



9999999999  
9999999999  
9999999999

**PROFITEC**

siden 1985

# Pro 500

Instruktionsmanual

**Kære kaffeentusiaster,**

med **Profitec Pro 500** har du købt en espressomaskine af højeste kvalitet.

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

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

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

Hold venligst brugsanvisningen inden for rækkevidde til fremtidig reference.

Du kan finde nyttige tip og tricks på vores hjemmeside på [www.profitec-espresso.com](http://www.profitec-espresso.com)



**Profitec GmbH**

Profi-tekniske produkter

Industriestraße 57 - 61  
D-69245 Bammental/Heidelberg  
Tyskland / Tyskland



Tlf.: +49 (0) 6223 9205-0 Fax:  
+49 (0) 6223 9205-50

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

Internet: [www.profitec-espresso.com](http://www.profitec-espresso.com) (Stempel des Fachhändlers/forhandlerens mærke)



**Brugte symboler**

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



## 1 PRODUKT LEVERING

1 portafilter 1 tud 1  
portafilter 2 tude 1 filter  
1 kop 1  
blindfilter 1  
brugervejledning

1 tamper, plastik  
1 rensbørste  
1 filter 2 kopper  
1 silikoneslange til vandfilter

## 2 GENERELLE RÅD

### 2.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

  	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sørg for, at den lokale netspænding svarer til oplysningerne på typeskilt på espressomaskinens frontpanel.</li><li>• Udfør installationen af maskinen i henhold til instruktionerne i kapitel 4.</li><li>• Tilslut kun maskinen til en jordet stikkontakt, og efterlad den ikke uden opsyn.</li><li>• Rul eller bøj ikke netledningen.</li><li>• Brug ikke en forlængerledning/brug ikke en multistikdåse.</li><li>• Placer maskinen på en jævn og stabil overflade. Du kan regulere højden ved at justere maskinens fødder.</li><li>• Anbring aldrig maskinen på varme overflader.</li><li>• Nedsænk aldrig maskinen i vand; betjen ikke maskinen med våde hænder.</li><li>• Maskinen må kun bruges af erfarne voksne personer.</li><li>• Maskinen er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsat fysisk, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, medmindre de har været det givet tilsyn eller instruktion vedrørende brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.</li><li>• Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.</li><li>• Udsæt ikke maskinen for dårligt vejr (frost, sne, regn) og brug den ikke udendørs.</li><li>• Opbevar emballagen utilgængeligt for børn.</li><li>• Brug kun originale reservedele.</li><li>• Betjen ikke maskinen med kulsyreholdigt vand. Brug kun med blødt drikkevand.</li><li>• Betjen ikke maskinen uden vand.</li></ul>
---	---


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

Vores maskiner overholder de relevante sikkerhedsforskrifter.

Eventuelle reparationer eller ændringer af komponenter skal udføres af en autoriseret specialforhandler.

I tilfælde af manglende overholdelse påtager producenten sig intet ansvar og er ikke ansvarlig for regres.


Spørg efter autoriserede servicesteder uden for Europa. Se side 1 for din specialiserede forhandlers kontaktoplysninger.

	<p><b>Vigtig</b></p> <p>Brug om nødvendigt en blødgører/vandfilterpatron for at opnå en passende hårdhedsgrad. Hvis disse foranstaltninger er utilstrækkelige, er en profylaktisk afkalkning af maskinen mulig. Kontakt din specialforhandler, <b>før</b> du foretager denne foranstaltning. Følg vores afkalkningsinstruktioner (se side 19). Dette vil beskytte din maskine mod dyre reparationer.</p> <p>En allerede tilkalket maskine må kun afkalkes af din specialforhandler, da en delvis adskillelse af kedlen og slangerne vil være nødvendig for at forhindre, at systemet blokeres af kalkrester. En sen afkalkning kan forårsage betydelig skade på maskinen.</p>
---	---

