



Pro 500

Bedienungsanleitung · Instruction Manual

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

mit der **Profitec Pro 500** 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.

Tipps und Tricks finden Sie auch auf unserer Homepage unter www.profitec-espresso.com.

Dear coffee enthusiasts,

with the **Profitec Pro 500**, 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 specialised dealer before starting up the espresso coffee machine. Please keep the instruction manual within reach for future reference.

You can find helpful hints and tricks on our homepage at www.profitec-espresso.com



Profitec GmbH
Profi-technische Produkte

Industriestraße 57 - 61
D-69245 Bammental/Heidelberg
Deutschland / Germany

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





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



09 - 2017

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice

Verwendete Symbole / Used symbols

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

Verwendete Symbole / Used symbols	2
Inhalt - DEUTSCH	
1. LIEFERUMFANG	4
2. ALLGEMEINE HINWEISE	4
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	5
3.1 Geräteteile	5
3.2 Technische Daten	6
4. INSTALLATION DER MASCHINE	6
4.1 Vorbereitungen zur Installation	6
4.2 Stromanschluss	6
5. ERSTINBETRIEBNAHME	6
5.1 Erstinbetriebnahme	6
6. BETRIEB DER MASCHINE	7
6.1 Vorbereitung der Maschine	7
6.2 Zubereitung von Kaffee	9
6.3 Heißwasserentnahme	7
6.4 Dampfentnahme	10
7. REINIGUNG UND WARTUNG	10
7.1 Allgemeine Reinigung	10
7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe	11
7.3 Vorbeugende Entkalkung	11
7.4 Kleine technische Servicearbeiten	12
8. TRANSPORT UND LAGERUNG	13
8.1 Verpackung	13
8.2 Transport	13
8.3 Lagerung	13
9. ENTSORGUNG	14
10. CE-KONFORMITÄT	14
11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN	14
Index - ENGLISH	
1 PRODUCT DELIVERY	17
2 GENERAL ADVICE	17
2.1 General safety notices	17
3 MACHINE DESCRIPTION	18
3.1 Machine parts	18
3.2 Technical data	19
4 MACHINE INSTALLATION	19
4.1 Preparation for installation	19
4.2 Electrical connection	19
5 FIRST USE	19
5.1 First use	19
6 USE OF THE MACHINE	20
6.1 Preparation of the machine	20
6.2 Preparing coffee	20
6.3 Dispensing hot water	22
6.4 Dispensing steam	22
7 CLEANING AND MAINTENANCE	23
7.1 General cleaning	23
7.2 Brew group cleaning and degreasing	23
7.3 Prophylactic descaling	24
7.4 Maintenance	24
8 TRANSPORT AND WAREHOUSING	26
8.1 Packing	26
8.2 Transport	26
8.3 Warehousing	26
9 DISPOSAL	26
10 CE CONFORMITY	26
11 TROUBLESHOOTING	27



1. LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit 1 Auslauf
1 Filterträger mit 2 Ausläufen
1 Eintassensieb
1 Zweitassensieb
1 Bedienungsanleitung

1 Reinigungspinsel
1 Tamper, Kunststoff
1 Silikonschlauch für Wasserfilter
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 nur gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchführen.• Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.• Netzkabel nicht rollen oder knicken.• Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.• Maschine auf eine stabile und waagrechte Fläche stellen. Um eine waagrechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen.• Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.• Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.• 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 Wissen 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 Gefrieremperaturen 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.
--	--

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

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von einem autorisierten Händler durchgeführt werden.

Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

	<p>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. Beachten Sie unbedingt unsere Entkalkungsanleitung (Seite 9) und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen.</p> <p>Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch Fachpersonal zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände zu verhindern. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen.</p>
---	--

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die PROFITEC PRO 500 darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

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

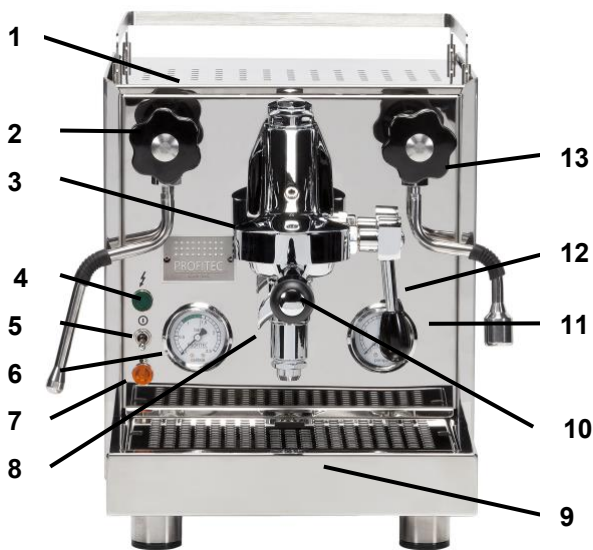


Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:

- Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
- Landwirtschaftlichen Betrieben;
- Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;
- Unterkünften mit Frühstücksangebot.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile



1. Tassenablage, darunter Frischwassertank
2. Griff Dampfventil mit Dampfrohr
3. Brühgruppe
4. Kontrolllampe grün
5. Ein- und Ausschalter
6. Kesseldruckmanometer
7. Kontrolllampe orange
8. Kaffeeauslauf
9. Wasserauffangschale, dahinter PID-Display (s. Abbildung unten)
10. Filterträger
11. Pumpendruckmanometer
12. Brühgruppenbedienhebel
13. Griff Heißwasserventil mit Heißwasserrohr



PID Display
hinter Wasserauffangschale

Die PID-Steuerung Ihrer Pro500 bietet die Möglichkeit die Dampftemperatur und somit den Druck im Kessel zum Milchaufschäumen selbst zu bestimmen. Die Dampftemperatur ist werksseitig auf 120°C eingestellt. Mit Veränderung der Dampftemperatur ändert sich neben dem Kesseldruck auch – bauartbedingt – die Extraktionstemperatur des Kaffees in der Brühgruppe.



Vorsicht!

Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:

- Bereich der Drehknöpfe für Dampf-/Heißwasserentnahme
- Dampf- und Heißwasserrohr
- Brühgruppe
- Filterträger
- Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

3.2 Technische Daten

Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Leistung / Watt:	1.400 W
Wassertank:	ca. 2,8 Liter
Abmessungen:	B x T x H / 302 mm x 447 mm x 393 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B x T x H / 302 mm x 555 mm x 393 mm
Gewicht:	23,5 kg

4. INSTALLATION DER MASCHINE



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

4.1 Vorbereitungen zur Installation



- Maschine auf eine stabile und waagrechte Fläche stellen. Um eine waagrechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen.
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.

4.2 Stromanschluss



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

5. ERSTINBETRIEBNAHME

5.1 Erstinbetriebnahme

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



- Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass
- das Dampf- und Heißwasserventil geschlossen sind.
 - die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Metallkippschalter steht in unterer Position.)
 - der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.
 - die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:

1. Tassenablage herunternehmen.
2. Den Wassertank herausnehmen und gründlich reinigen.
3. Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen, wieder einsetzen und die Tassenablage auflegen.
4. Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Metall-Kippschalter nach oben stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.
5. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf.
6. Die Pumpe läuft an und befüllt den Kessel der Maschine mit Frischwasser.
7. Sobald die Befüllung des Kessels beendet ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und die orange Kontrollleuchte fängt an zu leuchten. Sollte das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Frischwassertank absinken, schaltet die Maschine elektrisch ab und die orange Kontrollleuchte erlischt. In diesem Fall müssen Sie frisches Wasser nachfüllen. Die Maschine heizt automatisch auf.

8. Da für die Erstbefüllung des Kessels besonders viel Wasser gebraucht wird, muss der Wassertank anschließend wieder mit Wasser befüllt werden.
9. Warten Sie bitte, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt bzw. 120°C erreicht sind.
10. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der Profitec Pro 500 ein professionelles Anti-Vakuumventil verbaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase selbstständig entlüftet.
11. Jetzt den Brühgruppenbedienhebel ganz nach oben stellen und ca. 500 ml Wasser über die Gruppe entnehmen. Dadurch wird der Wärmetauscher befüllt und die Zirkulation des Wasserkreislaufes im Thermosyphonsystem gestartet.
12. Anschließend den Brühgruppenbedienhebel ganz nach unten stellen.
13. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.



Die Profitec Pro 500 verfügt über eine Sicherung, die verhindert, dass das Gerät überfüllt. Es kann vorkommen, dass die Maschine bei der Erstinbetriebnahme oder, wenn eine große Menge Wasser über das Heißwasserventil entnommen wurde, nicht aufheizt. Bitte schalten Sie die Maschine in diesem Fall über den Ein- und Ausschalter kurz aus und wieder ein.

