

PROFITEC



GO

Art.-Nr./item no: 10100
Bedienungsanleitung -
User Manual

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

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

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

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

Dear coffee enthusiasts,

with the **GO**, you have purchased an espresso coffee 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 if you require any further information, please contact your local specialized dealer before starting up the espresso coffee 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]

04 – 2022

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.

INHALT	DEUTSCH
Verwendete Symbole	2
1. LIEFERUMFANG	5
2. ALLGEMEINE HINWEISE.....	5
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	5
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	6
3.1 Geräteteile	6
3.2 Schalter und Leuchtanzeigen	7
3.3 Technische Daten.....	7
4. INSTALLATION DER MASCHINE	7
4.1 Vorbereitung zur Installation.....	7
4.2 Stromanschluss	7
5. ERSTINBETRIEBNAHME.....	8
Fill Modus.....	8
6. BETRIEB DER MASCHINE	8
6.1 Vorbereitung der Maschine	8
6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks	9
6.3 PID-Temperaturregelung	9
6.4 PID-Programmierung	10
6.4.1 Programmierung der Temperatureinstellung	10
6.4.2 Programmierung des Gruppenreinigungsmodus „CLn“	11
6.4.3 Programmierung des ECO-Modus	12
6.4.4 Programmierung des Temperatur-Modus „o“	13
6.4.5 PID Display ausschalten	13
6.5 Zubereitung von Kaffee.....	13
6.6 Dampfantnahme	14
7. REINIGUNG UND WARTUNG	14
7.1 Allgemeine Reinigung.....	15
7.2 Reinigung der Brühgruppe.....	15
7.3 Kleine technische Servicearbeiten	15
8. TRANSPORT UND LAGERUNG.....	17
8.1 Verpackung	17
8.2 Transport	17
8.3 Lagerung.....	17
9. ENTSORGUNG	18
10. CE-KONFORMITÄT.....	18
11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN	18
12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR.....	20

CONTENTS	ENGLISH
Used symbols	2
1 PRODUCT DELIVERY	21
2 GENERAL ADVICE.....	21
2.1 General safety notes	21
2.2 Proper use	22
3 MACHINE DESCRIPTION	22
3.1 Machine parts.....	22
3.2 Buttons and lights.....	23
3.3 Technical data	23
4 MACHINE INSTALLATION	23
4.1 Preparation for installation	23
4.2 Electrical connection	23
5 FIRST USE.....	24
Fill Mode	24
6 USE OF THE MACHINE.....	24



6.1	Preparation of the machine	24
6.2	Manual adjustment of the brewing pressure	25
6.3	PID-temperature control	25
6.3.1	The PID menu	26
6.4	PID programming.....	26
6.4.1	Programming the temperature setting	26
6.4.2	Programming the "CLn" group cleaning mode	28
6.4.3	Programming the ECO mode	28
6.4.4	Programming the temperature measuring unit " o "	29
6.4.5	Switch off PID display.....	29
6.5	Preparing coffee	29
6.6	Dispensing of steam.....	29
7	CLEANING AND MAINTENANCE	30
7.1	General cleaning	30
7.2	Brew group cleaning and degreasing.....	31
7.3	Maintenance	31
8	TRANSPORT AND WAREHOUSING	32
8.1	Packing.....	32
8.2	Transport	33
8.3	Warehousing.....	33
9	DISPOSAL	33
10	CE CONFORMITY	33
11	TROUBLESHOOTING	34
12	RECOMMENDED ACCESSORIES	35

1. LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit 2 Ausläufen	1 Tamper
1 Eintassensieb	1 Reinigungspinsel
1 Zweitassensieb	1 Bedienungsanleitung
1 Blindsieb	

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise


 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Anschluss der Maschine darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchgeführt werden. • Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Bei Wartungsarbeiten oder dem Tauschen von Einzelteilen, die Maschine unbedingt vom Stromnetz trennen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend von einer qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden. • Maschine auf eine stabile und waagrechte, gegen Wasser unempfindliche Oberfläche stellen. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen. • Maschine nicht in Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen. • Flüssigkeit darf weder auf den Netzstecker der Maschine noch auf die Steckbuchse gelangen. • Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen. • Maschine ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. • Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. • 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 somit 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 auf unser Internetseite unter www.profittec-espresso.com.