### 2.2 Korrekt brug

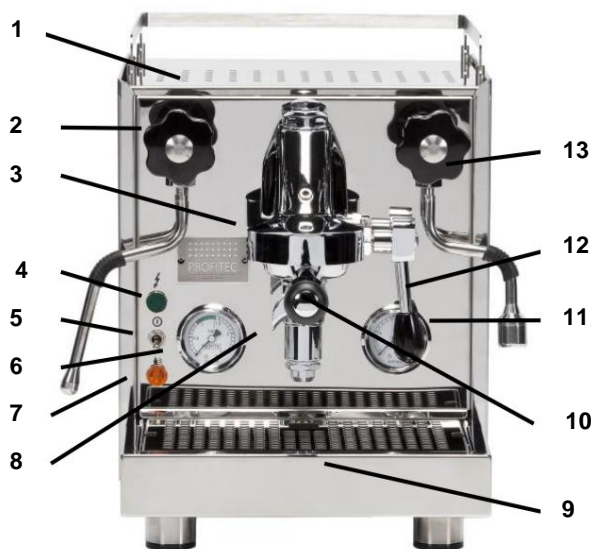
PROFITEC PRO 500 skal kun bruges til tilberedning af kaffe, varmt vand og damp. Maskinen er ikke beregnet til kommerciel brug.

Brug af maskinen til andet end ovennævnte formål er strengt forbudt. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som følge af uheldig brug af maskinen og er ikke ansvarlig for regres.

	Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende applikationer, såsom: • personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer • gårdhuse • af kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer • miljøer af typen bed and breakfast
---	--

### 3 MASKINBESKRIVELSE

#### 3.1 Maskindele




- 1 kop varmebakke; ferskvandsbeholder nedenunder
- 2 dampdispenser
- 3 Bryggruppe
- 4 Grøn kontrollampe
- 5 ON/OFF-knap
- 6 Kedeltrykmåler
- 7 Orange kontrollampe
- 8 Portafiltertud
- 9 Drypbakke; PID-display bagved (se billedet nedenfor)
- 10 Portafilter
- 11 Pumpetrykmåler
- 12 Bryggruppéhåndtag
- 13 Varmtvandsbeholder



PID-display bag drypbakken

PID-styringen på din Pro500 giver dig mulighed for at regulere damptemperaturen og dermed kedeltrykket til dampning af mælk. Damptemperaturen er fabriksindstillet til 120°C (248°F). Iboende til maskinens design ændres ikke kun kedeltrykket, men også kaffens ekstraktionstemperatur, når damptemperaturen ændres.

	<b>Advarsel!!!!</b> Fare for personskade: Følgende dele er varme eller kan blive varme: • området omkring damphåndtaget og varmtvandshåndtaget • damp- og varmtvandsrør • portafilter • bryggruppe • krop (overdel og siderammer)
---	--

### 3.2 Tekniske data

<b>Spændinger:</b>	EU: 230 V UK: 230 V New Zealand: 240 V	Australien: 240 V USA: 115 V Japan: 100 V
<b>Frekvens:</b>	EU: 50 Hz UK: 50 Hz New Zealand: 50 Hz	Australien: 50 Hz USA: 60 Hz Japan: 50/60 Hz
<b>Strøm:</b>	1.400 W	
<b>Vandtank:</b>	ca. 2,8 l	
<b>Mål:</b>	l <b>x</b> d <b>x</b> h / 302 mm x 447 mm x 393 mm	
<b>Målinger med portafilter:</b>	b <b>x</b> d <b>x</b> h / 302 mm x 555 mm x 393 mm	
<b>Vægt:</b>	23,5 kg	

### 4 MASKININSTALLATION



Installationen skal udelukkende udføres af kvalificerede specialister i henhold til følgende instruktioner og i overensstemmelse med gældende love.

#### 4.1 Forberedelse til installation



- Placer maskinen på en jævn og stabil overflade. Du kan regulere højden ved at justere maskinens fødder.
- Anbring aldrig maskinen på varme overflader.

#### 4.2 El-tilslutning



- Sørg for, at den lokale netspænding svarer til oplysningerne på typeskilt på espressomaskinens frontpanel.
- Tilslut kun maskinen til en jordet stikkontakt, og efterlad den ikke uden opsyn.
- Rul eller bøj ikke netledningen.
- Brug ikke en forlængerledning/brug ikke en multistikdåse.

### 5 FØRSTE BRUG

#### 5.1 Første brug

#### **Læs brugsanvisningen omhyggeligt, inden maskinen tages i brug.**



- Inden maskinen startes, skal du kontrollere om:
- damp- og varmtvandsventilerne er lukkede.
  - maskinen er slukket. (Strømafbryder i nederste position.)
  - netledningen er frakoblet.
  - drypbakken er sat præcist i.

