

PROFITEC



DRIVE

Art.-Nr./item no: 10750
Bedienungsanleitung -
User Manual

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

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

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte der eine oder andere Punkt nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Fachhändler Kontakt aufzunehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Dear coffee enthusiasts,

With the **DRIVE** you have purchased an espresso machine of the highest quality.

We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.

Please read the instruction manual carefully before using your new machine.

If you have any further questions or require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the espresso machine. Please keep the instruction manual within reach for future reference.

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]

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 Technische Daten	7
4. INSTALLATION DER MASCHINE	7
4.1 Vorbereitungen zur Installation	7
4.2 Stromanschluss	7
4.3 Anschluss an die Wasserversorgung	7
4.3.1 Festwasseranschluss und Tankmodus on/off	8
4.3.2 Gerät im Betrieb mit Festwasseranschluss	8
4.3.3 Gerät im Betrieb mit Wassertank	9
5. ERSTINBETRIEBNAHME	10
5.1 Erstinbetriebnahme einer Maschine im Wassertankbetrieb	10
Fill Modus „Fill“	10
5.2 Erstinbetriebnahme einer Maschine im Festwasseranschluss	11
Fill Modus „Fill“	11
6. ÜBERSICHT DER MENÜPUNKTE	12
6.1 Basic Settings	12
6.2 Advanced User Settings	12
6.3 Weitere Anzeigen	13
6.4 Shortcut-Funktionen	14
7. BASIC SETTINGS	15
7.1 Navigation im Menü	15
7.2 Flow Control	15
7.3 Brühtemperatur	15
7.4 Dampfkessel aktivieren/deaktivieren	15
7.5 Dampftemperatur	16
7.6 Preinfusion	16
7.6.1 Aktive Preinfusion	17
7.6.2 Passive Preinfusion	17
7.7 ECO-Modus	18
7.8 Clean-Modus „Cleaning Reminder“	18
7.9 Zurücksetzen der Erinnerungsfunktionen „Reminder Reset“	19
8. ADVANCED USER SETTINGS	19
8.1 Filter Reminder	20
8.2 Timer-Einstellung „Enable Timer“	20
8.3 Zeit und Wochentags-Einstellung „Clock Set“	21
8.4 Einstellung Zeitplan „Schedule Set“	22
8.5 Wechsel °C und °F „Temperature Unit“	22
8.6 Anpassung des Offsets „Offset Correction“	23
8.7 Fast Heating	23
9. BETRIEB DER MASCHINE	24
9.1 Vorbereitung der Maschine	24
9.2 Manuelle Einstellung des Pumpendrucks	24
9.3 Zubereitung von Kaffee	24
9.4 Heißwasserentnahme	25
9.5 Dampfentnahme	25
10. REINIGUNG UND PFLEGE DER MASCHINE	26
10.1 Tägliche Reinigung	26
10.2 Reinigung der Brühgruppe	27
10.3 Pflege und Instandhaltung	28
11. TRANSPORT UND LAGERUNG	29
11.1 Verpackung	29
11.2 Transport	30

INHALT

11.3	Lagerung	
12.	ENTSORGUNG	
13.	CE KONFORMITÄT	
14.	PROBLEMBEHANDLUNG	
15.	EMPFOHLENES ZUBEHÖR	

DEUTSCH

30
30
30
31
33

INDEX

Used symbols	
1.	INCLUDED IN DELIVERY
2.	GENERAL ADVICE
2.1	General safety notes
2.2	Proper use
3.	MACHINE DESCRIPTION
3.1	Machine parts
3.2	Technical data
4.	MACHINE INSTALLATION
4.1	Preparation for installation
4.2	Electrical connection
4.3	Water supply connection
4.3.1	Fixed water connection and tank mode on/off
4.3.2	Machine in operation with direct water connection
4.3.3	Machine in operation with water tank
5.	FIRST USE
5.1	Machine in use with water tank Fill mode "Fill"
5.2	Machine in use with direct water connection Fill mode „Fill“
6.	MENU OVERVIEW
6.1	Basic Settings
6.2	Advanced User Settings
6.3	More displays
6.4	Shortcut functions
7.	BASIC SETTINGS
7.1	Menu navigation
7.2	Flow Control
7.3	Brew temperature
7.4	Activate/deactivate steam boiler
7.5	Steam temperature
7.6	Preinfusion
7.6.1	Active preinfusion
7.6.2	Passive preinfusion
7.7	ECO mode
7.8	Clean mode "Cleaning Reminder"
7.9	Resetting the reminder functions "Reminder Reset"
8.	ADVANCED USER SETTINGS
8.1	Filter Reminder
8.2	Timer setting "Enable Timer"
8.3	Time and day of the week setting "Clock Set"
8.4	Setting the schedule "Schedule Set"
8.5	Change °C and °F "Temperature Unit"
8.6	Adjustment of the offset "Offset Correction"
8.7	Fast Heating
9.	OPERATING THE MACHINE
9.1	Preparing the machine
9.2	Manually adjusting the brewing pressure
9.3	Preparing coffee

ENGLISH

4
35
35
35
36
36
36
37
37
37
37
38
38
39
40
40
40
41
41
42
42
42
43
44
45
45
45
45
45
46
46
47
47
48
48
49
49
50
50
51
51
52
52
53
53
53
54
54

INDEX

9.4	Dispensing of hot water
9.5	Dispensing of steam
10.	CLEANING AND MAINTENANCE
10.1	General cleaning
10.2	Brew group cleaning
10.3	Maintenance
11.	TRANSPORT AND WAREHOUSING
11.1	Packing
11.2	Transport
11.3	Warehousing/Storage
12.	ENTSORGUNG
13.	CE CONFORMITY
14.	TROUBLESHOOTING
15.	RECOMMENDED ACCESSORIES

ENGLISH

55
55
56
56
56
57
59
59
59
59
59
59
60
62

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.

1. LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit 1 Auslauf
 1 Filterträger mit 2 Ausläufen
 1 Eintassensieb
 1 Zweitassensieb
 1 Blindsieb
 1 Tamper

1 Reinigungspinsel
 1 Metallschlauch 1/8" 3/8" BSPP
 1 Höhengitter für Espressotassen
 1 Ablaufwanne inkl. Montagematerial
 1 Bedienungsanleitung

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

 	- 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. - 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 erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. - Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. - Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen. - Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. - Nur Original-Ersatzteile verwenden. - 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 Betrieb heiß werden 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 unserer Händlersuche unter www.ecm.de.

**Wichtig!**

Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden sollte Wasser mit einer Härte von max. 4° dH verwendet werden.

Eine Entkalkung der Maschine ist ausschließlich durch eine qualifizierte Fachkraft durchzuführen, da hierzu eine eventuelle Teildemontage der Kessel und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände zu verhindern.

Ein zu spätes Entkalken kann zu erheblichen Schäden an der Maschine führen.

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die DRIVE darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfantnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Jegliche Nutzung 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.



Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:

- Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
- Landwirtschaftliche Betriebe;
- Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;
- Unterkünfte mit Frühstücksangebot.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile

DRIVE



1. Tassenablage, darunter Wassertank
2. Dampf-Kippventil
3. Dampfrohr
4. Display
5. Ein-/Ausschalter (LED)
6. Kesseldruckmanometer
7. Tassenerhöhung
8. Wasserauffangschale
9. Durchflussregler mit Edelstahlglocke
10. Brühdruckmanometer
11. Wasser-Kippventil
12. Wasserrohr
13. Brühgruppe
14. Filterträger
15. Brühhebel
16. Pumpendruckmanometer

**Vorsicht!**

Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:

- Bereich der Ventile
- Dampfrohr und Heißwasserauslass
- Brühgruppe
- Filterträger
- Gehäuse: Frontseite, Oberseite und Seitenteile

3.2 Technische Daten

Spannung / Volt:	EU: 230 V	Frequenz:	EU: 50 Hz
	UK: 230 V		UK: 50 Hz
	NZ: 230 V		NZ: 50 Hz
	AU: 230 V		AU: 50 Hz
	US: 115V		US: 60 Hz
	JP: 100 V		JP: 50/60Hz
Leistung / Watt:	1,600 W		
Wassertank:	ca. 2,8 Liter		
Abmessungen:	B x T x H / 340 mm x 485 mm x 420 mm		
Abmessungen mit Filterträger:	B x T x H / 340 mm x 580 mm x 420 mm		
Gewicht:	31 kg		

4. INSTALLATION DER MASCHINE



Die Installation darf ausschließlich durch qualifiziertes Personal und gemäß den im Folgenden aufgeführten Anweisungen sowie in Einklang mit den gültigen Gesetzen und örtlichen Vorschriften erfolgen.

4.1 Vorbereitungen zur Installation



- Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen.
- Maschine auf wasserunempfindlichen Untergrund stellen, da es eventuell zu einem Wasseraustritt kommen kann.
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.

4.2 Stromanschluss



- Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Sicherstellen, dass Sie den richtigen, Ihrem Land entsprechenden Netzstecker verwenden.
- Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Netzkabel nicht rollen oder knicken.
- Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.

4.3 Anschluss an die Wasserversorgung



Wichtig

Stellen Sie sicher, dass die Wasserzuleitung der Maschine an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck von mind. 1 bar bis max. 2 bar angeschlossen ist. Beachten Sie, dass die Wasserversorgung häufig nicht mit gleichbleibendem Druck erfolgt. Sobald eine zeitweise Überschreitung von 2 bar möglich ist, verwenden Sie einen Druckminderer.

Außerdem sollte ein Absperrventil verwendet werden. Dies sollte leicht zugänglich sein, um dafür zu sorgen, dass die Wasserzufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.

Stellen Sie sicher, dass das Absperrventil bei Nichtbenutzung der Maschine geschlossen bzw. zuge dreht ist, um einen eventuellen Wasseraustritt zu vermeiden.

	Werkseitig wird die Maschine im Wassertankmodus ausgeliefert.
	Vorsicht! Zu hoher Leitungsdruck kann zu Schäden an Ihrer Maschine und der unmittelbaren Umgebung führen. Achten Sie darauf, dass der Wasserdruck 2 bar nicht überschreitet.

4.3.1 Festwasseranschluss und Tankmodus on/off

Um die Art des Wasseranschlusses zu ändern, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie die linke Taste ▼ und die rechte Taste ▲ gleichzeitig, es erscheint „Brew Temperature“ auf dem Display.	
2. Drücken Sie so lange die linke Taste ▼, bis „Advanced User Settings“ angezeigt wird. Drücken Sie die rechte Taste ▲ um in das Menü zu gelangen.	
3. Sie haben nun die Möglichkeit, zwischen „ON“ und „OFF“ zu wählen. Die Auswahl wird nach 5 Sekunden bestätigt. Die zusätzlichen Einstellungen werden nun im Menü eingeblendet.	
4. Drücken Sie die linke Taste ▼ bis „Tank Mode“ auf dem Display erscheint. Drücken Sie die rechte Taste ▲ um in das Menü zu gelangen.	
5. Nun können Sie sich durch das Drücken von ▼ zwischen „ON“ (Tankmodus) und „OFF“ (Festwasseranschluss) entscheiden. Die Auswahl wird nach 5 Sekunden bestätigt.	
	Bitte führen Sie für den Wechsel zwischen Festwasser- und Tankmodus alle unter 4.3 beschriebenen Schritte durch.

4.3.2 Gerät im Betrieb mit Festwasseranschluss

Schließen Sie den Wasseranschlussschlauch an den Wasseranschlussstutzen unter der Maschine an und verschrauben Sie diesen (s. Abb. 1).

Nutzen Sie unbedingt den mit der Maschine mitgelieferten Schlauch, um das Gerät an das Wasserversorgungsnetz anzuschließen, auch wenn bereits ein alter Schlauch vorhanden ist. Beim Betrieb der Maschine mit Festwasseranschluss ist das Drehventil unter der Maschine entgegen der Richtung des Wasseranschlussstutzens zu drehen (s. Abb. 1). Der Wasseranschlussstutzen befindet sich im hinteren Bereich der Bodenplatte (s. Abb. 1). Zusätzlich ist im Menü die Option „Tank Mode“ auf „OFF“ zu stellen (s. Abb. 2), damit der Wassertankbetrieb abgeschaltet und die Elektronik der Espressomaschine auf Festwasserbetrieb umgestellt wird. **Bitte befolgen Sie dazu die Punkte 4.3.1 sowie 9.1. Stellen Sie vor der Benutzung sicher, dass das Absperrventil an Ihrem Festwasseranschluss bei Betrieb der Maschine geöffnet und bei Nichtbenutzung geschlossen ist.**

Abb. 1 (Rückansicht)



Drehventil in
Festwasserposition
(zur **Außenseite** der
Maschine zeigend)

Wasseranschlussstutzen

Abb. 2



Option Tankmodus „OFF“



Wichtig!

- **Wenn Sie keine automatischen Ein- und Ausschaltzeiten für Ihre Maschine programmiert haben (siehe Kapitel 8.2 - 8.6), achten Sie darauf, das Absperrventil nach Ende des Betriebs der Maschine zu schließen, die Maschine auszuschalten und den Netzstecker zu ziehen.**
- Sollten Sie die Maschine länger nicht benutzen, empfehlen wir das Gerät zu entleeren. Hierzu lassen Sie die Maschine hochheizen, schalten sie dann aus und entnehmen das Wasser über die Brühgruppe und das Heißwasserrohr. Versichern Sie sich, dass die Wasserzufuhr unterbrochen ist. Zum Befüllen gehen Sie entsprechend der Erstinbetriebnahme vor (siehe Kapitel 5) .

Standardmäßig wird das Restwasser durch regelmäßiges Entleeren der Wasserauffangschale durch den Benutzer entsorgt.

4.3.3 Gerät im Betrieb mit Wassertank



Werkseitig wird die Maschine im Wassertankmodus ausgeliefert.