	<p>Wichtig! Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden sollte Wasser mit einer Härte von max. 4° dH verwendet werden. Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter/Wasserenthärter ein. Sollte dies nicht ausreichen, um eine Wasserhärte von bis 4° dH zu erreichen, ist zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. Setzen Sie sich vor einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung.</p> <p>Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch eine qualifizierte Fachkraft zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände (Kalkbrocken) zu verhindern.</p> <p>Ein zu spätes Entkalken kann zu erheblichen Schäden an der Maschine führen.</p>
---	---

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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


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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

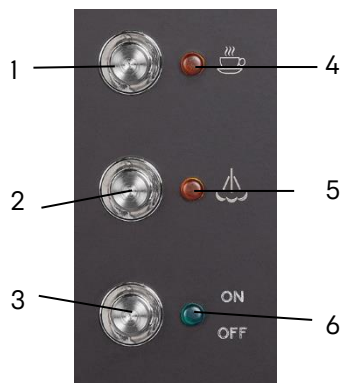
3.1 Geräteteile

GO



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

3.2 Schalter und Leuchtanzeigen



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

3.3 Technische Daten

Spannung:

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

Frequenz:

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

Leistung / Watt:

1.200 W

Wasserbehälter:

ca. 2,8 Liter

Abmessungen:

B 210 mm x T 362 mm x H 381 mm

Abmessungen mit Filterträger:


B 210 mm x T 410 mm x H 381 mm

Gewicht:



14,0 kg

4. INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Vorbereitung zur Installation


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

4.2 Stromanschluss

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


5. ERSTINBETRIEBNAHME

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

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

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer Maschine:



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

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

Fill Modus

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

4. Wenn die optimale Temperatur im Kessel erreicht ist, schaltet sich die Heizung automatisch ab. Das Pumpendruckmanometer kann in der Aufheizphase ausschlagen, dies ist allerdings nicht von Bedeutung.
5. Setzen Sie das Ein- oder Zweitassensieb in den Filterträger ein und spannen Sie ihn in die Brühgruppe, so werden Sieb und Filterträger vorgewärmt. Sie können diesen Prozess beschleunigen, indem Sie Wasser über die Brühgruppe entnehmen.
6. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.

	<p>Bevor Sie den ersten Kaffee zubereiten, sollten Sie das Gerät spülen, indem Sie etwa 2-3 Wassertankfüllungen entnehmen.</p>
	<p>Bitte beachten Sie, dass die Filterträger, Auffangschale und der Wassertank nicht für die Spülmaschine geeignet sind.</p>

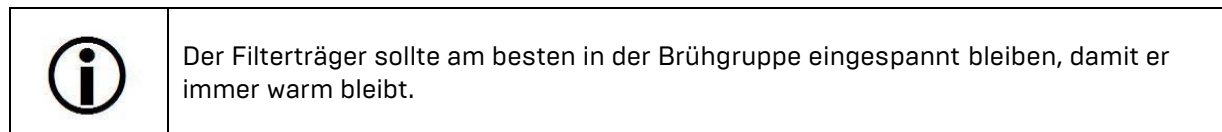
6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

1. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist. Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
2. Stellen Sie sicher, dass kein Schalter gedrückt ist und das Dampfventil geschlossen ist.
3. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Ein- und Ausschalter drücken).
4. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 4 min. In dieser Zeit steht UP auf dem Display, was „Heat up Phase“ bedeutet.
5. Die Maschine ist betriebsbereit, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

6. Vor der ersten Kaffee-Zubereitung kurz den Kaffee-Schalter bei eingespanntem Filterträger betätigen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.



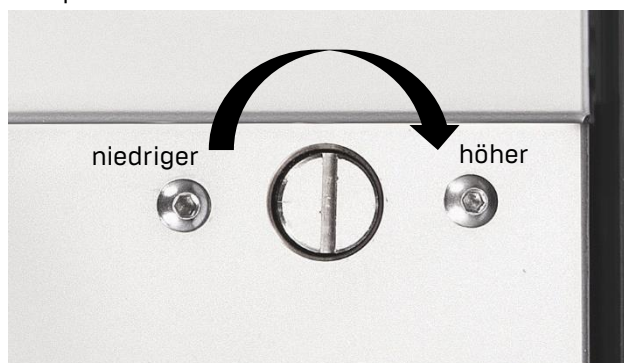
6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks

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

Zur Einstellung des Brühdrucks gehen Sie wie folgt vor:

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

Pumpendruck:



6.3 PID-Temperaturregelung

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

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



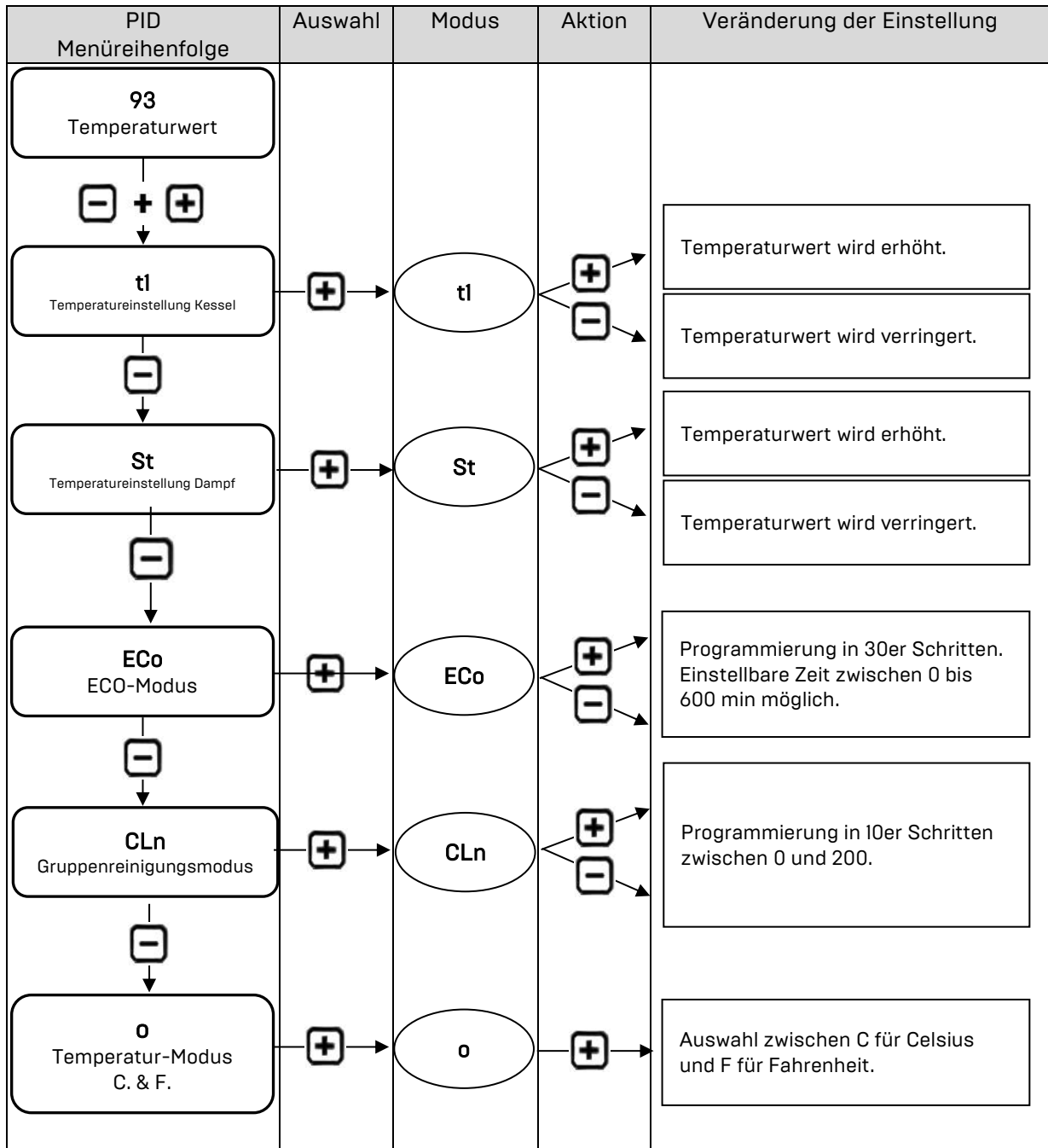
Temperaturanzeige (hier 93°C).

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

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

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

6.3.1 Das PID Menü



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



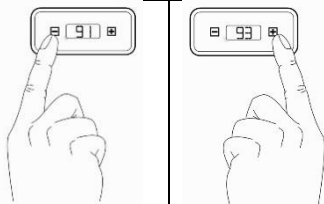


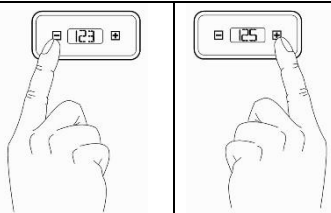
6.4 PID-Programmierung

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

6.4.1 Programmierung der Temperatureinstellung

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

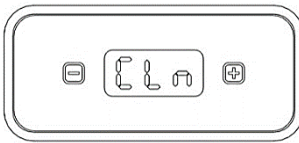
Zur Abstimmung der Kaffee und Dampf Temperatur gehen Sie bitte wie folgt vor:


<p>1. Schalten Sie das Gerät ein, so dass der Kessel aktiviert ist. Die Temperatur des Kessels spielt zur Programmierung keine Rolle. Die Heizung bleibt während des Programmiervorgangs außer Betrieb.</p>	
<p>2. Drücken Sie + und - gleichzeitig so lange bis „t1“ (Kaffee) auf dem Display erscheint.</p>	
<p>3. Drücken Sie + um in das Untermenü von „t1“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan eingestellte Temperaturwert erscheint.</p>	
<p>4. Drücken Sie zügig - zur Verringerung oder + zur Erhöhung des Soll-Temperaturwertes.</p>	
<p>5. Warten Sie nach der Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz, es erscheint „t1“.</p>	
<p>6. Drücken Sie -, so dass „St“ (Dampf) angezeigt wird. Möchten Sie lediglich „St“ abändern und „t1“ unverändert lassen, drücken Sie nach Punkt 2 -, um „t1“ zu überspringen und direkt zu „St“ zu gelangen. Fahren Sie anschließend mit Punkt 7 fort.</p>	
<p>7. Drücken Sie +, um in das Untermenü von „St“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan programmierte Temperaturwert erscheint.</p>	
<p>8. Drücken Sie zügig - zur Verringerung oder + zur Erhöhung des Soll-Temperaturwertes.</p>	
<p>9. Warten Sie nach Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz. Es erscheint „St“.</p>	