#### **Nu kan du starte din maskine:**

- 1 Fjern kopvarmebakken.
- 2 Tag vandbeholderen ud og skyl den grundigt.
- 3 Fyld vandbeholderen med ferskvand med mangel på kalk, sæt den tilbage i vandbeholderstyrene og luk kopvarmebakke.
- 4 Sæt stikket i stikkontakten. Flyt afbryderen til den øverste position. Maskinen er nu på.
- 5 Den grønne kontrollampe lyser.
- 6 Pumpen vil fylde maskinens kedel med frisk vand.
- 7 Så snart kedlen er fyldt, vil der ikke være mere pumpestøj; den orange kontrollampe er nu tændt. Så snart ferskvandet synker ned til et vist niveau i vandtanken, slukkes maskinen, og lyset fra den orange kontrollampe slukker. I dette tilfælde påfyldes ferskvand. Maskinen varmer automatisk op.

- 8 Fordi der kræves en stor mængde vand til den første påfyldning af kedlen, skal vandtanken være genopfyldes med frisk vand.
- 9 Vent, indtil kedeltrykmåleren viser ca. 1,0-1,25 bar eller indtil 120°C er nået.
- 10 En manuel "kedelventilation" er ikke nødvendig, da PROFITEC PRO 500 er udstyret med en professionel depressionsventil, der ventilerer kedlen automatisk under varrefasen.
- 11 Flyt bryggegruppens håndtag til den øverste position og dispenser ca. 500 ml vand. På denne måde varmeveksleren vil blive fyldt med vand og cirkulationen af vandet i termosyfonsystemet begynder.
- 12 Flyt bryggegruppens håndtag til den nederste position. Genfyld vandtanken.
- 13 Maskinen er nu klar til brug. Sæt kopperne på kopvarmebakken for at forvarme dem og nyd din kaffe.



PROFITEC PRO 500 har en sikring, der forhindrer maskinen i at overfylde. Det er muligt, at maskinen ikke bliver varm, når den tages i brug første gang, eller når der doseres store mængder vand over varmtvandsventilen. I dette tilfælde skal du slukke og tænde for maskinen.

## **6 BRUG AF MASKINEN**

### **6.1 Klargøring af maskinen**

Den slukkede maskine skal sættes i drift som følger:

- 1 Fyld vand i vandtanken om nødvendigt.
- 2 Tænd for maskinen (strømafbryder i øverste position).
- 3 Vent, indtil trykmåleren viser ca. 1,0-1,25 bar eller indtil den forudindstillede temperatur på PID er nået.
- 4 Afhængig af den omgivende temperatur er opvarmningsfasen ca. 15 minutter.
- 5 Maskinen er nu klar til brug.
- 6 Indsæt portafilteret, og flyt bryggegruppéhåndtaget til den øverste position. Slip noget varmt vand.  
På denne måde bliver portafilteret helt opvarmet.



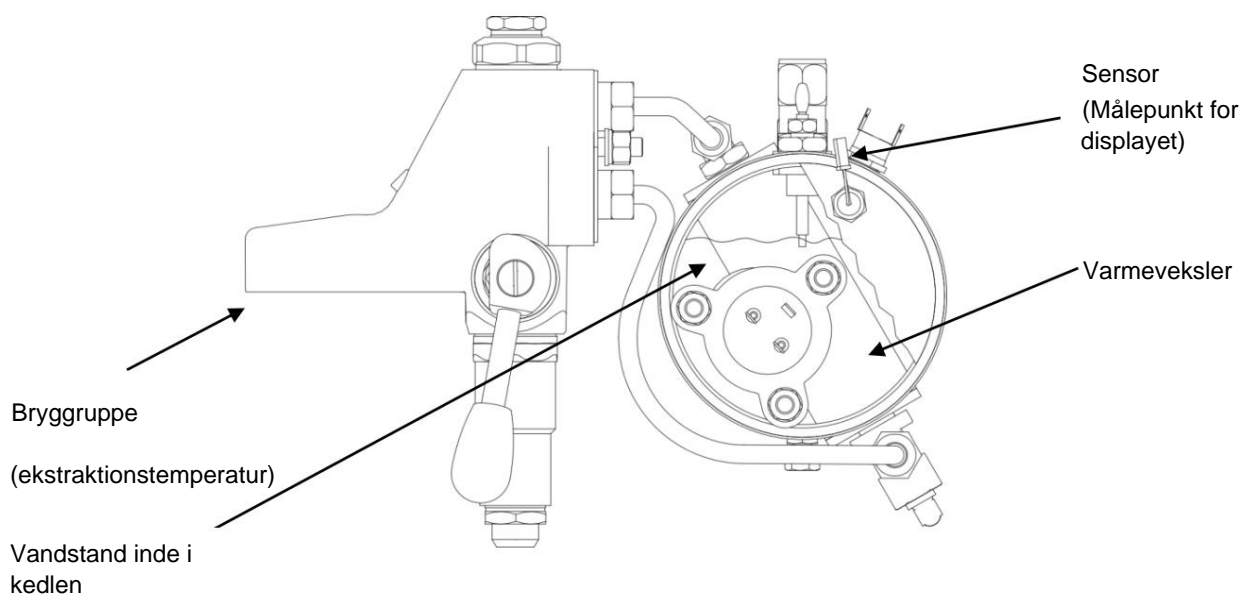
Det anbefales at lade portafilteret blive i bryggegruppen, så det holdes varmt for at opnå en optimal kaffedispenseringstemperatur.