Beim Betrieb der Maschine mit Wassertank ist das Drehventil in die Richtung Wasseranschlussstutzen zu drehen (s. Abb. 3). Zusätzlich ist im Menü die Option „Tank Mode“ auf „ON“ zu stellen (s. Abb. 4.)

Abb. 3 (Rückansicht)



Drehventil in
Festwasserposition
(zur **Innenseite** der
Maschine zeigend)

Wasseranschlussstutzen

Abb. 4



Option Tankmodus „ON“



Wichtig!

- **Wenn Sie keine automatischen Ein- und Ausschaltzeiten für Ihre Maschine programmiert haben (siehe Kapitel 8.2 - 8.6), achten Sie darauf, die Maschine auszuschalten und den Netzstecker zu ziehen.**
- Sollten Sie die Maschine länger nicht benutzen, empfehlen wir das Gerät zu entleeren. Hierzu lassen Sie die Maschine hochheizen, schalten sie dann aus und entnehmen das Wasser über die Brühgruppe und das Heißwasserrohr. Zum Befüllen gehen Sie entsprechend der Erstinbetriebnahme (siehe Kapitel 5) vor.

Standardmäßig wird das Restwasser durch regelmäßiges Entleeren der Wasserauffangschale durch den Benutzer entsorgt.

5. ERSTINBETRIEBNAHME

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



- Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass
- die Maschine ausgeschaltet ist. (LED am An-/Ausschalter leuchtet nicht)
 - der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.
 - die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.
 - das Dampf- und Heißwasserventil geschlossen ist.
 - **das Gerät auf einer wasserunempfindlichen Fläche steht.**

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:

5.1 Erstinbetriebnahme einer Maschine im Wassertankbetrieb

1. Die obere Tassenablage entfernen, den Wassertank entnehmen und diesen gründlich reinigen.
2. Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen.
3. Den Stecker in die Netzsteckdose einstecken und den An-/Ausschalter drücken (LED-Ring leuchtet). Jetzt ist die Maschine eingeschaltet. Das Display zeigt „Fill“ an.
4. Stellen Sie sicher, dass der Durchflussregler „Flow Control“ mit mindestens einer Umdrehung geöffnet ist. Weitere Informationen finden Sie unter Kapitel 7.2.

Fill Modus „Fill“

Stellen Sie einen kleinen Behälter (z. B. ein Milchkännchen) unter die Brühgruppe. Stellen Sie den Brühhebel nach oben und die Pumpe beginnt den Brühkessel zu füllen. Spülen Sie die Maschine für mindestens 30 Sekunden, bis Wasser aus der Brühgruppe austritt. Wenn Sie den Brühhebel wieder umlegen, sollte der Hinweis „Fill“ im Display verschwunden sein.

5. Im Anschluss an das Befüllen des Brühkessels wird der Dampfkessel automatisch mit Frischwasser befüllt.
6. Für die Erstbefüllung wird besonders viel Wasser benötigt. Sollte das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Frischwassertank absinken, schaltet die Maschine elektrisch ab. In diesem Fall müssen Sie frisches Wasser nachfüllen.
7. Sobald die Befüllung des Dampfkessels beendet ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr.
8. Die Maschine beginnt den Kessel aufzuheizen. Auf dem PID-Display wird „Heating Up“ angezeigt. Mehr dazu erfahren Sie unter 8.7.



9. Sobald die Kesseltemperatur auf dem Display angezeigt wird, ist die Maschine betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.



Achten Sie darauf, dass die Maschine auf einer stabilen, waagrechten, gegen Wasser unempfindlichen Oberfläche steht.

Sollte die Erstbefüllung über den Wassertank nicht funktionieren, schließen Sie die Maschine an das Festwasser an (siehe 5.2). Nach der ersten Befüllung können Sie die Maschine wieder auf den Wassertank umstellen und die Maschine weiterhin damit betreiben. Folgen Sie dabei den Anweisungen unter 9.1.

Spülen Sie die Maschine mit 2 - 3 Wassertankfüllungen, bevor Sie den ersten Kaffee zubereiten. Lassen Sie hierzu Wasser aus der Brühgruppe und aus dem Heißwasserrohr laufen. Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden (siehe 9.4)

	Die DRIVE verfügt über eine Sicherung, die verhindert, dass sich der Kessel überfüllt. Es kann vorkommen, dass die Maschine bei der Erstinbetriebnahme oder wenn eine große Menge Wasser über das Heißwasserventil entnommen wurde, nicht aufheizt. Bitte schalten Sie die Maschine in diesem Fall kurz aus und wieder ein.
	Bitte beachten Sie, dass Filterträger, Auffangschale, Tassenablage und Wassertank nicht für die Spülmaschine geeignet sind.

5.2 Erstinbetriebnahme einer Maschine im Festwasseranschluss

1. Metallschlauch anschließen.
2. Wasseranschluss auf Betrieb im Festwasseranschluss stellen (siehe Kapitel 4.3.1 und 4.3.2)
3. Den Stecker in die Netzsteckdose einstecken und den An-/Ausschalter drücken (LED-Ring leuchtet). Jetzt ist die Maschine eingeschaltet. Das Display zeigt „Fill“ an.
4. Stellen Sie sicher, dass der Durchflussregler „Flow Control“ mit mindestens einer Umdrehung geöffnet ist. Weitere Informationen finden Sie unter Kapitel 7.2.

Fill Modus „Fill“

Stellen Sie einen kleinen Behälter (z. B. ein Milchkännchen) unter die Brühgruppe. Stellen Sie den Brühhebel nach oben und die Pumpe beginnt den Brühkessel zu füllen. Spülen Sie die Maschine für mindestens 30 Sekunden, bis Wasser aus der Brühgruppe austritt. Wenn Sie den Brühhebel wieder umlegen, sollte der Hinweis „Fill“ im Display verschwunden sein.

5. Im Anschluss an das Befüllen des Brühkessels wird der Dampfkessel automatisch mit Frischwasser befüllt.
6. Sobald die Befüllung des Dampfkessels beendet ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr.
7. Die Maschine beginnt die Kessel aufzuheizen. Auf dem PID-Display wird „Heating Up“ angezeigt. Mehr dazu erfahren Sie unter 8.7.



8. Sobald die Kesseltemperatur auf dem Display angezeigt wird, ist die Maschine betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.

	Achten Sie darauf, dass die Maschine auf einer stabilen, waagrechten, gegen Wasser unempfindlichen Oberfläche steht.
	Spülen Sie die Maschine mit 5 - 8 Liter, bevor Sie den ersten Kaffee zubereiten. Lassen Sie hierzu Wasser aus der Brühgruppe und aus dem Heißwasserrohr laufen. Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden (siehe 9.4)
	Die DRIVE verfügt über eine Sicherung, die verhindert, dass sich der Kessel überfüllt. Es kann vorkommen, dass die Maschine bei der Erstinbetriebnahme oder wenn eine große Menge Wasser über das Heißwasserventil entnommen wurde, nicht aufheizt. Bitte schalten Sie die Maschine in diesem Fall kurz aus und wieder ein.
	Achten Sie immer darauf, dass bei Nichtbenutzung der Brühhebel nach unten gestellt und ein Absperrventil vorhanden ist, um die Wasserzufuhr jederzeit unterbrechen zu können.
	Bitte beachten Sie, dass Filterträger, Auffangschale, Tassenablage und Wassertank nicht für die Spülmaschine geeignet sind.

6. ÜBERSICHT DER MENÜPUNKTE

6.1 Basic Settings

 Brew Temperature ✓	Menü: "Brew Temperature" um die Brühtemperatur einzustellen (siehe 7.3)
 Steam Enable ✓	Menü: "Steam enable" um den Dampfkessel aus- bzw. anzuschalten (siehe 7.4)
 Preinfusion ✓	Menü "Preinfusion" um die Preinfusion aus- bzw. anzuschalten sowie die aktive und passive Preinfusionszeiten einzugeben (siehe 7.6 ff)
 Eco Mode ✓	Menü: "ECO-Mode" um den ECO Modus aus- oder anzuschalten und die Zeit dafür einzugeben (siehe 7.7)
 Cleaning Reminder ✓	Menü: "Cleaning Reminder" Erinnerung an die Brühgruppenreinigung (siehe 7.8)
 Reset Reminder ✓	Menü: "Reset Reminder": Zurücksetzen der Erinnerungsfunktionen: "Cleaning Reminder" und "Filter Reminder"(siehe 7.9)
 Advanced User Settings ✓	Menü: "Advanced User Settings" für erweiterte, optionale Einstellungen (siehe 8 ff)

6.2 Advanced User Settings

 Filter Reminder ✓	Menü: "Filter Reminder" Erinnerung an den Filterwechsel (siehe 8.1)
 Timer Enable ✓	Menü: "Timer Enable", um die Eingabe von Ein- und Ausschaltzeiten der Maschine zu aktivieren (siehe 8.2)
 Clock Set ✓	Menü: "Clock Set" für die Zeiteinstellung (siehe 8.3)

 Schedule Set  	Menü: "Schedule Set", um An- und Ausschaltzeiten der Maschine festzulegen (siehe 8.4)
 Tank Mode  	Menü: "Tank Mode", um den Wassertankbetrieb an- bzw. für den Festwasserbetrieb auszuschalten (siehe 4.3.1)
 Temperature Unit  	Menü: "Temperature Unit" zur Einstellung der Temperatureinheit °C bzw. °F (siehe 8.5)
 Coffee Offset Correction  	Menü: "Offset Correction" zur Anpassung des Offset-Wertes (siehe 8.6)
 Enable Fast Heating  	Menü: „Enable Fast Heating“ um das „Fast Heating“ zu aktivieren bzw. deaktivieren (siehe 8.7)

6.3 Weitere Anzeigen

Neben den Einstellungen gibt es noch folgende Anzeigen:

 Fill	Fill Modus (siehe 5.1 bzw. 5.2)
 Heating Up	Heating UP: Die Maschine heizt auf
 Flush	Ein Flush (ein Leerbezug) sollte durchgeführt werden. Dabei lässt man Wasser aus der Brühgruppe, bei eingespanntem Siebträger fließen.
 Ready Go	Ready Go: Die Maschine ist bereit zum Brühen
 	Preinfusion aktiviert

	Preinfusion deaktiviert
	Passive Preinfusion
	Aktive Preinfusion (kleine Punkte über dem Siebträger)
	Brühvorgang/Bezug
	Cleaning Reminder
	Waterfilter Reminder
	Maschine geht in den Eco Modus, dh. die Heizung schaltet sich ab. Danach ist das Display schwarz, aber der LED-Ring um den An/Aushalter leuchtet.
	Entweder muss der Wassertank gefüllt werden oder der Wassertank ist nicht richtig eingesteckt.
	Wenn das Symbol rechts unten bei einem Bezug blinkt, läuft der Wassertank leer.

6.4 Shortcut-Funktionen

Eco-Modus on

Wird die linke Taste ▼ für 3 Sekunden gedrückt, wechselt die Maschine in den Eco-Modus und geht nach der eingestellten Zeit wieder an (siehe Kapitel 8.4).

Preinfusion on/off

Durch kurzes Gedrückthalten der rechten Taste ▲ für 3 Sekunden kann die Preinfusion direkt, **im Wechsel**, an- oder ausgeschaltet werden (siehe Kapitel 7.6).

Aktivieren/Deaktivieren des Dampfkessels

1 x drücken der rechten Taste ▲ aktiviert bzw. deaktiviert den Dampfkessel.

7. BASIC SETTINGS

Im Folgenden werden die verschiedenen Programmiermöglichkeiten der DRIVE erklärt.

7.1 Navigation im Menü

Das Menü wird durch gleichzeitiges Drücken und Halten der linken und der rechten Taste erreicht. Mit der linken Taste können die Einstellungen durchgeschaltet werden, mit der rechten Taste wird der ausgewählte Menüpunkt bestätigt. Einstellungen können mit der rechten und der linken Taste angepasst werden und werden nach 5 Sekunden automatisch gespeichert. Daher sollten Änderungen zügig vorgenommen werden.

7.2 Flow Control

Die Profitec DRIVE ist mit einem Flow Control ausgestattet, das ermöglicht den Wasserfluss zur Brühgruppe zu regulieren und auch während des Bezuges zu verändern. Durch das verbaute Brühgruppenmanometer lässt sich dabei der resultierende Brühdruck ablesen und durch Drehung am Kugelgriff verändern. Dies ermöglicht das Espressozubereiten mit unterschiedlichen Fluss- bzw. Druckprofilen.

Druckprofile

Um einen Espresso mit dem Stock-Flow (Regulärer Flussrate der Profitec DRIVE) zuzubereiten, sollte das Flow Control Ventil mit 1 ¼ Umdrehungen geöffnet werden. So lassen sich klassische Espresso mit einem schnellen Druckaufbau auf etwa 9 bar zubereiten. Die Wasserausgabe bei dieser Einstellung entspricht etwa 10 - 12g pro Sekunde.

Mit dem Verändern des Flow Controls vor oder während der Espressozubereitung kann der Geschmack des Getränkes beeinflusst werden. Durch ein Schließen des Flow Controls während des Druckaufbaus lässt sich eine deutlich längere Preinfusion in die Zubereitung integrieren, um sehr helle oder frische Röstungen mit weniger Channeling zuzubereiten. Mehr zur Preinfusion finden Sie unter 7.6. Ebenfalls lassen sich Druckprofile ähnlich zu Handhebelmaschinen „nachfahren“ oder Getränkezubereitungen (Ristretto, Lungo, etc.) optimieren. Für das Annähern an die Druckprofilierung empfiehlt es sich keine Parameter (Kaffee, Mahlgrad, Menge etc.) außer dem Flow Control zu ändern.

Die Vorbrühkammer einer traditionellen E61 Brühgruppe wird bei der Profitec DRIVE nicht genutzt, um einen direkten Einfluss auf den Brühdruck zu erreichen.