6.4.2 Programmierung des Gruppenreinigungsmodus „CLn“

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

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

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



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

6.4.3 Programmierung des ECO-Modus

Der ECO-Modus bietet die Möglichkeit, ein automatisches Abschalten nach längerer Nichtbenutzung der Maschine einzustellen. **Werkseitig ist dieser Wert auf 90 min eingestellt.** Dadurch wird nach dem letzten Brühvorgang ein Countdown aktiviert, der nach Ablauf von 90 min die Maschine ausschaltet.

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




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

<p>1. Schalten Sie das Gerät ein, damit das PID-Display an ist.</p>	
<p>2. Drücken Sie + und – gleichzeitig so lange bis „t1“ auf dem Display erscheint.</p>	
<p>3. Drücken Sie – bis „ECo“ auf dem Display erscheint und drücken Sie + um in das ECO-Menü zu gelangen. Der ECO-Modus wird mit ECo angezeigt, sobald die Maschine abschaltet.</p>	
<p>4. Nun können Sie die Programmierung in 30 min-Schritten durch das Drücken von + und – vornehmen. Die einstellbare Zeit ist von 0 bis 600 min möglich. Nach dem letzten Bezug fängt die Maschine mit dem Countdown der eingestellten Zeit an und schaltet sich dann automatisch ab.</p>	
<p>5. Nach kurzem Warten wird der Programmiermodus automatisch verlassen. Der neu eingestellte Wert für den ECO-Modus ist gespeichert.</p>	

6.4.4 Programmierung des Temperatur-Modus „t1“

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

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

<p>1. Drücken Sie + und - gleichzeitig, es erscheint „t1“ auf dem Display</p>	
<p>2. Drücken Sie viermal die - Taste. Nach t1, erscheint „0“ auf dem Display. Drücken Sie + um in das Menü zu gelangen</p>	
<p>3. Nun können Sie durch das Drücken von - sich zwischen C für Celsius und F für Fahrenheit entscheiden. Diese Einstellung wird für t1 und St übernommen.</p>	
<p>4. Warten Sie eine kurze Zeit und Sie verlassen das Menü automatisch.</p>	

6.4.5 PID Display ausschalten

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

6.5 Zubereitung von Kaffee

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


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

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

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

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

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


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

6.6 Dampfentnahme


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

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




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

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

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

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


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

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

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

7. REINIGUNG UND WARTUNG


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

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

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:

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

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


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

Reinigung je nach Erfordernis:

Reinigen Sie das Dampfventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

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


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

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


7.2 Reinigung der Brühgruppe

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

1. Heizen Sie die Maschine auf Kaffeetemperatur auf (ca. 93° C PID Einstellung)
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Befüllen Sie das Blindsieb mit 3 - 5g des Gruppenreinigungspulvers.
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Kaffee-Schalter nun in Intervallen von ca. 20 Sekunden.
6. Wiederholen Sie Punkt 5 mehrmals bis wieder klares Wasser aus dem Ablaufstutzen in die Wasserauffangschale läuft.
7. Entnehmen Sie den Filterträger mit Blindsieb, spülen Sie diesen mit frischem Wasser und setzen Sie ihn anschließend wieder ein.
8. Betätigen Sie erneut den Kaffee-Schalter für 20 Sekunden und stoppen Sie anschließend den Bezug.
9. Entnehmen Sie den Filterträger und ersetzen Sie das Blindsieb durch ein Tassensieb. Nun ist die Maschine wieder einsatzbereit.

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

7.3 Kleine technische Servicearbeiten

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

Austausch der Gruppendichtung

1. Stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet ist, der Netzstecker gezogen und das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
2. Zum leichteren Arbeiten empfiehlt sich, alle abnehmbaren Teile (Tassenablage, Wassertank, Auffangschale) zu entfernen und das Gerät auf den Kopf zu stellen.

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


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

<p>1. Brühgruppe zu Beginn.</p> 	<p>2. Lösen Sie die Senkkopfschraube in der Mitte der Brühgruppe.</p> 	<p>3. Entfernen Sie das Duschiensieb mit Duschplatte.</p> 
<p>4. Entfernen Sie den dünnen Dichtungsring.</p> 	<p>5. Sie können nun die Gruppendichtung entfernen.</p> 	<p>6. Hebeln Sie nun die Gruppendichtung mit einem Schlitzschraubendreher heraus.</p> 

<p>7. Reinigen Sie die Nut bevor Sie die neue Gruppendingung wieder einsetzen.</p>	<p>8. Setzen Sie die neue Gruppendingung mit der angefasten Seite nach oben wieder ein so dass diese nicht mehr sichtbar ist.</p>	<p>9. Setzen Sie den Dichtungsring wie in Abb.4 und das Duschensieb wieder ein und befestigen Sie diese wieder mit der Senkkopfschraube.</p>
		

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

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



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

Die Düse anschließend wieder anschrauben.