### **6.2 Programmering af temperaturen via PID-displayet**

PID-kontrollen giver dig mulighed for at programmere damptemperaturen og dermed trykket inde i kedlen til dampning af mælk og at ændre ekstraktionstemperaturen på kaffen fra bryggegruppen.



Bemærk venligst, at efter ændring af damptemperaturen via displayet kan det tage et stykke tid, før bryggegruppetemperaturen er nået.





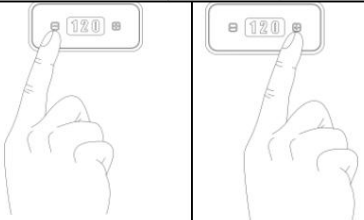

Nedenfor finder du en tabel, der angiver de indstillede damptemperaturer og de deraf følgende udsugningstemperaturer i henhold til en måleserie med konsistente parametre. På tidspunktet for kaffeekstraktion var maskinen tændt i 20-30 minutter.

Denne tabel kan bruges som en generel vejledning. Vær dog opmærksom på, at de temperaturværdier, der er angivet i tabellen, kan afvige fra de faktiske temperaturværdier på grund af parametre som omgivelsestemperatur, brugstid for maskinen siden den blev tændt, ekstraktionstid for kaffen, eventuelle kalkrester mv. ..

Teknisk set kan kedeltemperaturen indstilles mellem 80° og 128°C (mellem 176°F og 262°F). I tabellen er kun det anbefalede kedeltemperaturinterval fra 116 til 124°C (fra 240,8 til 255,2°F) angivet.

Kedeltemperatur ved målepunktet/ displayet	°C	116,0	117,0	118,0	119,0	120,0	121,0	122,0	123,0	124,0		
Ekstraktionstemperatur ved bryggegruppen	°C	89,9	90,4		90,9	92,3	93,4		93,9	94,8	95,5	96,2
anbefalede												
Kedeltemperatur ved målepunktet/ displayet	°F	240,8	242,5	244,4	246,2	248,0	249,8	251,6	253,4	255,2		
Ekstraktionstemperatur ved bryggegruppen	°F	193,8	194,7	195,6	198,1	200,1	201,0	202,6	203,9	205,2		

Følg nedenstående instruktioner for at justere temperaturen:

1. Tænd for maskinen. Kedlens temperatur er uden betydning i programmering. Varmelegemet er inaktivt under programmering.	
2. Tryk på + og – på samme tid, indtil 't1' vises på Skærm.	
3. Tryk på + for at komme videre til undermenuen for 't1' og for at ændre temperaturværdi. Den nominelle temperaturværdi vises.	
4. Tryk hurtigt på — at formindske + at forøge den nominelle temperaturværdi.	
5. Vent venligst et øjeblik efter at have indstillet den nominelle temperaturværdi; 't1' vil blive vist.	
6. Tryk på – for at forlade programmeringstilstanden.	



### 6.3 Tilberedning af kaffe

Brug portafilteret med 1 tud og det tilsvarende filter (1 kop) til tilberedning af 1 kop. Brug portafilteret med 2 tude og det store filter (2 kopper) til tilberedning af 2 kopper. Sørg for, at filteret er fast låst i portafilteret.

Fyld den malede kaffe i filteret (ca. 7 g) i 1 kop-portafilteret og ca. 14 g i det 2 kopper portafilter. Komprimer den malede kaffe med en tamper. Klem portafilteret godt fast i bryggegruppen.

Placer koppen under tuden på portafilteret (til tilberedning af 2 kopper, sæt 1 kop under hver tud).