Optionales Zubehör

Um die Preinfusion genau steuern zu können und eine hohe Wiederholbarkeit zu garantieren empfiehlt sich die Verwendung von einer schnell reagierenden, feinen Waage und eines bodenlosen Siebträgers.

7.3 Brühtemperatur

Im Menüpunkt „Brew Temperature“ lässt sich die gewünschte Brühtemperatur einstellen. Dabei handelt es sich um eine Zieltemperatur. Der voreingestellte Standardwert für die Brühtemperatur beträgt 92°C.

7.4 Dampfkessel aktivieren/deaktivieren

Bei der DRIVE lässt sich, um Energie zu sparen, der Dampfkessel abschalten. Das ist empfehlenswert, wenn Sie ausschließlich Espressogetränke zubereiten. Der voreingestellte Standardwert ist „ON“, wenn sie den Dampfkessel deaktivieren möchten, stellen Sie den Wert auf „OFF“.



Shortcut-Funktion: Wird die rechte Taste ▲ 1 x gedrückt, wird der Dampfkessel aktiviert bzw. deaktiviert.

7.5 Dampftemperatur

Im Menüpunkt „Steam Temperature“ lässt sich die gewünschte Dampftemperatur einstellen. Vom Werk aus ist die Dampftemperatur auf 128 °C eingestellt. Die Temperatur lässt sich bis 132 °C erhöhen. Wir empfehlen anfangs eine geringere Dampftemperatur um sich mit dem Milchschaumen vertraut zu machen.

7.6 Preinfusion

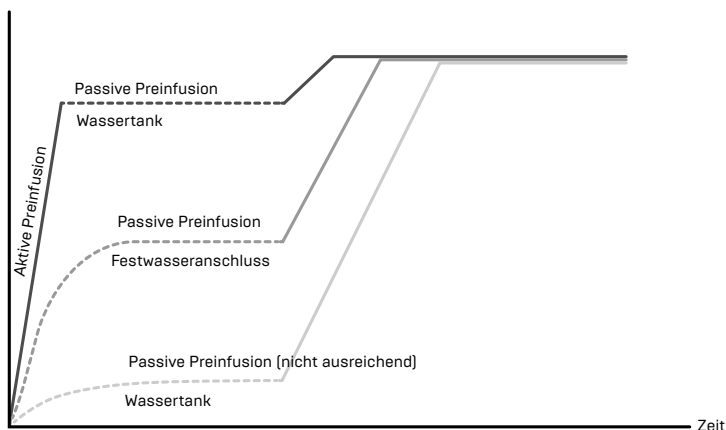
Die DRIVE verfügt über verschiedene Einstellungen zur Preinfusion. Im Menüpunkt „Preinfusion“ können die Werte für die Preinfusion ein- „ON“ bzw. ausgeschaltet „OFF“ und verändert werden.

Einige Röstungen (meist hellere Röstungen) neigen zu sogenanntem Channeling. Neben einer ausführlichen Vorbereitung des Mahlgutes (Mahlen, Verteilen, Tampen) ist es in solchen Fällen hilfreich eine Preinfusion zu verwenden. Dabei wird das Kaffeemehl einmal komplett befeuchtet, bevor mit hohem Druck die Extraktion fortfährt.

Für die Preinfusion gibt es unterschiedliche Möglichkeiten. Durch das Flow Control (Kapitel 7.2) kann eine individuelle Preinfusion ohne Pumpenunterbrechung genutzt werden. Sollte diese Preinfusion nicht ausreichend sein, so besteht auch die Möglichkeit die Preinfusion aktiv (mit Pumpenaktivität) und/oder passiv (ohne Pumpenaktivität) zu beeinflussen.

1. Drücken Sie linke Taste ▼ und die rechte Taste ▲ gleichzeitig, es erscheint „Brew Temperature“ auf dem Display.	 Brew Temperature ✓ ▼
2. Navigieren Sie mit der linken Taste ▼ bis „Preinfusion“ auf dem Display erscheint. Bestätigen Sie die Auswahl mit der rechten Taste ▲.	 Preinfusion ✓ ▼
3. Nun können Sie sich durch das Drücken der linken und der rechten Taste zwischen „ON“ (Preifusion an) und „OFF“ (Preinfusion aus) entscheiden. Die Auswahl wird nach 3 Sekunden bestätigt.	 OFF 4 " 5 " - +
4. Nun beginnt der Wert der aktiven Preinfusion (obere Wert) zu blinken und lässt sich innerhalb der nächsten 3 Sekunden einstellen bzw. verändern. Die Auswahl wird nach 3 Sekunden bestätigt.	 ON 4 " 5 " - +
5. Nun beginnt der Wert der passiven Preinfusion (untere Wert) zu blinken und lässt sich innerhalb der nächsten 3 Sekunden einstellen bzw. verändern. Die Auswahl wird nach 3 Sekunden bestätigt und das Menü wird automatisch verlassen.	

Druck auf Kaffeemehl



Shortcut-Funktion: Durch kurzes Gedrückthalten der rechten Taste ▲ kann die Preinfusion direkt an- oder ausgeschaltet werden.

7.6.1 Aktive Preinfusion

Wir empfehlen die Verwendung der aktiven Preinfusion beim Betrieb im Wassertankmodus. Zu Beginn des Kaffeebezuges baut die Pumpe für eine vordefinierte oder angepasste Zeit „Active“ Druck auf. Bevor der Pumpendruck jedoch 9 bar erreicht, unterbricht die Pumpe die Aktivität für eine weitere vordefinierte oder angepasste Zeit „Passive“ und bietet dem Wasser die Möglichkeit das Kaffeemehl komplett zu durchnässen, um im Anschluss den Bezug mit 9 bar fortzusetzen.

Beispiel: „Active“ = 4 Sekunden, „Passive“ = 6 Sekunden

Der Brühprozess beginnt mit einer Pumpenaktivität von 4 Sekunden. Für die folgenden 6 Sekunden wird das Magnetventil offengehalten, die Pumpenaktivität jedoch unterbrochen. Nach Ablauf der 6 Sekunden wird die Pumpenaktivität wieder aufgenommen und die Extraktion mit 9 bar fortgeführt.

7.6.2 Passive Preinfusion

Wir empfehlen die Verwendung der passiven Preinfusion beim Betrieb im Festwassermodus. Der Leitungsdruck ist ausreichend, um innerhalb einer definierten Zeit das Kaffeemehl zu durchfeuchten. Nach Ablauf der Zeit beginnt die Pumpe den gewünschten Brühdruck aufzubauen. Die aktive Preinfusion sollte dabei auf 0 Sekunden gesetzt sein.

Beispiel: „Active“ = OFF, „Passiv“ = 6 Sekunden

Der Brühprozess beginnt mit dem Betätigen des Brühhebels. Der Leitungsdruck durchfeuchtet das Kaffeemehl und nach 6 Sekunden beginnt die Pumpe den Brühdruck auf 9 bar ansteigen zu lassen. Von der Nutzung der passiven Preinfusion, ohne zusätzliche aktive Preinfusion, beim Betrieb im Wassertankmodus wird abgeraten. Der Druck durch den Wassertank ist nicht ausreichend, um das Kaffeemehl vollständig zu durchnässen. Die Folge ist eine ungleichmäßige Extraktion. Der Druckverlauf variiert je nach Einstellung sehr stark. Dies kann Auswirkungen auf den Geschmack des Kaffees haben.

7.7 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 Heizung ausschaltet. Dieser Countdown läuft im Hintergrund automatisch ab und ist nicht sichtbar. Die Reaktivierung, der durch den Countdown abgeschalteten Maschine, erfolgt durch Drücken einer der Tasten oder durch Betätigen des Brühgruppenbedienhebels. Durch Halten der ▼-Taste wird die Maschine direkt in den ECO-Modus versetzt. Ist das Display ausgeschaltet aber der LED-Ring leuchtet, ist der ECO-Modus aktiviert.

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

1. Drücken Sie die linke ▼ und die rechte Taste ▲ gleichzeitig so lange bis „Brew Temperature“ auf dem Display erscheint.	 Brew Temperature ✓
2. Drücken sie die linke Taste ▼ bis „Eco Mode“ auf dem Display erscheint und drücken Sie die rechte Taste ▲ um in das Eco Menü zu gelangen.	 Eco Mode ✓
3. Nun können Sie die Programmierung in 30 min Schritten durch das Drücken der linken Taste ▼ und der rechten Taste ▲ vornehmen. Die einstellbare Zeit ist von „OFF“ bis 600 min möglich. Nach dem letzten Bezug fängt die Maschine mit dem Countdown der eingestellten Zeit an und schaltet sich dann automatisch ab. Die Auswahl wird nach 5 Sekunden bestätigt. Nach einer kurzen Wartezeit wird das Menü automatisch verlassen. z.B.: Sie haben 120 min programmiert, dann schaltet sich die Maschine nach zwei Stunden Inaktivität ab. Neben dem Brühen unterbricht auch ein Tastendruck den Countdown.	 ON - +  90 - +

7.8 Clean-Modus „Cleaning Reminder“

Bei der DRIVE haben Sie die Möglichkeit, über das Menü eine Erinnerung für die nächste Brühgruppenreinigung zu programmieren. Zum Zeitpunkt der Auslieferung der Maschine ist diese auf „OFF“ gesetzt, es ist also noch keine Erinnerung programmiert.

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

1. Drücken Sie die linke Taste ▼ und die rechte Taste ▲ gleichzeitig so lange bis „Brew Temperature“ auf dem Display erscheint.	 Brew Temperature ✓
2. Drücken sie so lange die linke Taste ▼ bis „Cleaning Reminder“ angezeigt wird. Drücken Sie die rechte Taste ▲ um den Wert anzupassen.	 Cleaning Reminder ✓
3. Nun können Sie die Programmierung in 10er Schritten, zwischen OFF und 200, durch das Drücken der linken Taste ▼ und der rechten Taste ▲ vornehmen. Die Auswahl wird nach 5 Sekunden bestätigt. Nach einer kurzen Wartezeit wird das Menü automatisch verlassen.	 ON - +

Wenn Sie z.B. 90 programmiert haben, werden Sie nach 90 Bezügen über das Display mit einem Hinweis an die Reinigung der Brühgruppe erinnert. Führen Sie diese nun durch (siehe Punkt 10.2).

Der Hinweis auf dem Display lässt sich über die Funktion „Reset Reminder“ im PID zurücksetzen (siehe 7.9).



Wir empfehlen eine Reinigung der Brühgruppe nach ca. 90 – 140 Kaffeebezügen durchzuführen. Als Bezug einer Portion Kaffee/Espresso wird nur ein Brühvorgang über 15 Sekunden gezählt.

7.9 Zurücksetzen der Erinnerungsfunktionen „Reminder Reset“

Um die Erinnerungsfunktionen zurückzusetzen gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie die linke Taste ▼ und die rechte Taste ▲ gleichzeitig so lange bis „Brew Temperature“ auf dem Display erscheint.	
2. Drücken sie so lange die linke Taste ▼, bis „Reset Reminder“ angezeigt wird. Drücken Sie die rechte Taste ▲ um in das Menü zu gelangen.	
3. Nun können Sie mit der linken ▼-Taste zwischen den Optionen „Cleaning Reminder“ (siehe 7.8) und „Filter Reminder“ (siehe 8.1) wählen. Die rechte Taste ▲ muss gedrückt gehalten werden. Ein erfolgreiches Rücksetzen des Reminders wird durch „---“ im Display bestätigt. Die Taste kann losgelassen werden und das Menü wird automatisch verlassen.	

8. ADVANCED USER SETTINGS

Die DRIVE verfügt neben den aufgeführten Basiseinstellungen über eine Reihe weiterer Einstellungen. Diese sind bei der Erstinbetriebnahme ausgeblendet und lassen sich mit dem Menüpunkt „Advanced User Settings“ einblenden.

Die Maschine kann ohne die Advanced User Settings (AUS) regulär genutzt werden. Die erweiterten Einstellungen lassen sich außerdem jederzeit ein- und ausblenden. Einstellungen, die im AUS vorgenommen wurden, bleiben auch bei ausgeblendetem AUS aktiviert.

Um die Advanced User Settings ein- bzw. auszublenden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie die linke Taste ▼ und die rechte Taste ▲ gleichzeitig so lange bis „Brew Temperature“ auf dem Display erscheint.	
2. Drücken sie so lange die linke Taste ▼, bis „Advanced User Settings“ angezeigt wird. Drücken Sie die rechte Taste ▲ um ins Menü zu gelangen.	

3. Sie haben nun die Möglichkeit, zwischen „ON“ und „OFF“ zu wählen. Die Auswahl wird nach 5 Sekunden bestätigt. Die zusätzlichen Einstellungen werden nun im Menü eingeblendet.



ON

-

+

8.1 Filter Reminder

Die Erinnerung an den Filterwechsel kann in 5 Liter-Schritten von OFF bis 200 Liter festgelegt werden. Nachdem der Filter gewechselt wurde, muss die Erinnerungsfunktion zurückgesetzt werden, damit der Zähler neu beginnt und nach den festgelegten Mengen erneut an den Filterwechsel erinnert.

Vergewissern Sie sich, dass „Advanced User Settings“ aktiviert ist.

1. Drücken Sie die linke Taste ▼ und die rechte Taste ▲ gleichzeitig so lange bis „Brew Temperature“ auf dem Display erscheint.



Brew
Temperature



2. Drücken sie so lange die linke Taste ▼, bis „Filter Reminder“ angezeigt wird. Drücken Sie die rechte Taste ▲ um in das Menü zu gelangen.



Filter
Reminder



3. Nun können Sie die Programmierung in 5 Liter-Schritten, zwischen OFF und 200, durch das Drücken der linken ▼ und der rechten Taste ▲ vornehmen. Die Auswahl wird nach 5 Sekunden bestätigt.