8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung


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

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

8.2 Transport

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

8.3 Lagerung

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

9. ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE 97592029

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

10. CE-KONFORMITÄT



Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden EU-Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie: **2014/35/EU**
- Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC): **2014/30/EU**
- Druckgeräterichtlinie: (PED): **2014/68/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)

Weiterhin wurden folgende Verordnungen eingehalten:

- Verordnung über die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien (REACH): **1907/2006/EU**.
- 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**
- **EN 55014-1:2017 + A11:2020**
- **EN 55014-2:2015**
- **EN 62233:2008**
- **EN 61000-3-2:2019**
- **EN 61000-3-3:2013 + A1:2019**

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

11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Der Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruck reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 7 g – 9g pro Tasse
	Duschplatte verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl leichter anpressen, Brühdruck erhöhen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7 g – 9g pro Tasse verwenden
	Der Wassertank ist leer.	Wassertank wieder befüllen
	Der Kessel ist leer vom vorherigen Dampfen.	Einen Flush vor der Kaffezubereitung machen
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7 g – 9g pro Tasse verwenden
	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)
Maschine ist eingeschaltet, aber es kommt kein Wasser aus der Brühgruppe	Wassermangel im Wassertank	Wasser nachfüllen
	Der Kessel ist nach der Dampfenentnahme leer.	Nach der Dampfenentnahme Kessel wieder befüllen
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt	Wassertank richtig einsetzen
Dampf aus der Brühgruppe/ Temperatur für Kaffe Zubereitung zu hoch	Der Dampf-Schalter ist gedrückt.	Dampf-Schalter ausschalten
Die Dampfausgabe funktioniert nicht.	Der Kessel ist leer	Kessel wieder befüllen
	Die Düse ist verstopft	Dampfdüse reinigen
Die Kaffeeausgabe erfolgt unregelmäßig.	Das Sieb ist verstopft	Sieb reinigen
	Die Mahlung ist zu grob oder zu fein	Mahlgrad entsprechend verändern
Das Gerät ist an, aber kalt.	ECO-Modus ist eingeschaltet	Kaffeeschalter kurz drücken, das Gerät heizt wieder auf.

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

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

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

Ratschläge zur richtigen Milchaufschäumung

- Verwenden Sie, wenn möglich, kalte Milch, somit haben Sie länger Zeit die Milch aufzuschäumen. Der Fettgehalt der Milch ist nicht relevant, wichtig ist der Eiweißgehalt. Auch H-Milch ist bestens geeignet, falls Sie diese bevorzugen.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 350 ml. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein.
- Schwenken Sie das Dampfrohr über die Auffangschale.
- Öffnen Sie den Dampfahn für ca. 5 Sekunden.
- Halten Sie den nicht ganz bis zur Hälfte mit Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt das Ventil leicht öffnen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die Dampfdüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.

- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfahn wieder nach oben stellen.
- Milchproteine „schäumen“ bis ca. 65 °C. Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.
- Ratschlag: Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakt wird.
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

Arbeitsschritte, um einen Cappuccino zuzubereiten:

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

12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

- Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)

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

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



PRO M54



Sudschublade



Tampere



Tampere Pad





Milchkännchen

1 PRODUCT DELIVERY

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

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes


 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the machine label on the front panel of the espresso machine. • The installation of the machine should be carried out by authorized 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 power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons, to avoid creating a hazard or causing injury. • Do not use a power extension cord or use a multiple socket. • Place the machine on an even and stable surface. Only use the machine on a water-resistant surface. • Do not place the machine on a hot surface. • Do not submerge the machine in water or operate the machine with wet hands. • Ensure that no liquid gets on the power plug of the machine or on the socket. • The machine should only be used by experienced persons. • The machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the machine by a person responsible for their safety. • Ensure children are supervised so that they do not play with the machine. • Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors. • Ensure the packing is kept out of reach of children. • Only use original spare parts. • Do not use carbonated water in your machine. Ensure soft, potable water is used. • 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 if you require any further information, please contact your specialized dealer before starting up the espresso coffee machine.

Our machines comply with the relevant safety regulations.