Flyt bryggegruppens håndtag til den øverste position. Når koppen er fyldt, flyttes bryggegruppens håndtag til den nederste position.

Det resterende tryk/vand vil blive udledt i drypbakken ved den nederste del af infusionscylinderen.

Pumpetrykket kan aflæses på pumpens trykmåler.

**Råd:** Efter brygningsprocessen vil måleren stadig vise en vis mængde tryk. Kun ved tilberedning af endnu en kop kaffe er trykopbygningen synlig igen.

Hvis bryggegruppens håndtag ikke flyttes til den nederste position korrekt, kan varmt vand og grums sprøjte ud af gruppen, mens portafilteret tages ud. Dette kan forårsage skader.



- **Kun friskmalet kaffe giver et optimalt kafferesultat. Brug derfor en professionel kaffekværn.**
- Vi anbefaler at bruge en sabotage i rustfrit stål med en diameter på 58 mm for optimalt stampning.

### 6.4 Udlevering af varmt vand

1 Placer en passende vandbeholder (med et varmeisoleret håndtag) under varmtvandsbeholderen. Efter Når du har flyttet strømafbryderen til den nederste position, kan du udtømme vand (f.eks. til te) ved at åbne varmtvandshåndtaget.

2 Efter udtømning af vand, fyld om nødvendigt vandbeholderen igen, og tænd for maskinen igen. Kedlen vil fyldes automatisk med ferskvand.



Når maskinen er slukket, kan der udtømmes mere varmt vand.  
Man behøver dog ikke nødvendigvis at slukke for maskinen for udtømning af varmt vand.



**Advarsel!!!!**  
Placer dispenserens dyse i vandbeholderen for at undgå skader på grund af varmtvandssprøjtning.

### 6.5 Dispensering af damp

PROFITEC PRO 500 gør det muligt at generere store mængder damp for at opvarme eller skumme drikkevarer, f.eks. mælk eller punch. Det er en professionel og kompakt espressomaskine med et enormt dampvolumen. Derfor kan du inden for få sekunder tilberede mælkeskum. Vær opmærksom på instruktionerne nedenfor. Bring ikke mælken i kog, ellers er det ikke muligt at få mælken til at skumme.

1 **Vigtigt:** For at få det bedste resultat ved opskumning af mælk skal du åbne damphåndtaget i ca. 5 sekunder at frigive kondensvand i røret.

2 Nedsænk dampdysen (ved enden af dampbeholderen) i væsken.

3 Åbn damphåndtaget igen.

4 Opvarm og/eller skum væsken op.

5 Efter skumning eller opvarmning skal du slippe dampen ind i drypbakken for at holde hullerne i dampdysen rene.



**Risiko for personskade** Hold altid dampdysen under væskeoverfladen under opvarmning eller opskumning for at undgå sprøjtning.

**Vigtig**

Rengør dampdysen og dampbeholderen efter hver påføring med en ikke-slibende, fugtig klud; dette fjerner eventuelle væskerester.

**Risiko for**

**personskade** Undgå hudkontakt med dampbeholderen under rengøring!

## 7 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

**Advarsel!!!!**

Sluk altid maskinen (strømafbryder i nederste position), tag netledningen ud og lad maskinen køle ned til stuetemperatur (i mindst 30 minutter) før rengøring.

### 7.1 Generel rengøring

**Daglig rengøring:**

Portafiltre, filtre, vandtank, drypbakke, drypplade på drypbakken og tamper kræver daglig rengøring med varmt vand og/eller med et fødevarsikket rengøringsmiddel.

Rengør bruseafskærmningen og gruppekapslingen i den nederste del af gruppen og fjern synligt snavs uden at skille delene ad.

**Rengøring efter behov:**

Rengør damp- og varmtvandsventilen efter hver brug.

Rengør karosseriet, når maskinen er slukket og kold.



Brug en blød og fugtig klud til rengøring.

Brug aldrig slibende eller klorholdige rengøringsmidler!

Tøm vanddrypbakken regelmæssigt og vent ikke til den er fuld.