20

-

+



Der Filter Reminder lässt sich über die Funktion „Reset Reminder“ im Menü zurücksetzen (siehe 7.9).

Bitte entnehmen Sie das Wechsel-Intervall der Anleitung des genutzten Wasserfilters.

8.2 Timer-Einstellung „Enable Timer“

Mit der DRIVE kann der Benutzer zwei automatische Ein- und Ausschaltzeiten pro Wochentag (Mo-So) einstellen.

Über die Option „Enable Timer“ kann die Funktion aktiviert werden. Nur wenn diese Option aktiv ist, verwendet die Maschine die Einstellungen in „Schedule Set“ zum automatischen Ein- und Ausschalten. Wenn sie deaktiviert ist, ignoriert sie die Einstellungen in „Schedule Set“. Wenn die Funktion =„OFF“ ist, verwendet das Gerät den Zähler des Eco-Modus, wenn die Funktion =„ON“ ist, ignoriert das Gerät den Zähler des Eco-Modus.

Vergewissern Sie sich, dass „Advanced User Settings“ aktiviert ist.

1. Drücken Sie die linke Taste ▼ und die rechte Taste ▲ gleichzeitig so lange bis „Brew Temperature“ auf dem Display erscheint.



Brew
Temperature



2. Drücken sie so lange die linke Taste ▼ bis „Schedule Set“ angezeigt wird. Drücken Sie die rechte Taste ▲ um ins Menü zu gelangen.	
3. Sie haben nun die Möglichkeit zwischen „ON“ und „OFF“ zu wählen und die Timer-Funktion an- bzw. ausschalten.	

	Möchten Sie die Timer-Funktion ausschalten, z.B. für einen Urlaub, reicht es, die „Timer Enable“-Funktion zu deaktivieren. Die Einstellungen in „Schedule Set“ bleiben gespeichert und können jederzeit wieder über die „Timer Enable“-Funktion aktiviert werden.
	Zur Nutzung der Timer-Funktion muss die Maschine am Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet bleiben. Bitte stellen Sie sicher, dass die Ventile geschlossen sind und sich die Maschine außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
	Shortcut-Funktion: Wird die ▼- Taste für 3 Sekunden gedrückt, wechselt die Maschine in den Eco-Modus und geht nach der eingestellten Zeit wieder an.

8.3 Zeit und Wochentags-Einstellung „Clock Set“

Unter „Clock Set“ lässt sich die aktuelle Uhrzeit zwischen 00:00 Uhr und 23.59 Uhr und der aktuelle Wochentag mit Hilfe beider Tasten einstellen.

Vergewissern Sie sich, dass „Advanced User Settings“ aktiviert ist.

1. Drücken Sie die linke Taste ▼ und die rechte Taste ▲ gleichzeitig so lange bis „Brew Temperature“ auf dem Display erscheint.	
2. Drücken sie so lange die linke Taste ▼, bis „Clock Set“ angezeigt wird. Drücken Sie die rechte Taste ▲ um ins Menü zu gelangen.	
3. Zuerst haben Sie die Möglichkeit die Stunden mit Hilfe von der linken ▼ und der rechten Taste ▲ einzustellen. Nach 3 Sekunden ohne weitere Änderung können Sie auf gleiche Art und Weise die Minuten einstellen. Nach weiteren 3 Sekunden Inaktivität lässt sich jetzt mit Hilfe von - und + der Wochentag einstellen. Nach 3 Sekunden verlassen Sie automatisch diesen Menüpunkt.	

8.4 Einstellung Zeitplan „Schedule Set“

Vergewissern Sie sich, dass „Advanced User Settings“ aktiviert ist.

1. Drücken Sie die linke Taste ▼ und die rechte Taste ▲ gleichzeitig so lange bis „Brew Temperature“ auf dem Display erscheint.	 Brew Temperature ▼ ✓												
2. Drücken sie so lange die linke Taste ▼, bis „Schedule Set“ angezeigt wird. Drücken Sie die rechte Taste ▲ um ins Menü zu gelangen.	 Schedule Set ▼ ✓												
3. Wählen Sie mit der linken Taste ▼ den Wochtag aus, den Sie einstellen möchten und bestätigen Sie mit der rechten ▲ um die Einstellung vorzunehmen. Es können je zwei Ein- bzw. Ausschaltzeiten pro Tag definiert werden.	<table><tr><th>MON</th><th>ON</th><th>OFF</th></tr><tr><td>1</td><td>--:--</td><td>--:--</td></tr><tr><td>2</td><td>--:--</td><td>--:--</td></tr></table>✓	MON	ON	OFF	1	--:--	--:--	2	--:--	--:--			
MON	ON	OFF											
1	--:--	--:--											
2	--:--	--:--											
4. Um die erste Einschaltzeit einzustellen, drücken Sie die rechte Taste ▲ und stellen Sie anschließend mit der linken Taste ▼ die Stunde ein. Bestätigen Sie mit der rechten Taste ▲ um danach die Minuten einzugeben. Mit einer weiteren Bestätigung der rechten Taste ▲ können Sie die Stunde der Ausschaltzeit mit Hilfe der linken Taste ▼ definieren. Durch ein weiteres Bestätigen mit der rechten Taste ▼ können die Minuten der Ausschaltzeit bestimmt werden. Ein weiteres Bestätigen mit der rechten Taste ▼ lässt Sie die Stunde der zweiten Einschaltzeit eingeben. Weiteres wie zuvor beschrieben.	<table><tr><th>MON</th><th>ON</th><th>OFF</th></tr><tr><td>1</td><td>07:00</td><td>11:30</td></tr><tr><td>2</td><td>17:30</td><td>--:--</td></tr><tr><td>+</td><td></td><td></td></tr></table>✓	MON	ON	OFF	1	07:00	11:30	2	17:30	--:--	+		
MON	ON	OFF											
1	07:00	11:30											
2	17:30	--:--											
+													
5. Sobald keine weiteren Einstellungen vorgenommen werden, wird das Menü nach 5 Sekunden verlassen.													



Es muss nicht jeder Ein- bzw. Ausschaltzeit ein Wert zugewiesen sein. Möchten Sie eine Eingabe löschen, stellen Sie den entsprechenden Wert auf „--:--“.

Um die Timer-Funktion nutzen zu können müssen Datum und Zeit eingestellt und „Timer Enable“ auf „ON“ gestellt sein.

8.5 Wechsel °C und °F „Temperature Unit“

Über das Display haben Sie die Möglichkeit einzustellen, ob die Temperaturen in °C oder in °F angezeigt wird.

Vergewissern Sie sich, dass „Advanced User Settings“ aktiviert ist.

1. Drücken Sie die linke Taste ▼ und die rechte Taste ▲ gleichzeitig so lange bis „Brew Temperature“ auf dem Display erscheint.	 Brew Temperature ▼ ✓
---	--

2. Drücken Sie so lange die linke Taste ▼ Taste bis „Temperature Unit“ angezeigt wird. Drücken Sie die rechte Taste ▲ um ins Menü zu gelangen.	
3. Nun können Sie durch das Drücken der linken ▼ und/oder der rechten Taste ▲ zwischen C für Celsius und F für Fahrenheit entscheiden. Die Auswahl wird nach 5 Sekunden bestätigt.	

8.6 Anpassung des Offsets „Offset Correction“

Die DRIVE wird mit einer Software ausgeliefert, die auf das optimale Zubereiten von Kaffeegetränken ausgerichtet ist. Durch äußere Umstände kann es zu leichten Abweichungen zwischen Temperaturmesspunkt in der Maschine und der ausgegebenen Temperatur kommen. In diesem Fall haben Sie die Möglichkeit mit Hilfe des Offset-Wertes leichte Anpassungen am Offset (Temperatursensor zu Brühtemperatur) vornehmen. Der Standardwert beträgt 0° C.

Vergewissern Sie sich, dass „Advanced User Settings“ aktiviert ist.

1. Drücken Sie so lange die linke Taste ▼ und die rechte Taste ▲ gleichzeitig, bis „Brew Temperature“ auf dem Display erscheint.	
2. Drücken Sie so lange die linke Taste ▼ bis „Offset Correction“ angezeigt wird. Drücken Sie die rechte Taste ▲ um ins Menü zu gelangen.	
3. Der Offsetwert kann nun in 1er-Schritten zwischen -10 und +10 angepasst werden. Die Auswahl wird nach 5 Sekunden bestätigt.	

8.7 Fast Heating

Damit Ihre Maschine schneller betriebsbereit ist, können Sie den Fast Heat-Up Modus aktivieren.

Vergewissern Sie sich, dass „Advanced User Settings“ aktiviert ist.

1. Drücken Sie so lange die linke Taste ▼ und die rechte Taste ▲ gleichzeitig, bis „Brew Temperature“ auf dem Display erscheint.	
2. Drücken Sie so lange die linke Taste ▼ bis „Enable Fast Heating“ angezeigt wird. Drücken Sie die rechte Taste ▲ um ins Menü zu gelangen.	
3. Sie haben nun die Möglichkeit, zwischen „ON“ und „OFF“ zu wählen. Die Auswahl wird nach 5 Sekunden bestätigt.	

9. BETRIEB DER MASCHINE

9.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

Vorbereitung einer Maschine im Wassertank- bzw. Festwasserbetrieb

1. Im Wassertankbetrieb: Wassertank befüllen bzw. überprüfen, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist. Im Festwasseranschlussbetrieb: Achten Sie darauf, dass immer Wasserdruck, jedoch nicht mehr als 2 bar, in der Leitung ist.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein, die Ring-LED leuchtet.
3. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 12-13 Minuten, bei aktivierten „Fast Heating“.
4. Wenn „Flush“ im Display angezeigt wird, sollte der Nutzer einen Flush durchführen, bis auf dem Display „Ready Go“ angezeigt wird. Lassen Sie hierbei den Siebträger eingespannt und stellen Sie eine hohe Tasse unter den Siebträgerauslauf. Sobald die Meldung „Ready Go“ angezeigt wird, ist das Gerät bereit, die erste Tasse Kaffee zu brühen.
5. Sollten Sie innerhalb der einminütigen Zeitspanne (Schritt 5) keinen Flush durchführen, erscheint auf dem Display die Meldung „Flush“ im Wechsel mit der aktuellen Temperatur. In diesem Fall sollte der Flush gestartet und anhand von optischen Merkmalen gestoppt werden.
6. Wird durch den Nutzer kein Flush ausgeführt, kühlt die Kesseltemperatur nach kurzer Zeit auf die gewünschte Brühtemperatur herunter.
7. Die DRIVE ist aufgeheizt, sobald die gewünschte, voreingestellte Temperatur auf dem PID-Display erscheint.



Der Filterträger sollte am besten in der Brühgruppe eingespannt bleiben, damit er immer warm bleibt.

Sie sollten bei eingespannten Siebträger einen Flush durchführen, um ihn zu erwärmen. Danach sollte der Siebträger getrocknet werden, um Wassertropfen zu vermeiden.

9.2 Manuelle Einstellung des Pumpendrucks



Wichtig

Über eine Stellschraube auf der Unterseite der Maschine kann bei Bedarf der Brühdruck der Maschine manuell eingestellt bzw. verändert werden. **Diese Einstellung darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.**

9.3 Zubereitung von Kaffee

Verwenden Sie bitte den Filterträger mit 1 Auslauf und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und den Filterträger mit 2 Ausläufen und dem großen Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen. Es ist wichtig, dass das jeweilige 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 das Kaffeemehl mit dem Tamper gleichmäßig fest. 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 2 Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf).

Jetzt stellen Sie den Brühgruppenbedienhebel nach oben und die Espressozubereitung beginnt. Der Timer auf dem PID-Display zeigt Ihnen nun die Dauer des Espressobezuges in Sekunden an. In der Regel dauert ein Bezug ca. 23 – 25 Sekunden. Durch die Verwendung der Preinfusion und/oder des Flow Controls können die Bezugszeiten variieren. Die Füllmenge eines einfachen Espresso liegt bei 25 – 30 ml. Ist die gewünschte Menge in der Tasse erreicht, stellen Sie den Brühgruppenbedienhebel wieder auf die Ausgangsstellung.

Aus der unteren Öffnung des Brühgruppenzylinders entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale.

Nach Beendigung des Brühvorgangs zeigt das Pumpendruckmanometer evtl. noch einen gewissen Restdruck an. Bei erneuter Kaffeezubereitung können Sie den Druckaufbau wieder verfolgen.

	Verletzungsgefahr! Wird der Brühgruppenbedienhebel nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen bei Herausnahme des Filterträgers aus der Kaffeebrühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.
	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 einen passgenauen Profitec Edelstahl-Tamper mit 58,4 mm Durchmesser

9.4 Heißwasserentnahme

Der Dampfkessel muss aktiviert und die Dampftemperatur erreicht sein (siehe 7.4).

Halten Sie ein geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr. Jetzt können Sie nahezu kochendes Wasser (z. B. für Tee) entnehmen, in dem Sie das Heißwasserventil öffnen. Wenn Sie eine größere Menge entnehmen möchten, empfiehlt es sich, die Maschine auszuschalten, da so kein kaltes Wasser nachgepumpt wird. Nach der Entnahme schließen Sie das Ventil wieder. Der Kessel wird bei eingeschalteter Maschine automatisch wieder mit Frischwasser befüllt.

	Verletzungsgefahr! Bitte stellen Sie sicher, dass sich die Spitze des Heißwasserrohrs bei Bezug immer vollständig in einem Gefäß befindet, um Verletzungen zu vermeiden.
--	--

9.5 Dampfentnahme

Der Dampfkessel muss aktiviert und die Dampftemperatur erreicht sein (siehe 7.4).

Die DRIVE ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Sie ist eine professionelle Espressomaschine in kompakter Form und hat ein enormes Dampfvolumen. Dies bedeutet, dass Sie innerhalb weniger Sekunden Milchschaum zubereiten können.