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


See 1 for your specialized dealer's contact details. Authorized service points can be found in our dealer search on www.profittec-espresso.com

	<p>Important</p> <p>You should use water with a max. hardness of 4° dH in order to protect your machine from lime scale damage. When necessary, make use of a water softener / water filter cartridge to reach an adequate degree of hardness. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine may be necessary. Contact your specialized dealer before undertaking this measure.</p> <p>An already calcified machine may only be descaled by your specialized dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing may be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues.</p> <p>A late descaling can cause substantial damage to the machine.</p>
---	--

2.2 Proper use

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

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


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

3 MACHINE DESCRIPTION

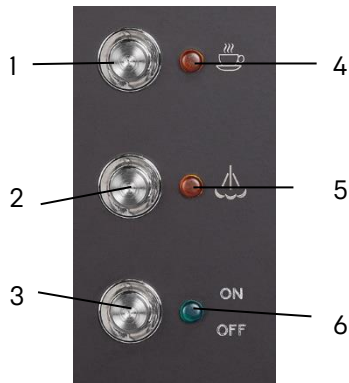
3.1 Machine parts



1. Cup heater and water tank lid
2. Fresh water tank (under the lid)
3. Coffee button
4. Steam button
5. ON/OFF switch
6. Brew group
7. Pump pressure gauge
8. Orange control lamp for coffee
9. Orange control lamp for heating
10. Steam valve
11. Green control lamp to indicate ON/OFF
12. Portafilter
13. Steam wand
14. PID
15. Drip tray

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

3.2 Buttons and lights



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

3.3 Technical data

Voltages:

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

Frequency:

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

Power:

1200 W

Water tank:

approx. 2.8 litres

Measurements:

W 210 mm x D 362 mm x H 381 mm

Measurements with portafilter:

W 210 mm x D 410 mm x H 381 mm

Weight:

14.0 kg

4 MACHINE INSTALLATION

4.1 Preparation for installation



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


4.2 Electrical connection



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


5 FIRST USE

Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.

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

Now you can begin to operate your machine:



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

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

Fill Mode

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

- 4 As soon as the optimum temperature is reached, the heating shuts off automatically. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly during the heat-up phase.
- 5 Clamp the empty portafilter into the brew group to preheat the filter and the portafilter. You can accelerate this process by dispensing water from the brew group.
- 6 The machine is now ready for use. Place the cups on the cup heating tray to preheat them.


	<p>Before preparing the first coffee, please rinse the machine by extracting about 2-3 water tank fillings.</p>
	<p>Please note that the portafilter, drip tray and water tank are not dishwasher safe.</p>

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

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

- 1 Ensure that there is sufficient water in the water tank.
- 2 Ensure that the switches are in the off position and the steam valve is closed.
- 3 Turn the machine on (push the power switch).
- 4 The heating period depends on the ambient temperature and is approx. 4 minutes. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly during this time. UP is shown on the display, which means "Heat up Phase".
- 5 Once the machine reaches its set temperature, it is ready for use.
- 6 Insert the portafilter, activate the coffee button and dispense some hot water. This way, the portafilter will be preheated.

	<p>It is recommended to leave the portafilter in the brew group, keeping it warm for optimal coffee dispensation temperature.</p>
---	---

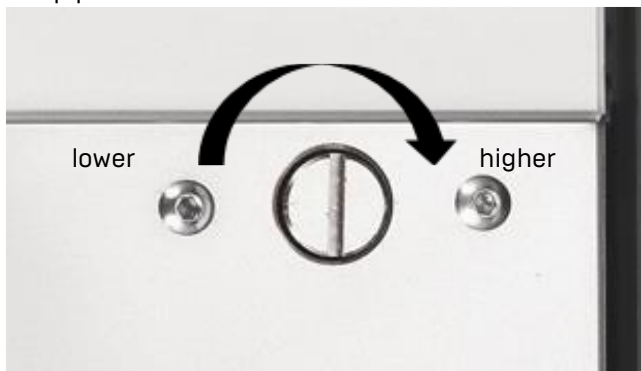
6.2 Manual adjustment of the brewing pressure

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

To adjust the brewing pressure, proceed as follows:

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

Pump pressure



6.3 PID temperature control

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

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

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

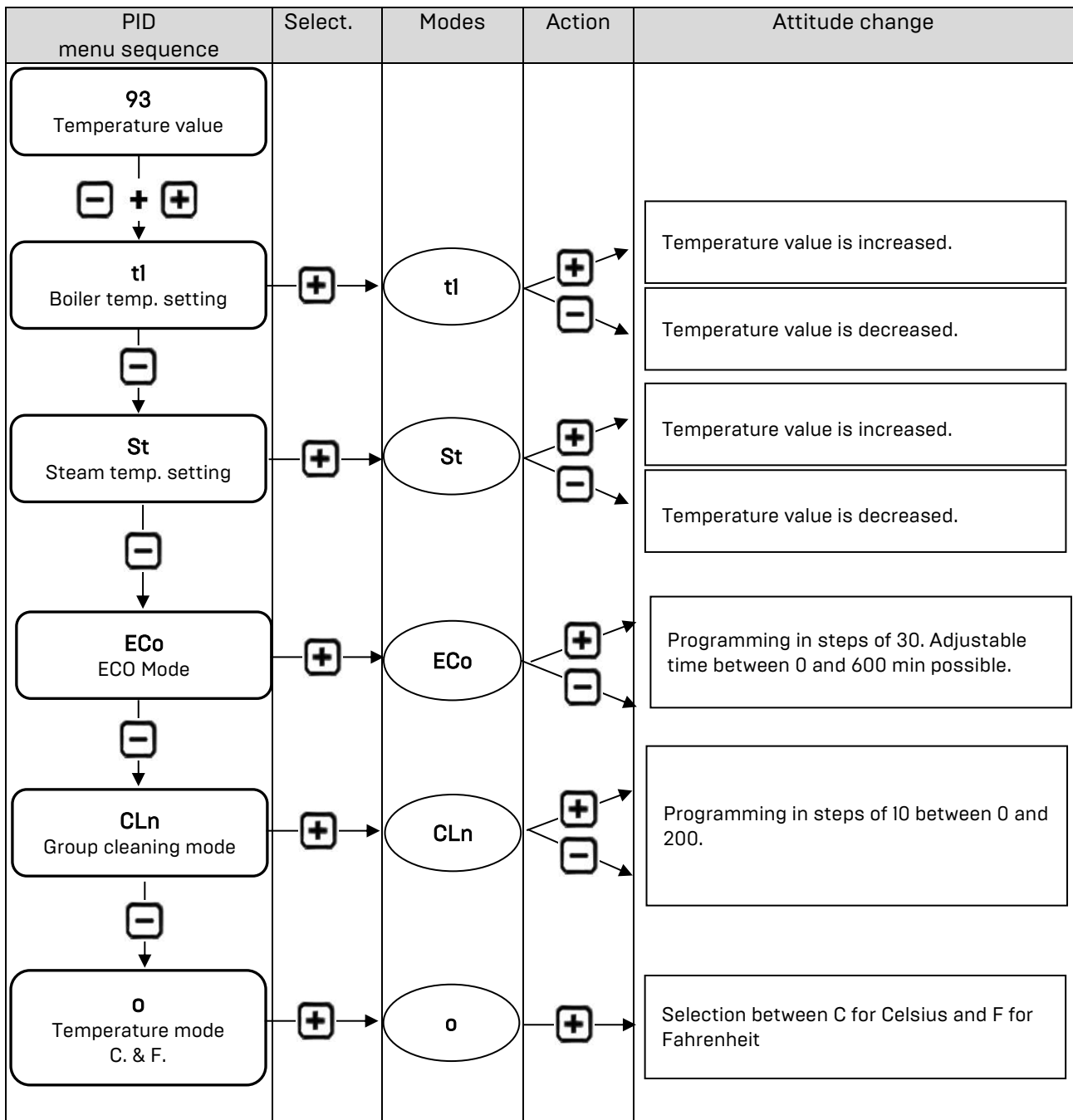


Temperature display (here 93°C).

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

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

6.3.1 The PID menu



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



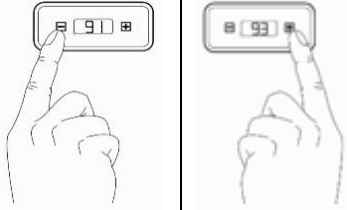


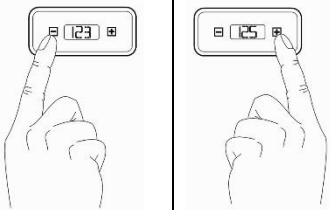
6.4 PID programming

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

6.4.1 Programming the temperature setting

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

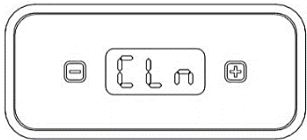
To adjust the temperature of the coffee boiler, please proceed as follows:


<p>1. Switch on the device so that the boiler is activated. The temperature of the boiler does not matter for programming. The heater is off during the programming procedure.</p>	
<p>2. Press + and - simultaneously until "tl" (coffee) appears on the display.</p>	
<p>3. Press + to enter the submenu of "tl" to adjust the temperature. The currently set temperature is shown.</p>	
<p>4. Press quickly - to reduce or + to increase the temperature</p>	
<p>5. Wait briefly after adjusting temperature, "tl" will appear.</p>	
<p>6. Press - so that "St" (steam) is displayed. (steam) is displayed. If you only want to change "St" and leave "tl" unchanged, press - after point 2 to skip "tl" and go directly to "St".</p>	
<p>7. Press + to enter the submenu of "St" to adjust the temperature. The currently programmed temperature will be shown.</p>	
<p>8. Press quickly - to reduce or + to increase the temperature.</p>	
<p>9. Wait briefly after adjusting the temperature. "St" will appear.</p>	

6.4.2 Programming the "CLn" group cleaning mode

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

To program the cleaning reminder, please proceed as follows:

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


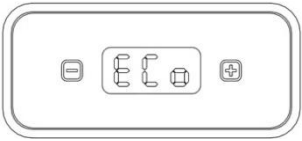
	<p>We recommend cleaning the brew group after approx. 90 - 140 coffee brews. The "CLn" function only counts brews that are a minimum of 15 seconds long.</p>
---	--

6.4.3 Programming the ECO mode

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

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




To program the ECO mode, proceed as follows:

<p>1. Switch on the device.</p>	
<p>2. Press + and - simultaneously on the PID until "t1" appears on the display.</p>	
<p>3. Press - until "ECo" appears on the display and press + to enter the ECO menu.</p> <p>The ECO mode is displayed with ECo as soon as the machine switches off.</p>	
<p>4. ECO mode can be programmed in 30 min steps by pressing + and -, from 0 to 600 mins.</p>	
<p>5. After a short wait, the programming mode is exited automatically. The newly set value for ECO mode is saved.</p>	

6.4.4 Programming the temperature measuring unit " ° "

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

To make this setting, please proceed as follows:

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

6.4.5 Switch off PID display

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

6.5 Preparing coffee

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


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

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

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

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


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

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

6.6 Dispensing of steam

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

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

	<p>Important! Operate the steam button. The machine heats up and the control lamp for heating turns on. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly.</p>
---	---

Place an adequate container (with a heat-insulated handle) under the steam dispenser. Open the steam valve for approx. 5 seconds **to reduce the boiler water capacity and generate a bigger steam volume.**

Repeat this process twice in intervals approx. 10 seconds each. Immerse the steam nozzle at the end of the steam dispenser into the milk. Now re-open the steam valve and heat or froth the liquid. Switch off the steam function.

	<p>Caution! Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing to avoid injury from the steam.</p>
--	--

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

	<p>Attention: Be careful while cleaning the steam dispenser. Avoid skin contact (danger of injury).</p>
	<p>Important Refill the boiler with water after frothing the milk.</p>

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

7 CLEANING AND MAINTENANCE

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

	<p>Caution! Always switch off the machine (power switch in lower position), disconnect the power cord and let the machine cool down to room temperature (for at least 30 minutes) before cleaning. Never submerge the machine in water. There is a risk of electric shock.</p>
--	---

7.1 General cleaning

Daily cleaning:

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

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

	<p>Portafilter, drip tray and water tank are not suitable for the dish washer.</p>
--	--

Cleaning as necessary:

Clean the steam valve after every use.

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

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

	<p>Use a soft and damp cloth for cleaning. Never use abrasive or chloric detergents!</p>
--	--

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

7.2 Brew group cleaning and degreasing

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

Follow the instructions as noted below:

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



Caution!

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

7.3 Maintenance



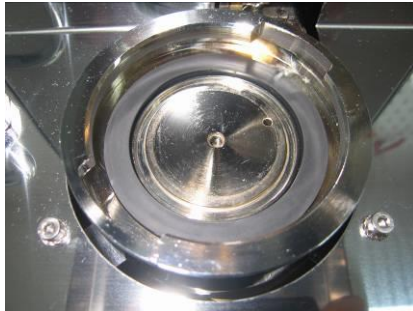
Caution!

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

Replacing the group gasket and the shower screen

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

Follow the steps as indicated below:

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



The steam nozzle is blocked

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


8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing


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

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

8.2 Transport

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

8.3 Warehousing

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

9 DISPOSAL



WEEE Reg.-Nr.: DE97592029

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

10 CE CONFORMITY



Conformity

The product complies with the following EU Directives:

- Low Voltage Directive: **2014/35/EU**
- Directive for electromagnetic compatibility (EMC): **2014/30/EU**
- Pressure Equipment Directive: (PED): **2014/68/EU**
- Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (ROHS): **2011/65/EU**
- Directive **2012/19/EU** regarding waste electrical and electronic equipment
 - WEEE Reg.-Nr.: DE97592029

Furthermore, the following regulations were followed:

- Regulation on the Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals (REACH): **1907/2006/EU**.
- Regulation (EC) No **1935/2004** regarding materials and objects intended to come into contact with food.
- Regulation (EU) No **10/2011** on plastic materials and objects intended to come into 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**
- **EN 55014-1:2017 + A11:2020**
- **EN 55014-2:2015**
- **EN 62233:2008**
- **EN 61000-3-2:2019**
- **EN 61000-3-3:2013 + A1:2019**

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

II TROUBLESHOOTING

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

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

.. **clean the group.** After this, please do not clamp the portafilter back into the group.

.. dispense approx. 100 ml water through the brew group and approx. 100 ml through the steam tube.

How to froth milk like a “barista”.

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



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

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

Cappuccino preparation step by step

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

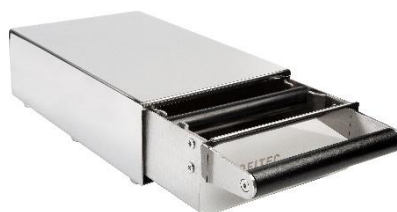
12 RECOMMENDED ACCESSORIES

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

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



PRO M54



Knock-box (drawer)



Tamper



Tamper pad



Milk jugs



HANDMADE - PROFITEC - SINCE 1985

PROFITEC GmbH

Industriestraße 57 - 61
69245 Bammental/Heidelberg
Deutschland/Germany

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

E-Mail: info@profitec-espresso.com

Internet: www.profitec-espresso.com