### 7.2 Bryggegruppe rengøring og affedning

En bryggegruppes i tabletform fås hos din specialiserede forhandler. Med dette vaskemiddel kan du meget nemt rense og affede gruppen. Rengøringen udføres ved brug af det medfølgende blindfilter. Grupperengøringen med Profitec rensetabletter kan udføres hver uge. Følg instruktionerne som angivet nedenfor:

- 1 Varm maskinen op (kedeltryk 1,0-1,25 bar eller forudindstillet temperatur på PID).
- 2 Placer blindfilteret i portafilteret.
- 3 Læg en tablet eller pulveret i portafilteret.
- 4 Klem portafilteret ind i bryggegruppen.
- 5 Betjen gruppehåndtaget i ca. 20 sekunder. Blindfilteret fyldes med vand.
- 6 Lad vaskemidlet reagere ved at flytte gruppehåndtaget til midterposition, ca. 45°. (Flyt den ikke ind den nederste position.)
- 7 Flyt håndtaget til den nederste position efter ca. 1 minut. På denne måde kan fedtstoffer og olier være udledes af infusionscylinderen.
- 8 Gentag punkt 5-7 op til 10 gange, indtil kun klart vand udledes af infusionscylinderen.
- 9 Skyl portafilteret og blindfilteret med frisk vand. Udskift derefter blindfilteret med filteret til kaffe.  
Betjen gruppehåndtaget i ca. 1 minut. Flyt den derefter tilbage til den nederste position.
- 10 Fjern portafilteret og gentag punkt 9. Herefter er bryggegruppen klar til brug.



**Advarsel!!!!**

Pas på varme sprøjtninger under rengøring af bryggegruppen.

**7.3 Profylaktisk afkalkning**

En regelmæssig afkalkning af maskinen anbefales for at undgå kraftig forkalkning og dyre reparationer. Under afkalkning skal du altid tage højde for vandets hårdhedsgrad. Det er meget vigtigt at bruge et sparsomt afkalkningsmiddel, som ikke påvirker metallet. Du kan købe et afkalkningsmiddel (i pulver- eller tablettform), der passer perfekt til din maskine, hos din specialiserede forhandler. Fyld blot vandbeholderen med frisk vand og opløs afkalkningsmidlet i den. Fortsæt derefter som følger:

- 1 Varm maskinen op, indtil driftstrykket eller den forudindstillede temperatur på PID har været nået.
- 2 Sluk for maskinen.
- 3 Tøm kedlen helt ved at betjene varmtvandsbeholderen. Aflad varmeveksleren ved betjening af bryggegruppéhåndtaget. Luk derefter varmtvandsbeholderen og kaffebeholderen.
- 4 Opløs afkalkningsmidlet i vand i henhold til instruktionerne, og hæld opløsningen i vandtanken.
- 5 Tænd for maskinen. Dette fylder automatisk den tomme kedel. Betjen derefter bryggegruppen håndtag og slip ca. 250 ml vand gennem gruppen. Varmeveksleren vil fylde op med afkalkningsopløsningen.
- 6 Placer portafilteret med blindfilteret i gruppens hus, og betjen bryggegruppéhåndtaget 3 gange i ca. 20 sekunder hver gang. Flyt håndtaget til den nederste position efter hver betjening. Dette afkalker ekspansionsventilen.
- 7 Efter denne proces, lad afkalkningsmidlet reagere i henhold til producentens anvisninger.
- 8 Slip den resterende afkalkningsopløsning ved at betjene bryggegruppens håndtag.
- 9 Sluk for maskinen og tøm kedlen ved at betjene varmtvandsbeholderen. (Det anbefales at skrue og fjerne dysen på varmtvandsbeholderen, så der ikke kan samle sig snavs eller kalk inde i dysen.)
- 10 Rengør vandtanken, og hæld derefter frisk vand i den.
- 11 Tænd for maskinen. Kedlen genopfyldes automatisk med frisk vand.
- 12 Genfyld vandbeholderen med vand.
- 13 Betjen bryggegruppens håndtag 3 gange i ca. 20 sekunder. Flyt håndtaget til den nederste position efter hver betjening. Dette skyller ekspansionsventilen. Fjern derefter blindfilteret fra portafilteret.
- 14 Betjen bryggegruppens håndtag i ca. 60 sekunder for at skylle varmeveksleren.
- 15 Gentag punkt 9 – 11 tre til fem gange for at skylle kedlen.



**Vigtig!**

Disse afkalkningsinstruktioner er kun beregnet til profylaktisk afkalkning. Afkalk venligst ikke maskinen, hvis den allerede er tilkalket. Under afkalkning af maskinen kan kalkresterne tilstoppe visse komponenter, såsom ventiler, målere osv., hvilket forårsager skade på din espressomaskine. I dette tilfælde bedes du kontakte din specialforhandler. Det er sandsynligt, at der skal udføres en professionel afkalkning, som kræver adskillelse af kedel og rør.