	Wichtig Dampfventil für ca. 3 Sekunden öffnen, damit das Kondenswasser entfernt wird und keine Milch in den Kessel gezogen wird.
--	--

1. Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
2. Dampfventil wieder öffnen.
3. Flüssigkeit erwärmen und/oder aufschäumen.

4. Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.
5. Wischen Sie anhaftende Milchrückstände mit einem weichen Mikrofasertuch ab.

	Verletzungsgefahr! Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit halten, damit es nicht zu Spritzern kommt.
	Wichtig Dampfdüse und Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärteten.
	Verletzungsgefahr! Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden.

10. REINIGUNG UND PFLEGE DER MASCHINE

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

	Vorsicht! Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Der LED-Ring am Ein-/Ausschalter leuchtet nicht), 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.

10.1 Tägliche Reinigung

Tägliche Reinigung:

Reinigen Sie Filterträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale und das Tropfblech der Wasserauffangschale täglich mit warmem Wasser und einem lebensmittelechten Spülmittel.

	Bitte entfernen Sie zur effektiven Reinigung das Sieb aus dem Filterträger und reinigen Sie dieses separat.
	Bitte beachten Sie, dass Filterträger, Auffangschale und Wassertank nicht für die Spülmaschine geeignet sind.
	Bitte reinigen Sie die Wasserauffangschale und das Tropfblech der Wasserauffangschale vorsichtig. Die Kanten können, obwohl entgratet, bei zu festem Druck oder zu schnellem Darüberwischen zu Verletzungen führen.
	Bei Bauteilen wie dem Siebträger können sich durch den Gebrauch mit der Zeit Abnutzungsspuren zeigen.

Säubern Sie das Duschensieb und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung, ohne diese Teile zu entnehmen.

Reinigung je nach Erfordernis:

Reinigen Sie Dampf- und Heißwasserventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

Erneuern Sie das Kesselwasser, je nach Gebrauch, alle 1 - 2 Wochen. Hierzu entnehmen Sie das Wasser über das Heißwasserrohr und über die Brühgruppe.



Zur Reinigung weiches angefeuchtetes Tuch verwenden.
Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!

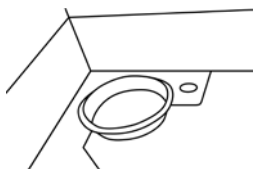
Entleeren Sie die Wasserauffangschale rechtzeitig. Warten Sie nicht, bis diese randvoll ist.

10.2 Reinigung der Brühgruppe

Gruppenreiniger in Pulverform erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler. Es dient zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe. Eine Gruppenreinigung sollte etwa alle 90 - 140 Tassen durchgeführt werden.

Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Reinigen Sie die Brühgruppendichtung und das Duschensieb mit der mittgelieferten Bürste.
3. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
4. Befüllen Sie das Blindsieb mit 3 - 5g des Gruppenreinigungspulvers.
5. Setzen Sie den Filterträger in die Brühgruppe ein.
6. Betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
7. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppen-Bedienhebel in Halbstellung (45°) bringen.
8. Nach ca. 20 Sekunden den Hebel ganz nach unten drücken, so werden aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das gelöste Fett bzw. die gelösten Öle abgelassen.
9. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals, bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser ausläuft.
10. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschließend wieder einsetzen.
11. Betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel für ca. 40 Sekunden, dann wieder ganz nach unten drücken.
12. Spülen Sie den Filterträger erneut ab und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.
13. Tauschen Sie das Blindsieb wieder gegen das Kaffeesieb aus.



Zum Verstauen des Blindsiebs finden Sie unter der Wasserauffangschale, hinten links, eine hierfür angebrachte Halterung.



Sollten Sie den Reinigungsmodus eingestellt haben, erlischt nach dem Reset (siehe Kapitel 7.9) das Symbol für den Cleaning Reminder auf dem Display. Der Counter beginnt bis zum nächsten Hinweis zur Brühgruppenreinigung zu zählen.



Bei zu häufigem Rückspülen mit einem fettlösenden Mittel kommt es auch zur Entfettung der Achse und der Dichtung des Brühgruppenbedienhebels. Die Folge ist ein Quietschen der Brühgruppe und ein erhöhter Verschleiß. Das Quietschen wird nach längerer Benutzung durch das Kaffeefett gelöst. Es wird aber empfohlen hin und wieder mit dem Blindsieb ohne fettlösendes Mittel rückzuspülen, somit werden Kaffeereste gelöst und setzen sich nicht in der Brühgruppe fest.

10.3 Pflege und Instandhaltung



Vorsicht!

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

Austausch der Gruppendichtung

1. Maschine ausschalten (die LED leuchtet nicht mehr) und den Netzstecker ziehen
2. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

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

1. Brühgruppe zu Beginn, von unten 	2. Flachschraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um dieses samt Dichtung auszuhebeln 	3. Duschensieb und Dichtung sind jetzt fast herausgehoben 
4. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen 	5. Jetzt die neuen Teile vorbereiten (die abgefaste Seite der Gruppendichtung nach oben zur Brühgruppe) 	6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen 

7. Mit der Hand das Duschensieb inklusive Dichtung einsetzen 	8. Filterträger ohne Sieb nehmen 	9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt 
10. Solange hebeln bis Duschensieb mit der Dichtung richtig sitzt 	11. Jetzt kann der Filterträger mit Sieb problemlos fest eingesetzt werden 	12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit 

Die Maschine wieder, wie in Kapitel 9.1 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen.

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

Die Löcher der Dampfdüse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.
Die Düse anschließend wieder anschrauben.



Wichtig!

Verlieren Sie nicht die kleine Dichtung zwischen Dampfdüse und Gewinde!

11. TRANSPORT UND LAGERUNG

11.1 Verpackung

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



Vorsicht!

Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.



Wichtig!

Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

11.2 Transport



- 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.
- Setzen Sie die Maschine keinem ungünstigen Wetter aus (Frost, Schnee, Regen)

11.3 Lagerung



- Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern.
- Höchstens drei Verpackungseinheiten übereinander lagern.
- Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.
- Maschine nur mit vollständig entleertem Kessel lagern.
- Nicht bei Minustemperaturen lagern.

12. ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE97592029

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

13. CE KONFORMITÄT



Konformität

Folgenden EU-Richtlinien entsprechen:

- 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-Altgeräte (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:

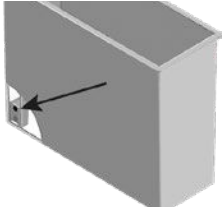
- **EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019**
- **EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021**

- EN 55014-1:2017 + A1:2020
- 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.

14. PROBLEMBEHANDLUNG

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Displayanzeige: 	Der Espressoessel muss befüllt werden	Folgen Sie den Hinweisen zur Erstinbetriebnahme in Kapitel 5.1 und 5.2
Erstinbetriebnahme mit Wassertank: Pumpengeräusch - die Kessel werden nicht befüllt	Das System ist komplett trocken, die Pumpe kann das Wasser nicht fördern.	Schließen Sie die Maschine zur Erstbefüllung an das Festwasser an (siehe 4.3.1), um die Kessel mit dem Leitungsdruck zu befüllen.
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen
	Brühdruk zu gering	Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruk erhöhen
	Zuviel Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden (Als Richtlinie dient die Markierung oder Angabe im Sieb)
	Flow Control ist komplett geschlossen	Flow Control öffnen
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Der Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruk reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden (Als Richtlinie dient die Markierung im Sieb)
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Wenig "Körper"	Mahlung zu grob	Mahlung feiner stellen
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden (Als Richtlinie dient die Markierung im Sieb)
	Duschsieb 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)

Problem	Mögliche Ursachen	Behebungsvorschläge
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Gruppendichtung verschlissen
	Siebträger richtig einsetzen	Gruppendichtung und Duschensieb, wie unter 10.3 beschrieben, tauschen
Die Maschine schaltet sich trotz programmiertem Timer nicht automatisch an	Die Batterie ist leer	Lassen Sie die Batterie beim nächsten Service des Gerätes tauschen
Displayanzeige: 	Die Erinnerungsfunktion für die Brühgruppenreinigung ist programmiert.	Reinigen Sie die Brühgruppe wie unter 10.2 beschrieben.
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf	Displayanzeige: 	Den Wassertank auffüllen
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank richtig einsetzen. Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt muss zum Benutzer zeigen.) Der Schwimmer selbst muss mit dem Magnetpunkt nach oben eingesetzt sein. 
	Festwasserbetrieb, aber Menüeinstellung „Tank Mode“ = ON (=Wassertankstellung). Maschine zieht kein Wasser aus der Leitung.	Stellen Sie im Menü den „Tank Mode“ auf „OFF“ (=Festwasserstellung)
Maschine stoppt den Betrieb nicht und zieht Luft.	Wassertankbetrieb, aber im Menü steht der „Tank Modus“ auf „ OFF “ (= Festwasserstellung)	Stellen Sie im Menü den „Tank Modus“ auf „ ON “ für den Wassertankbetrieb
Unerwartetes Verhalten der Maschine.	Maschinenwerte wurden verändert	Schalten Sie die Maschine aus. Halten Sie die rechte Taste 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 in Kapitel 10.2). Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

... **den Kessel zu entleeren**. Schalten Sie die betriebsbereite Maschine aus (der LED-Ring am Schalter leuchtet nicht mehr). Stellen Sie einen großen Behälter unter das Heißwasserrohr und öffnen Sie das Heißwasserventil. Das Kesselwasser wird nun durch den Druck im Heizkessel über das Heißwasserrohr entleert. Den Heißwasserhahn nach der Entleerung des Kessels wieder schließen. Die Wiederinbetriebnahme ist genauso wie die Erstinbetriebnahme durchzuführen.

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.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 l. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein, sondern eher etwas schmaler und höher.
- Öffnen Sie den Dampfahh für ca. 5 Sekunden, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten.
- Halten Sie den mit ca. 1/3 Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt den Dampfahh aufdrehen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die eigentliche 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 Dampfahh wieder schließen.



Milch nicht heißer als 65°C schäumen.
Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.

- **Ein kleiner Ratschlag:** Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug aufklopfen und im Anschluss schwenken, 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 eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden. Wischen Sie die Dampfpflanze mit einem leicht feuchten Tuch ab, um Verunreinigung durch Milch vorzubeugen und eine hygienisch unbedenkliche Maschine zu nutzen.

15. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)

- Reinigungsmittel zur Gruppenreinigung mit Blindsieb
- Entkalkungspulver zur regelmäßigen, vorbeugenden Entkalkung Ihrer Maschine

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 T64	Tamperstation	Tamper
		
Milchkännchen	Sudschublade	

1. INCLUDED IN DELIVERY

1 portafilter 1 spout	1 drip grid
1 portafilter 2 spouts	1 metal hose 1/8" 3/8"
1 filter 1 cup	1 drainage container
1 filter 2 cups	1 cleaning brush
1 blind filter	1 user manual
1 tamper	

2. GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

	• Make sure that the local main power 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. • 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 adults. • 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 the 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. • 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 there is a risk of injury.
--	--

If you have any further questions or require any further information, please contact your specialised dealer before starting up the coffee grinder.

Our machines comply with the relevant safety regulations.

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

See page 1 for your specialised dealer's contact details. Authorized service points, also outside Europe, can be found in the dealer search on our website: www.profittec-espresso.com



Important

To protect your machine from limescale damage, water with a hardness of up to max 4° dH should be used.

A calcified machine should only be descaled by a qualified technician in our authorized dealer as it may require partial disassembly of the boiler and tubing to prevent clogging of the entire system by limescale residues. Delaying descaling can result in significant damage to the machine.

2.2 Proper use

The DRIVE is designed to be used for coffee preparation, dispensing hot water, and steaming. The machine is not intended for commercial use.

Any use for other purposes than for the above-mentioned will void the warranty. The manufacturer do not assume any liability or responsibility for damages resulting from improper use.



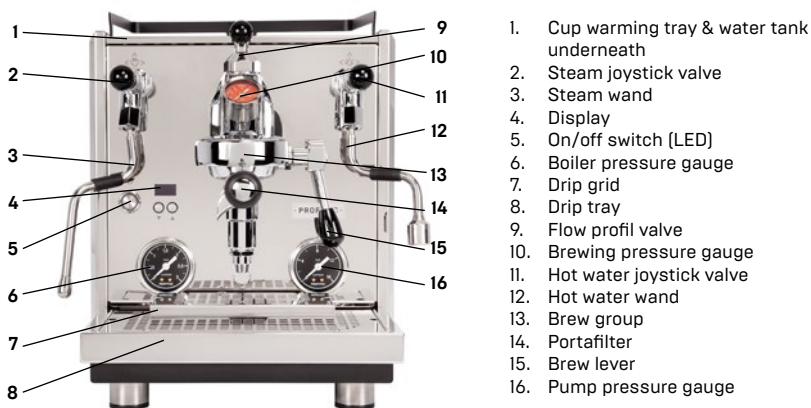
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- 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

DRIVE



Caution!

Risk of injury: The following parts are hot or may become hot:

- area around the valves
- steam and hot water wands
- brew group
- portafilter
- body (upper part and side frames)

3.2 Technical data

Voltages:	EU: 230 V UK: 230 V NZ: 230 V AU: 230 V US: 115V JP: 100 V	Frequency:	EU: 50 Hz UK: 50 Hz NZ: 50 Hz AU: 50 Hz US: 60 Hz JP: 50/60Hz
Power:	1.600 W		
Water tank:	ca. 2.8 l		
Measurements:	B x T x H / 340 mm x 485 mm x 420 mm		
Measurements with portafilter:	B x T x H / 340 mm x 580 mm x 420 mm		
Weight:	31 kg		

4. MACHINE INSTALLATION



The installation must be carried out exclusively by a qualified specialist in compliance with valid laws and according to the local regulations, technical requirements, and standards.

