruppe (inkluderet i leveringen).

For et perfekt kafferesultat er en god espressomaskine og kaffekværn lige så vigtig som en god bønne. Vores professionelle espresso kaffemaskiner og kværne er den ideelle kombination for at opnå dette resultat.



PRO M54



Knock-box (skuffe)



Tamper



Sabotagepude



Mælkekander



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