Skader på personer eller på materialet, forårsaget af forkalkning i og på din maskine, er ikke underlagt producentens ansvar.

I dette tilfælde udløber garantien også.

**7.4 Vedligeholdelse**










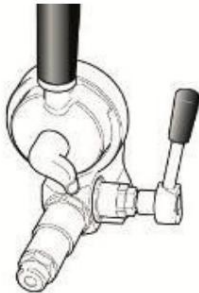


(Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte din specialiserede forhandler.)

**Udsiftning af gruppepakning og bruseskærm:**

Sluk for maskinen (strømfafbryder i nederste position), og tag netledningen ud.

Lad maskinen køle ned til stuetemperatur.

Følg trinene som angivet nedenfor:

<p>1 Bryggegruppe i starten.</p> 	<p>2 Brug en flad skruetrækker til at lirke bruseskærmen og gruppekappingen ud.</p> 	<p>3 Bruseskærmen og pakningen er nu næsten fjernet.</p> 
<p>4 Fjern bruseskærmen og pakningen helt.</p> 	<p>5 Hold de nye reservedele klar ved hånden (den afrundede side af gruppekappingen opad i bryggegruppen).</p> 	<p>6 Rengør bryggegruppen med en børste. Lås bruseskærmen godt fast i pakningen.</p> 
<p>7 Indsæt bruseafskærmningen i bryggegruppen.</p> 	<p>8 Tag portafilteret uden filter.</p> 	<p>9 Klem portafilteret ind i bryggegruppen.</p> 
<p>10 Flyt derefter portafilteret, indtil bruseafskærmningen er låst fast i pakningen.</p> 	<p>11 Nu kan du nemt låse portafilteret på plads.</p> 	<p>12 Bryggegruppen er klar til brug.</p> 

Maskinen kan bruges igen, som beskrevet i kapitel 6 i brugsanvisningen.

#### Dampdysen er blokeret

Rengør omhyggeligt hullerne i dampdysen med en nål eller papirclips.



Til dette formål kan dampdysen også skrues af.

Udskift dampdysen.


## 8 TRANSPORT OG LAGER

### 8.1 Pakning


PROFITEC PRO 500 leveres i en speciel karton og beskyttet af et plastikbetræk og skum.

	<b>Advarsel!!!!</b> Opbevar emballagen utilgængeligt for børn!
	<b>Vigtig</b> Behold emballage og pakkemateriale for eventuel transport! Smid det ikke væk!

### 8.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Transporter kun maskinen stående, hvis det er muligt på en palle.</li><li>• Vip eller vend ikke maskinen.</li><li>• Stable ikke mere end tre enheder oven på hinanden.</li><li>• Anbring ikke andre tunge genstande på emballagen.</li></ul>
--	--

### 8.3 Opbevaring

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

## 9 BORTSKAFFELSE



WEEE Reg.-Nr.: DE 97592029

Dette produkt overholder EU-direktiv 2002/96/EC og er registreret i henhold til WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

## 10 CE-OVERENSSTEMMELSE



Overensstemmelse

Produktet overholder følgende EU-direktiver:

Maskine: 2006/42/EF

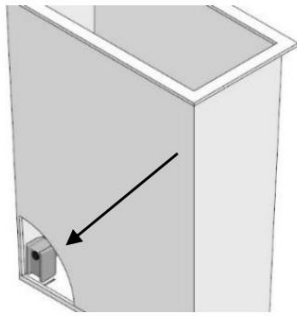
Lav spænding: 2006/95/EF

EMC: 2004/108/EF

PED: 97/23/EF

EN-direktiver: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 eller EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