4.1 Preparation for installation



- Place the machine on an even and stable surface.
- Make sure that the machine is on a water-resistant surface in case of water spillage or leakage.
- Never place the machine on hot surfaces.

4.2 Electrical connection



- Make sure that the local main voltage supply corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.
- Make sure that you use the correct power plug corresponding to 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 an extension cord / do not use a multiple socket.

4.3 Water supply connection



Important

Ensure that the fixed water connection of your machine is connected to a potable water supply having an operating pressure at least 100 kPa (1 bar) and does not exceed 200 kPa. We recommend **using a pressure regulator and a shut-off valve** in case the operating pressure exceeds 200 kPa (2 bar) or frequently fluctuates. The shut-off valve should be easily accessible, so that the water flow may be stopped at any time. **Make sure that the shut-off valve is closed or turned off when the machine is not in use** to prevent any possible water leakage.



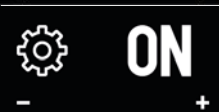
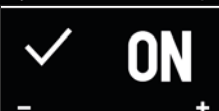
The machine is delivered in the water tank mode by default.

**Caution!**

High water pressure can result in damages to property and machine. Please make sure the water pressure does not exceed 200 kPa [2 bar].

4.3.1 Fixed water connection and tank mode on/off

To change the type of water connection, please follow these steps:

1. Press the left button ▼ and the right button ▲ simultaneously, "Brew Temperature" will appear on the display.	
2. Press the left button ▼ until "Advanced User Settings" is displayed. Press the right button ▲ to enter the menu.	
3. You now have the option to choose between "ON" and "OFF". The selection will be confirmed after 5 seconds. Additional settings will now be displayed in the menu.	
4. Press the left button ▼ until "Tank Mode" is displayed. Press the right button ▲ to enter the menu.	
5. You can now choose between "ON" (Tank Mode) and "OFF" (fixed water connection) by pressing the left button. The selection will be confirmed after 5 seconds	



Please follow all the steps described in chapter 4.3 to switch the water supply.

4.3.2 Machine in operation with direct water connection

Connect the water supply hose to the water connection nozzle underneath the machine and tighten it (see Figure 1).

Always use the hose provided with the machine to connect it to the water supply network, even if there is an existing old hose.

When operating the machine with a fixed water connection, turn the rotary valve under the machine in the direction opposite to the water connections nozzle (see image 1). The water connection nozzle is located in the rear area of the base plate (see figure 1). Additionally, in the menu, set the "Tank Mode" Option to "OFF" (see figure 2) to deactivate the water tank operation and switch the espresso machine's electronics to fixed water operation. **Please follow points 4.3.1 and 9.1 for this. Before use, make sure that the shut-off valve at your water connection is open during machine operation and closed when not in use.**

Figure 1 (Rear view)

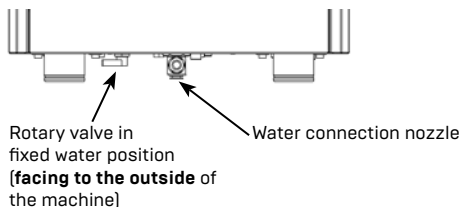


Figure 2



Important!

- If you haven't programmed automatic on/off times for your machine (see chapters 8.2 - 8.6), make sure to close the shut-off valve at the end of the machine's operation, switch off the machine and unplug it after each use.
- If you are not going to use the machine for a long time, we recommend emptying the machine. To do this, let the machine heat up, then switch it off and remove the water via the brew group and the hot water wand. Make sure that the water supply is disconnected.
To refill, follow the initial set up[see chapter 5].

The residual water is disposed off periodically by emptying out the water drip tray.

4.3.3 Machine in operation with water tank



The machine is delivered in the water tank mode by default.

When operating the machine with the water tank, turn the control valve in the direction of the water connection nozzle (see figure 3). Additionally, in the menu, set the "Tank Mode" option to "ON" (see figure 4).

Figure 3 (Rear view)

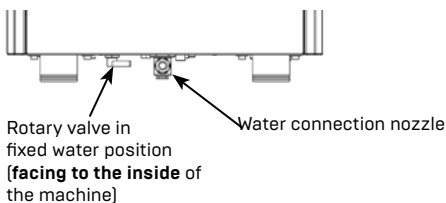


Figure 3



Important!

- If you haven't programmed automatic on/off times for your machine (see chapters 8.2 - 8.6), make sure to close the shut-off valve at the end of the machine's operation, switch off the machine and unplug it after each use.
- If you are not going to use the machine for a long time, we recommend emptying the machine. To do this, let the machine heat up, then switch it off and remove the water via the brew group and the hot water wand. Make sure that the water supply is disconnected.
To refill, follow the initial set up[see chapter 5].

The residual water is disposed off periodically by emptying out the water drip tray.

5. FIRST USE

Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.



Prior to starting the machine, check if:

- the machine is switched off. (LED on the on/off switch is not lit)
- the power cord is disconnected
- the drip tray is inserted accurately.
- the steam and hot water valves are closed.
- **the machine is placed on a water-resistant surface.**

Now you can start up your machine:

5.1 Machine in use with water tank

1. Remove the cup warming tray. Take out the water tank and rinse it thoroughly.
2. Fill the water tank with fresh water deficient in lime, place it back into the water tank guides and close the cup warming tray.
3. Plug the machine into the power outlet and press the power switch (LED ring lights up). The machine is now turned on. The display shows "Fill". For more information, see chapter 7.2
4. Ensure that the "Flow Control" regulator is open with at least one full turn. For more information, see chapter 7.2.

Fill mode "Fill"

Place a small container (e.g. a milk jug) under the brew group. Lift the brew lever up and the pump will start to fill the brew boiler. Rinse the machine for at least 30 seconds until water flows out of the brew group. When you move the brew lever down "Fill" message should have disappeared from the display.

5. After filling the brew boiler, the steam boiler is automatically filled with fresh water.
6. The initial filling requires a significant amount of water. If the freshwater level in the tank drops below a certain point, the machine will shut off electrically. In this case, you need to refill with fresh water.
7. As soon as the filling of the steam boiler is finished, you no longer hear any pump noise.
8. The machine starts heating up the boiler. The PID display shows "Heating Up". You can find out more about this in chapter 8.7.



9. As soon as the boiler temperature is shown on the display, the machine is ready for use. Place the cups on the cup tray so that they are always preheated.



Ensure that the machine is placed on a level stable, and water resistance surface.

If the first filling does not work, connect the machine to the fixed water supply (see chapter 5.2). After the first filling, you can switch the machine back to the water tank and continue to operate the machine with it. Follow the instructions in chapter 9.1.

Rinse the machine with 2 - 3 water tank fillings before making the first coffee. To do this, allow the water run out of the brew group and the hot water pipe. More hot water can be drawn when the machine is switched off (see chapter 9.4).

	The Drive has safety feature that prevents the boiler from overfilling. It may happen that the machine does not heat up during initial set-up or when a large amount of water is dispensed through the hot water valve. In this case, please switch the machine off briefly and then on again.
	Please note that the portafilter, drip tray, cup tray and water tank are not suitable for the dishwasher.

5.2 Machine in use with direct water connection

1. Connect the metal hose.
2. Set the water connection to operate with a fixed water connection (see chapter 4.3.1 and 4.3.2).
3. Plug the machine into the power outlet and press the power switch (LED ring lights up). The machine is now turned on. The display shows "Fill."
4. Ensure that the "Flow Control" is opened with at least one turn. For more information, see chapter 7.2.

Fill mode "Fill"

Place a small container (e.g. a milk jug) under the brew group. Move the brew lever up and the pump will start to fill the brew boiler. Rinse the machine for at least 30 seconds until water comes out of the brew group. When you move the brew lever down, "Fill" should have disappeared from the display.

5. After the brew boiler has been filled, the steam boiler is automatically filled with fresh water.
6. As soon as the filling of the steam boiler is finished, you no longer hear any pump noise.
7. The machine starts heating up the boiler. The PID display shows "Heating Up". You can find out more about this in chapter 8.7.



8. As soon as the boiler temperature is shown on the display, the machine is ready for use. Place the cups on the cup tray so that they are always preheated.

	Ensure that the machine is placed on a level stable, and water resistance surface.
	Rinse the machine with 2 - 3 water tank fillings before making the first coffee. To do this, allow water to run from the brew group and the hot water pipe. More hot water can be drawn with the machine turned off (see 9.4).
	The DRIVE has a safety feature that prevents overfilling of the boiler. It may occur that the machine does not heat up during the initial setup or when a large amount of water has been dispensed through the hot water valve. In this case, please briefly turn the machine off and then on again.
	Always ensure that when the machine is not in use, the brew lever is turned down and there is a shut-off valve to be able to cut off the water supply at any time.
	Please note that the portafilter, drip tray, cup tray and water tank are not suitable for the dishwasher.

6. MENU OVERVIEW

6.1 Basic Settings

 Brew Temperature ✓	Menu: "Brew Temperature" to set the brewing temperature [chapter 7.3].
 Steam Enable ✓	Menu: "Steam enable" to switch the steam boiler off or on [chapter 7.4].
 Preinfusion ✓	Menu: "Preinfusion" to switch preinfusion off or on and to enter the active and passive preinfusion times [chapter 7.6 ff].
 Eco Mode ✓	Menu: "Cleaning Reminder" to remind for cleaning the brew group [chapter 7.8].
 Cleaning Reminder ✓	Menu: "Reset Reminder" to reset the reminder functions: "Cleaning Reminder" and "Filter Reminder"[chapter 7.9].
 Reset Reminder ✓	Menu: "Reset Reminder" to reset the reminder functions: "Cleaning Reminder" and "Filter Reminder"[chapter 7.9].
 Advanced User Settings ✓	Menu: "Advanced User Settings" for advanced, optional settings [chapter 8 ff].

6.2 Advanced User Settings

 Filter Reminder ✓	Menu: "Filter Reminder" to remind to change the filter (chapter 8.1).
 Timer Enable ✓	Menu: "Timer Enable" to enable the input of machine on and off times [chapter 8.2].
 Clock Set ✓	Menu: "Clock Set" for time setting [chapter 8.3].

 Schedule Set  	Menu: "Schedule Set" to set switch-on and switch-off times of the machine [chapter 8.4].
 Tank Mode  	Menu: "Tank Mode" to switch the water tank mode on or off for fixed water mode [see 4.3.1].
 Temperature Unit  	Menu: "Temperature Unit" for setting the temperature unit °C or °F [chapter 8.5].
 Coffee Offset Correction  	Menu: "Offset Correction" to adjust the offset value [chapter 8.6].
 Enable Fast Heating  	Menu: "Enable Fast Heating" to enable or disable the "Fast Heating" [chapter 8.7].

6.3 More displays

In addition to the settings, there are also the following displays:

	"Fill mode" [see chapter 5.1 or 5.2].
 Heating Up	"Heating UP": The machine heats up.
 Flush	A flush should be carried out. This involves letting water flow out of the brew group with the portafilter clamped in place.
 Ready Go	Ready Go: The machine is ready to brew.
	Preinfusion activated.

	Preinfusion deactivated.
	Passive preinfusion.
	Active preinfusion (small dots above the portafilter).
	Brewing process.
	Cleaning reminder.
	Waterfilter reminder.
	Machine goes into Eco mode, i.e. the heating switches off. The display is then dark, but the LED ring around the on/off switch lights up.
	Either the water tank must be filled or the water tank is not inserted correctly.
	If the symbol at the bottom right flashes during a brew, the water tank is running empty.

6.4 Shortcut functions

Eco-Modus on

If the left button ▼ is pressed for 3 seconds, the machine switches to Eco mode and starts again after the set time (see chapter 8.4).

Preinfusion on/off

By briefly pressing and holding the right button ▲ for 3 seconds, the preinfusion can be switched on or off directly, alternately (see chapter 7.6).

Activating/deactivating the steam boiler

1 x pressing the right button ▲ activates or deactivates the steam boiler.

7. **BASIC SETTINGS**

The various programming options of the DRIVE are explained below.

7.1 **Menu navigation**

The menu is accessed by pressing and holding the left and right buttons simultaneously. The left button can be used to switch through the settings, the right button confirms the selected menu item. Settings can be adjusted with the right and left button and are automatically saved after 5 seconds. Therefore, changes should be made quickly.

7.2 **Flow Control**

The Profitec DRIVE is equipped with a “Flow control” that allows the water flow to the brew group to be regulated and also changed during brewing. The resulting brewing pressure can be read off the built-in brew group pressure gauge and changed by turning the ball handle. This makes it possible to prepare espresso with different flow and pressure profiles.

Pressure profiles

To prepare an espresso with the stock flow (regular flow rate of the Profitec DRIVE), the “Flow Control” valve should be opened with 1 ¼ turns. This allows classic espressos to be prepared with a rapid pressure build-up to around 9 bar. The water output at this setting corresponds to about 10 - 12g per second.

By adjusting the “Flow Control” before or during espresso preparation, the taste of the beverage can be influenced. Closing the “Flow Control” during pressure build-up allows for a significantly longer preinfusion to be integrated into the preparation, suitable for very light or fresh roasts with less channeling. For more information on preinfusion, see chapter 7.6.

Pressure profiles can also be tailored similarly to lever machines or optimize the preparation of different beverages (Ristretto, Lungo, etc.). To approach pressure profiling, it is recommended not to change any parameters (coffee, grind size, quantity, etc.) except for the “Flow Control”.

The pre-brew chamber of a traditional E61 brew group is not used in the Profitec DRIVE to achieve a direct influence on the brewing pressure.

Optional accessories

To precisely control the preinfusion and to ensure high repeatability, it is recommended to use a responsive, fine scale, and a bottomless portafilter.

7.3 **Brew temperature**

The desired brewing temperature can be set in the menu item “Brew Temperature”. This is a target temperature. The preset default value for the brew temperature is 92 °C (197,6 °F).

7.4 **Activate/deactivate steam boiler**

With the DRIVE, you can turn off the steam boiler to save energy, especially if you only prepare espresso drinks. The default setting is „ON,“ and if you want to deactivate the steam boiler, set the value to „OFF.“



Shortcut function: If the right button ▲ is pressed 1 x, the steam boiler is activated or deactivated.

7.5 Steam temperature

The desired steam temperature can be set in the menu item "Steam Temperature". The factory default steam temperature is set at 128 °C [262,4 °F]. The temperature can be increased up to 132 °C [269,6°F]. We recommend a lower steam temperature at first to familiarize yourself with foaming milk.

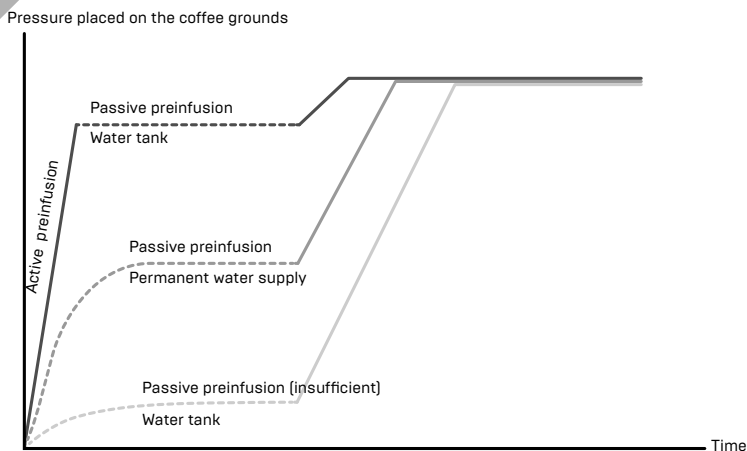
7.6 Preinfusion

The DRIVE offers various settings for preinfusion. In the menu item "Preinfusion", the values for preinfusion can be switched on "ON" or off "OFF" and changed.

Some coffee roasts, particularly lighter roasts, are prone to something called channeling. Besides properly preparing your coffee grounds (grinding, distribution, tamping), it can be helpful to use pre-infusion in such cases. Pre-infusion involves fully saturating the coffee grounds with water before continuing with high-pressure extraction.

There are various options for preinfusion. The „Flow Control“ [chapter 7.2] allows you to use an individual preinfusion without interrupting the pump. If this preinfusion is not sufficient, it is also possible to influence the preinfusion actively (with pump activity) and/or passively (without pump activity).

1. Press the left button ▼ and the right button ▲ simultaneously, "Brew Temperature" appears on the display.	 Brew Temperature ✓
2. Navigate with the left button ▼ until "Preinfusion" appears on the display. Confirm the selection with the right button ▲.	 Preinfusion ✓
3. Now you can choose between "ON" (pre-infusion on) and "OFF" (pre-infusion off) by pressing the left and right buttons. The selection is confirmed after 3 seconds.	 OFF 4 " 5 " - +
4. Now, the value for active pre-infusion (the upper value) begins to flash, and it can be adjusted or changed within the next 3 seconds. The selection will be confirmed after 3 seconds.	 ON 4 " 5 " - +
5. Now the value of the passive preinfusion (the lower value) begins to flash, and it can be adjusted or changed within the next 3 seconds. The selection will be confirmed after 3 seconds.	



Shortcut function: By briefly pressing and holding the right button ▲, the preinfusion can be switched on or off directly.

7.6.1 Active preinfusion

We recommend using the active pre-infusion when operating in water tank mode. At the beginning the pump builds up pressure for a predefined or adjusted “Active” time. However, before the pump pressure reaches 9 bar, the pump interrupts the activity for a further predefined or adjusted “Passive” time, giving the water the opportunity to completely soak the ground coffee and then continue the extraction at 9 bar.

Example: “Active” = 4 seconds, “Passive” = 6 seconds

The brewing process starts with 4 seconds of pump activity. For the following 6 seconds, the solenoid valve remains open, but the pump activity is interrupted. After the 6 seconds, pump activity resumes, and the extraction continues at 9 bar.

7.6.2 Passive preinfusion

We recommend using passive pre-infusion when operating in permanent water mode. The main water supply pressure is sufficient to infuse the ground coffee within a defined period of time. After the time has elapsed, the pump starts to build up the desired brewing pressure. The active pre-infusion should be set to 0 seconds.

Example: “Active” = OFF, „Passive” = 6 seconds

The brewing process begins when the brewing lever is actuated. The line pressure moistens the coffee. After 6 seconds, the pump starts to increase the brewing pressure to 9 bar.

It is not recommended to use passive pre-infusion without additional active pre-infusion when operating in water tank mode. The pressure through the water tank is not sufficient to completely soak the ground coffee. The result is uneven extraction. The pressure curve varies greatly depending on the setting. This can affect the taste of the coffee.

7.7 ECO mode

The ECO mode offers the possibility to set an automatic switch-off after a longer period of machine inactivity. The factory setting is 90 min. This activates a countdown after the last brewing process, which switches off the heating after 90 minutes have elapsed.

This countdown runs automatically in the background and is not visible via any display. Reactivation, after the machine has been switched off by the countdown, is done by pressing one of the buttons or by operating the brewing lever. Press and hold the left button ▼ to switch the machine directly to Eco mode. If the display is dark but the LED ring is lit, ECO mode is activated.

To programme the ECO mode, please proceed as follows:

1. Press the left button ▼ and the right button ▲ simultaneously, "Brew Temperature" appears on the display.	
2. Navigate with the left button ▼ until "Eco Mode" appears on the display. Confirm the selection with the right button ▲.	
3. You can now programme in 30 min steps by pressing the left button ▼ and the right button ▲. The time is adjustable from 0 to 600 min. After the last extraction, the machine starts counting down the set time and then switches off automatically when the desired time is reached. The selection is confirmed after 3 seconds. After a short wait, the menu will be exited automatically. e.g.: You have programmed 120 min, then the machine switches off two hours after the last use. In addition to brewing, pressing any button will also interrupt the countdown.	 

7.8 Clean mode "Cleaning Reminder"

With the DRIVE you have the option of programming a reminder for the next brew group cleaning via the menu settings. At the time of machine delivery, this reminder is set to "OFF," so no reminder is programmed yet.

To programme the cleaning reminder, please proceed as follows:

1. Press the left button ▼ and the right button ▲ simultaneously, "Brew Temperature" appears on the display.	
2. Navigate with the left button ▼ until "Cleaning Reminder" appears on the display. Confirm the selection with the right button ▲.	
3. You can now programme a reminder in steps of 10, between OFF and 200, by pressing ▼ and ▲. The selection is confirmed after 5 seconds. After a short wait, the menu is automatically exited.	

If you have programmed e.g. 90, you will be reminded to clean the brew group after 90 brews via the display. Now clean the brew group [see chapter 10.2].

The note on the display can be reset via the "Reset Reminder" function in the PID [see 7.9].



We recommend cleaning the brew group after 90 – 140 extractions/shots. Only brewing operation over 15 seconds is counted as one extraction/shot of coffee/espresso.

7.9 Resetting the reminder functions "Reminder Reset"

To reset the reminder functions, please proceed as follows:

1. Press the left button ▼ and the right button ▲ simultaneously, "Brew Temperature" appears on the display.	
2. Navigate with the left button ▼ until "Reminder Reset" appears on the display. Confirm the selection with the right button ▲.	
3. Now you can choose between the options "Cleaning Reminder" [see 7.8] and "Filter Reminder" [see 8.1] with the left button ▼. The right button ▲ must be kept pressed. A successful reset of the reminder is confirmed by "---" in the display. The key can be released and the menu is automatically exited.	

8. ADVANCED USER SETTINGS

In addition to the basic settings listed, the DRIVE has a number of other settings. These are hidden during the initial start-up and can be displayed with the menu item "Advanced User Settings" menu item.

The machine can be used regularly without the Advanced User Settings [OFF]. The advanced settings can also be shown and hidden at any time. Settings made in OFF remain activated even when OFF is hidden.

To show or hide the Advanced User Settings, please proceed as follows:

1. Press the left button ▼ and the right button ▲ simultaneously, "Brew Temperature" appears on the display.	
2. Navigate with the left button ▼ until "Advanced User Settings" appears on the display. Confirm the selection with the right button ▲.	
3. Now you have the option to choose between "ON" and "OFF". The selection is confirmed after 5 seconds. The additional settings are now displayed in the menu.	

8.1 Filter Reminder

The filter change reminder can be set in 5 litre increments from OFF to 200 litres. After the filter has been changed, the reminder function must be reset so that the counter starts again and reminds you to change the filter again after the set quantities.

Make sure that "Advanced User Settings" is activated.

1. Press the left button ▼ and the right button ▲ simultaneously, "Brew Temperature" appears on the display.	
2. Navigate with the left button ▼ until "Filter Reminder" appears on the display. Confirm the selection with the right button ▲.	
3. Now you can programme in 5 litre increments, between OFF and 200, by pressing the left ▼ and right ▲ buttons. The selection is confirmed after 5 seconds.	

	The filter reminder can be reset via the "Reset Reminder" function in the menu (see 7.9).
	Please refer to the instructions provided with the water filter you are using to determine the replacement interval.

8.2 Timer setting "Enable Timer"

With the DRIVE, the user can set two automatic switch-on and switch-off times per weekday (Mon-Sun).

The function can be activated via the "Enable Timer" option. Only if this option is active, the machine uses the settings in "Schedule Set" to switch on and off automatically. If it is deactivated, it ignores the settings in "Schedule Set". When the function is "OFF", the machine uses the Eco Mode counter, when the function is "ON", the machine ignores the Eco Mode counter.

Make sure that "Advanced User Settings" is activated.

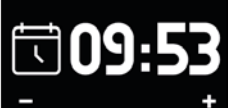
1. Press the left button ▼ and the right button ▲ simultaneously, "Brew Temperature" appears on the display.	
2. Navigate with the left button ▼ until "Schedule Set" appears on the display. Confirm the selection with the right button ▲.	
3. Now you have the option to choose between "ON" and "OFF" and to switch the timer function on or off.	

	If you want to switch off the timer function, e.g. for a holiday, it is sufficient to deactivate the "Timer Enable" function. The settings in "Schedule Set" remain saved and can be reactivated at any time via the "Timer Enable" function.
	To use the timer function, the machine must remain connected to the mains and switched on. Please make sure that the valves are closed and that the machine is out of the reach of children.
	Shortcut-Funktion: If the ▼ button is pressed for 3 seconds, the machine switches to Eco mode and turns on again after the set time.

8.3 Time and day of the week setting "Clock Set"

Under "Clock Set", the current time between 00:00 and 23:59 and the current day of the week can be set using both buttons.

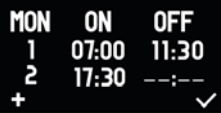
Make sure that "Advanced User Settings" is activated.

1. Press the left button ▼ and the right button ▲ simultaneously, "Brew Temperature" appears on the display.	
2. Navigate with the left button ▼ until "Clock Set" appears on the display. Confirm the selection with the right button ▲.	
3. First you can set the hours using the left ▼ and right ▲ buttons. After 3 seconds of inactivity, you can set the minutes in the same way. After another 3 seconds of inactivity, you can now set the day of the week using - and +. After 3 seconds, you automatically exit this menu item.	

8.4 Setting the schedule "Schedule Set"

Make sure that "Advanced User Settings" is activated.

1. Press the left button ▼ and the right button ▲ simultaneously, "Brew Temperature" appears on the display.	
2. Navigate with the left button ▼ until "Schedule Set" appears on the display. Confirm the selection with the right button ▲.	

3. Use the left button ▼ to select the day of the week you want to set and confirm with the right button ▲ to make the setting. Two switch-on and switch-off times can be defined for each day.	
4. To set the first switch-on time, press the right button ▲ and then set the hour with the left button ▼. Confirm with the right button ▲ to then enter the minutes. With a further confirmation with the right button ▲, you can define the hour of the switch-off time with the left button ▼. Confirm again with the right button ▲ to define the minutes of the switch-off time. A further confirmation with the right button ▲ lets you enter the hour of the second switch-on time. Continue as described above.	
5. As soon as no further settings are made, the menu is exited after 5 seconds.	
	A value does not have to be assigned to each switch-on or switch-off time. If you want to delete an entry, set the corresponding value to "--:--".
	To use the timer function, the date and time must be set and "Timer Enable" must be set to "ON".

8.5 Change °C and °F "Temperature Unit"

Through the display, you have the option to set whether temperatures are displayed in °C or °F.

Make sure that "Advanced User Settings" is activated.

1. Press the left button ▼ and the right button ▲ simultaneously, "Brew Temperature" appears on the display.	
2. Navigate with the left button ▼ until "Temperature Unit" appears on the display. Confirm the selection with the right button ▲.	
3. Now you can choose between C for Celsius and F for Fahrenheit by pressing the left ▼ and/or right button ▲. The selection is confirmed after 5 seconds.	

8.6 Adjustment of the offset "Offset Correction"

The DRIVE is supplied with software designed for the optimal preparation of coffee drinks. beverages. Due to external circumstances, there may be slight deviations between the temperature measurement point in the machine and the output temperature. In this case, you can make slight adjustments to the offset (temperature sensor to brewing temperature) using the offset value. The default value is 0° C.

Make sure that "Advanced User Settings" is activated.

1. Press the left button ▼ and the right button ▲ simultaneously, "Brew Temperature" appears on the display.	 Brew Temperature ✓ ▼
2. Navigate with the left button ▼ until "Offset Correction" appears on the display. Confirm the selection with the right button ▲.	 Coffee Offset Correction ✓ ▼
3. The offset value can now be adjusted in steps of 1 between -10 and +10. The selection is confirmed after 5 seconds.	