## 11 FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Fejlfinding
Lidt eller ingen crema ovenpå kaffen	Malingen er ikke fin nok	Brug en finere maleindstilling. Stamp den malede kaffe mere fast.
	Kaffen er for gammel.	Brug frisk kaffe
	Der er for meget klor i vandet.	Brug et klorfilter.
	Mængden af malet kaffe er ikke nok.	Brug den rigtige kaffemængde: Ca. 7 g – 9 g kaffe for hver kop.
	Bruseskærmen er beskidt.	Rengør bryggegruppen.
Sparsom kaffeudlevering, kun dråbe for dråbe	Slibningen er for fin.	Forøg maleindstillingen. Tryk kun let på den malede kaffe.
	Der er for meget malet kaffe.	Brug ca. 7 g – 9 g kaffe for hver kop.
Maskinen er tændt, men maskinen virker ikke.	Den orange kontrollampe er slukket: der er ikke nok vand i vandbeholderen.	Fyld vand på igen.
	Vand blev påfyldt, den orange kontrollampe er slukket.	Tænd/sluk maskinen. Sørg for, at flyderen i vandtanken er i den rigtige position. (Siden af flyderen med magnetpunktet skal vende mod maskinens inderside.  Selve flyderen skal indsættes med magnetpunktet på den øverste del af flydersiden.)  
	Vandbeholderen er ikke fastgjort korrekt.	Fastgør vandbeholderen korrekt.
Maskinen varmer ikke længere, temperaturen falder.	Er det muligt, at du ikke forlod programmeringsmenuen på displayet?	Tryk på – for at forlade programmeringstilstand.
Svag "krop"	Malingen er ikke fin nok.	Reducer maleindstillingen.
	Kaffen er gammel.	Brug frisk kaffe.
	Mængden af malet kaffe er ikke nok.	Brug ca. 7 g kaffe for hver kop.
	Bruseskærmen er beskidt.	Rengør bruseskærmen.
Kaffen er for kold.	Den indstillede temperatur er for lav.	Øg temperaturen via PID-displayet (se kapitel 6.2)
Kaffen er for kold, også efter jeg har ændret den indstillede temperatur via displayet.	Maskinen er muligvis tilkalket.	Få maskinen afkalket hos din specialforhandler.
Skum i stedet for crema	Kaffebønnerne er forkerte	Brug en anden kaffebønne.
	Indstillingen af kaffekværnen er ikke egnet til kaffebønnerne i brug	Juster kaffekværnen (Når du skifter kaffebønner, kan det også være nødvendigt at ændre malingen).

Problem	Mulig årsag	Fejlfinding
Der drypper kaffe fra portafilteret/ bryggegruppen	Portafilter er ikke sat korrekt i.	Indsæt portafilteret korrekt.
	Gruppekapslingen er beskadiget.	Udskift gruppekapsling og bruseafskærmning.
	Kaffesterer blokerer gruppekapsling og bruseafskærmning.	Rengør bryggegruppen (gruppekapsling og bruseskærm) omhyggeligt med en klud.

#### Hvis maskinen ikke vil være i en længere periode, anbefales det at

.. **rengør bryggegruppen** (se instruktionerne på side 18). Bagefter skal du ikke klemme portafilteret tilbage i bryggegruppen.

.. **tøm kedlen**. Sluk for maskinen, og åbn varmtvandshåndtaget. På grund af kedeltrykket bliver kedelvandet nu udledt af varmtvandsbeholderen. Luk varmtvandshåndtaget. For at genstarte maskinen, se kapitlet "Første brug".

Hvis der ikke bruges tevand, bedes du forny vandet hver 1-2 uge.

#### Sådan skummer mælk som en "barista"

- Brug om muligt kold og frisk mælk med et fedtindhold på ca. 1,5 % eller 3 %. Selv homogeniseret mælk er passende – hvis du foretrækker det.
- Brug en skumbeholder (af metal) med en minimumsvolumen på 0,5 liter. Størrelsen på beholderen bør ikke være for bred. En smal og høj beholder er mere egnet.
- Åbn dampventilen i ca. 5 sekunder for at frigive kondensvandet og skabe tør damp.
- Fyld 1/3 af beholderen med mælk og læg den under dampdysen. Dysen skal nedsænkes i midten af skumbeholderen, lige under overfladen.
- Åbn langsomt damphåndtaget. Damp gennemsyrrer mælken.
- Hold skumbeholderen stille.
- Efter et par sekunder vil du bemærke et let sug i skumbeholderen. Den korrekte opskumning begynder. Bevæge sig skumbeholderen nedad, når mælkeniveauet stiger. Dampdysen skal holdes lige under overfladen af den opskummede mælk.
- Bemærk: Når den ønskede mængde mælkeskum er nået, nedsænkes hele dampdysen i opskumningsbeholder i kort tid og luk damphåndtaget.



Mælkeproteiner "skummer" med en temperatur på op til 77°C.  
Når denne temperatur er overskredet, skummer mælken ikke længere.

- Råd: Når mælkeskumningen er færdig, skal du blot ryste skumbeholderen en lille smule for at få mælkebobler stiger op til overfladen og for at få et kompakt mælkeskum.
- Efter opskumning af mælken skal du slippe damp ud i drypbakken for at undgå blokering af dampdysen.