8.7 Fast Heating

To get your machine up and running faster, you can activate the Fast Heat-Up mode.

Make sure that "Advanced User Settings" is activated.

1. Press the left button ▼ and the right button ▲ simultaneously, "Brew Temperature" appears on the display.	 Brew Temperature ✓ ▼
2. Navigate with the left button ▼ until "Enable Fast Heating" appears on the display. Confirm the selection with the right button ▲.	 Enable Fast Heating ✓ ▼
3. Now you have the option to choose between "ON" and "OFF". The selection is confirmed after 5 seconds.	

9. OPERATING THE MACHINE

9.1 Preparing the machine

The switched-off machine is put into operation as follows:

Preparing a machine in water tank or permanent water supply modes

1. In water tank mode: Fill the water tank or check whether there is enough water in the water tank. In fixed water connection mode: Ensure that there is always water pressure, but not more than 2 bar, in the line.
2. Now turn on the machine, the ring LED lights up.
3. The heating time usually takes approx. 12-13 minutes, depending on the ambient temperature, with "Fast Heating" activated.
4. When "Flush" is shown on the display, the user should flush until "Ready Go" is shown on the display. To do this, keep the portafilter clamped and place a tall cup under the portafilter spout. As soon as

the message "Ready Go" appears, the machine is ready to brew the first cup of coffee.

5. If you do not perform a flush within the one-minute period (step 5), the display will show the message "Flush" alternating with the current temperature. In this case, the flush should be started and stopped based on visual characteristics.
6. If the user does not perform a flush, the boiler temperature cools down to the desired brewing temperature after a short time.
7. The DRIVE is heated up as soon as the desired preset temperature appears on the PID display.

	It is best to keep the portafilter locked into the brew head so that it stays warm at all times.
	You can also warm up a cold portafilter with a flush. Afterwards, the portafilter should be dried to avoid water drops.

9.2 Manually adjusting the brewing pressure

	Important If necessary, the brewing pressure of the machine can be adjusted or changed manually via an adjusting screw on the underside of the machine without having to open the machine. This adjustment should only be carried out by qualified personnel.
---	--

9.3 Preparing coffee

Use the portafilter with 1 spout and the corresponding filter (1 cup) for the preparation of 1 cup. Use the portafilter with 2 spouts and the big filter (2 cups) for the preparation of 2 cups. Make sure that the filter is firmly locked into the portafilter.

Fill the ground coffee with the respective grind for espresso into the filter. (The marking inside the filter basket serves as a guideline for the amount of coffee to use)

Use a tamper to evenly and firmly press down the coffee grounds, ensuring even compaction. A tamping pressure of approx. 20 kg is recommended. Clamp the portafilter firmly into the brew group.

Place the cup under the spout of the portafilter (for the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout).

Lift the group head lever upwards to start the brewing process. The timer on the PID- display indicates the brewing time in seconds. Typically, the brewing time should be around 23 to 25 seconds. The volume for a single espresso is circa 25 to 30 ml. Place the brew lever back into the original position once the desired volume is reached.

The remaining pressure/water will be discharged into the drip tray by the lower part of the brew groupe cylinder.

The pump pressure gauge may still show some residual pressure after the process is complete. You can monitor the pressure buildup again when preparing the next coffee.

	Caution! Make sure to return the group head lever to the down position after brewing. Failure to do so may result in hot water and coffee grounds splattering when removing the portafilter, posing a risk of injury.
---	--



For optimal coffee result, use freshly ground coffee. It is recommended to use a professional coffee grinder. In our assortment you will find several professional and compact coffee grinders. We recommend using a properly sized tamper, such as the Profitec stainless steel tamper with a 58.4 mm diameter.

9.4 Dispensing of hot water

The steam boiler must be activated and the steam temperature reached [see 7.4]. Hold a suitable container (with heat-insulated handle) under the hot water spout. You can now draw off almost boiling water (e.g. for tea) by opening the hot water valve. If you want to draw off a larger quantity, it is advisable to switch off the machine, as this prevents cold water from being pumped in. Close the valve again when you have finished. The boiler is automatically refilled with fresh water when the machine is switched on.



Caution!

Ensure that the hot water nozzle of the dispenser is placed into the water container in order to avoid injuries due to hot water spray or spillage.

9.5 Dispensing of steam

The steam boiler must be activated and the steam temperature reached [see 7.4].

The DRIVE enables steam to be generated for heating or frothing liquids, such as milk or mulled wine. It is a professional espresso machine in a compact form and has an enormous steam volume. This means that you can prepare milk foam within a few seconds.



Important

In order to get the best result when frothing milk, open the steam valve by activating the steam lever for approx. 3 seconds to release the condensation water in the steam wand.

1. Submerge the steam nozzle [at the end of the steam dispenser] in the liquid you want to heat or froth (e.g., milk).
2. Open the steam valve.
3. Heat and/or froth the liquid as needed.
4. After frothing or heating, release the steam into the drip tray to keep the holes of the steam nozzle clean.
5. Wipe off any milk residues that may adhere to the steam wand using a soft microfiber cloth.



Risk of injury

Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing in order to avoid being sprayed.



Important

After every application clean the steam nozzle and the steam dispenser with a non-abrasive, damp cloth; to remove possible liquid residues.



Risk of injury

Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!

10. CLEANING AND MAINTENANCE

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

	Caution! Before cleaning, always switch off the machine (the LED ring on the on/off switch does not light up), 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.

10.1 General cleaning

Daily cleaning:

Portafilter, filters, water tank, drip tray, drip plate of the drip tray, measuring-spoon and tamper require daily cleaning. Clean with warm water and/or with a food safe detergent.

	For effective cleaning, please remove the sieve from the filter holder and clean it separately and clean it separately.
	Please note that portafilters, drip tray and water tank are not suitable for the dishwasher.
	Please clean the water drip tray and its grid with caution. Take care when handling the edges, as they may cause injuries if excessive pressure is applied or if wiped over too quickly, despite being end-burnished.
	Components such as the portafilter may show signs of wear over time due to use.

Clean the shower screen and the group gasket in the lower part of the group and remove visible deposits without disassembling the parts.

Cleaning as necessary:

Clean the steam and hot water 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 pump switch and extracting hot water from the hot water wand.

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

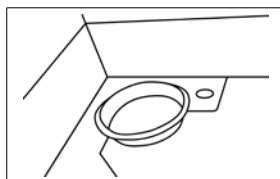
Empty the water drip tray regularly and do not wait until it is full.

10.2 Brew group cleaning

Brew group cleaner in powder form is available from your specialist dealer. It is used for convenient cleaning and degreasing of the brew group. Group cleaning should be carried out about every 90 - 140 cups.

The cleaning is done using the supplied blind filter as follows:

1. Heat up the machine.
2. Clean the group gasket and the shower screen with the provided brush.
3. Place the blind filter into the portafilter.
4. Put approx. 3 - 5g of the group cleaning powder into the blind filter.
5. Insert the portafilter into the brew group.
6. Operate the group lever. The blind filter will fill with water.
7. Let the cleaner react, moving the group lever into the halfway position, approx. 45°. [Do not move it into the lower position.]
8. Move the lever into the lower position after approx. 20 seconds. This way, the fats and oils can be discharged by the infusion cylinder.
9. Repeat points 5-7 several times, until only clear water is discharged by the infusion cylinder.
10. Rinse the portafilter and the blind filter with fresh water. Then replace it.
11. Operate the group lever for approx. 40 seconds. Then move it back into the lower position.
12. Remove the portafilter and repeat point 10. After this, the brew group is ready for use.
13. Place the filter for 1 or 2 cups into the portafilter.



To stow away the blind filter, you will find under the drip tray, at the rear left, a mounting bracket therefore



If you have set the cleaning mode, the cleaning reminder symbol disappears from the display after the reset [see chapter 7.9]. The counter starts counting until the next notice for cleaning the brew group.



If you clean the brew group too often with cleaner, it may start squeaking. Don't clean it too often with cleaner, you will degrease all the moving parts and they will wear out quickly. It's better if you clean the brew group from time to time without cleaner.

10.3 Maintenance



Caution!

Make sure that the machine is disconnected from the mains during maintenance and when replacing individual parts.

Austausch der Gruppendichtung

1. Switch off the machine [the LED no longer lights up] and disconnect the mains plug.
2. Let the machine cool down to room temperature.

Follow the steps as indicated below:

1. Brew group in the beginning 	2. Use a flat screwdriver to pry out the shower screen and the group gasket 	3. The shower screen and the gasket are now nearly removed 
4. Remove the shower screen and the gasket completely 	5. Keep the new spare parts ready at hand (the rounded side of the group gasket faced upwards to the brewing group) 	6. Clean the group with a brush. Lock the shower screen firmly into the gasket 
7. Insert the shower screen into the brew group 	8. Take the portafilter without filter 	9. Clamp the portafilter into the brew group 
10. Then, move the portafilter until the shower screen is locked firmly into the gasket 	11. Now you can easily lock the portafilter into place 	12. The group is ready for use 

The machine can be used again, as described in chapter 9.1 of the instruction manual.

The steam nozzle is blocked.

Clean the holes of the steam nozzle carefully with a thin piece of metal such as a needle or a paper clip. For this purpose, the steam nozzle may be unscrewed as well.

Afterwards replace the steam nozzle.



Important

Do not lose the small gasket situated between the steam nozzle and the thread!

11. TRANSPORT AND WAREHOUSING

11.1 Packing

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



Caution!

Keep packing out of the reach of children!



Important

Keep packing and packing material for possible transport! Do not throw it away!

11.2 Transport



- Transport the machine only 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.
- Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain).

11.3 Warehousing/Storage



- 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.
- Store the machine only with completely empty boiler.
- Do not store at temperatures below zero.

12. ENTSORGUNG



WEEE Reg:-no.: DE97592029

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

13. 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:-no.: DE97592029
- Ecodesign Directive **2009/125/EG (ENER 25)**

Furthermore, the following regulations were followed:

- Regulation [EC] No. **1907/2006/EU** 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 [EC] 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.

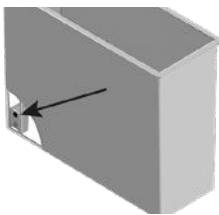
For compliance, the following harmonized standards have been applied:

- **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.

14. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Display: 	The espresso boiler must be filled	Follow the instructions for initial operation in chapters 5.1 and 5.2.
First use with water tank: pump noise - the boiler is not filled	The system is completely dry; the pump cannot deliver the water.	Connect the machine to the water supply for initial filling (see chapter 4.3.1) to fill the boiler with the line pressure.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine	Use a coarser grind. Tamp ground coffee only slightly.
	Brewing-pressure too low	Increase the brewing-pressure.
	There is too much ground coffee	Use the right coffee amount (The marking inside the filter basket can help you find the right amount of coffee).
	"Flow Control" is completely closed	Open "Flow Control".

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Little or no crema on the 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 right coffee amount (The marking inside the filter basket can help you find the right amount of coffee).
	Shower screen is dirty	Clean the brew group.
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 the right coffee amount (The marking inside the filter basket can help you find the right amount of coffee).
	Shower screen is dirty	Clean the brew group.
The machine is switched on, but the machine does not work.	Display: 	Fill the water tank
	Water tank not correctly inserted	Switch on/off the machine. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet point must face towards the inside of the machine. The floater itself must be inserted with the magnet point on the upper part of the floater). 
	Fixed water mode, but menu setting "Tank Mode" = ON (=water tank setting). Machine does not draw water from the pipe.	Set the „Tank Mode“ in the menu to "OFF" (= fixed water setting).

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Foam instead of crema	The beans are improper	Use another type of 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).

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

.. clean the brew group (see instructions in chapter 10.2). Afterwards, do not clamp the portafilter back into the group.

.. empty the boiler. Switch the machine off (power switch in position “0”), place a large container under the hot water pipe and open the hot water dispenser. Due to the boiler pressure, the boiler water is now discharged by the hot water dispenser. Close the hot water lever valve again after emptying the boiler. To restart the machine, see chapter “First use”.

Tips for proper milk frothing

- If possible, use cold and fresh milk with a fat content of approx. 1.5 % or 3 %. Even homogenized milk is suitable - if you prefer.
- Use a frothing pitcher (made of metal) with a minimum volume of 0.5 litres. The size of the container should not be too wide. A narrow and high container is better.
- Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the condensation water and to create dry steam.
- Fill 1/3 of the frothing container with milk and place it under the steam nozzle. The nozzle should be immersed in the middle of the frothing container, just below the surface.
- Slowly open the steam lever valve. Steam will flow into the milk.
- Keep the frothing container still.
- After a few seconds you will notice a light suction in the milk jug. Proper frothing begins. Move the milk pitcher downwards as the milk level increases. The steam nozzle must be kept under the surface of the frothed milk.
- When the desired amount of milk froth is reached, immerse the entire steam nozzle in the frothing container for a short time and close the steam lever valve.



Milk proteins “froth” with a temperature up to 65°C.
Once this temperature is exceeded, the milk does not froth any further.

- **A little tip:** After frothing the milk, tap the pitcher and then swirl it to bring any large milk bubbles that may be in the foam to the surface, ensuring a compact and smooth froth.
- After frothing, briefly release steam into the drip tray to avoid clogging the openings in the steam nozzle: this is called purging the steam wand. Wipe the steam wand after each use with a slightly damp cloth to prevent milk contamination and to ensure a hygienically safe machine.

15. RECOMMENDED ACCESSORIES

Blind filter for group cleaning (included with delivery)

- Detergent for group cleaning with blind filter (available at your specialised dealer)
- Descaling powder for regular prophylactic descaling of the machine (available at your specialised dealer)

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

The knockbox (drawer) perfectly complements your espresso coffee machine and your grinder.

		
Grinder - PRO T64	Tamperstation	Tamper
		
Milk pitcher	Knockbox (drawer)	



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