6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

1. Wassertank befüllen, falls notwendig.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Schalter in obere Position bringen).
3. Warten Sie, bis das Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt bzw. der eingestellte Wert erreicht ist.
4. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 15 Minuten.
5. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
6. Vor der ersten Kaffeezubereitung kurz den Brühgruppenbedienhebel mit eingespanntem Filterträger ganz nach oben stellen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.



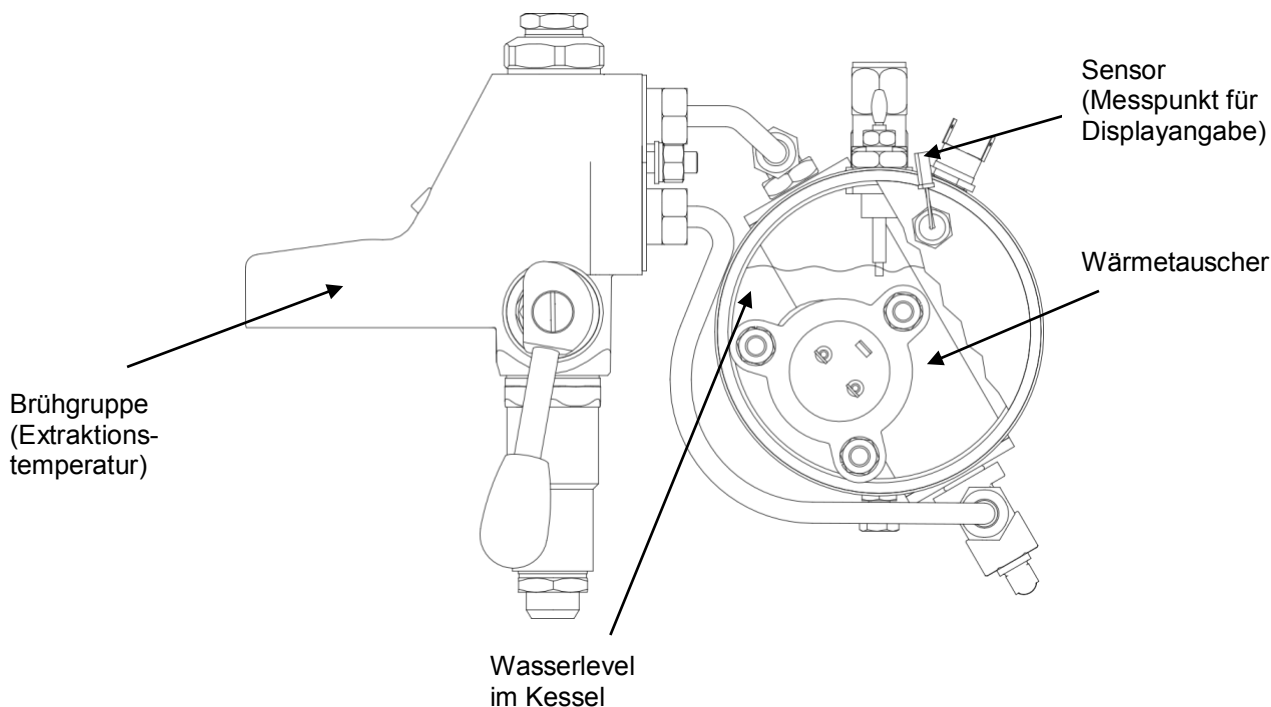
Der Filterträger sollte in der Brühgruppe eingespannt bleiben, damit er immer warm bleibt.

6.2 Programmierung der Temperatureinstellung über das PID-Display

Über die PID-Steuerung haben Sie die Möglichkeit die Dampftemperatur und somit den Druck im Kessel zum Milchaufschäumen selbst zu bestimmen bzw. die Extraktionstemperatur an der Brühgruppe zu verändern.



Bitte beachten Sie, dass es nach Veränderung der Dampftemperatur am Display eine gewisse Zeit dauert bis die dazu entsprechende Temperatur an der Brühgruppe erreicht ist.



Im Folgenden finden Sie eine Tabelle, die Ihnen zur jeweils eingestellten Dampftemperatur die daraus resultierenden Extraktionstemperaturen aus einer Messlaborreihe bei dauerhaft gleichbleibenden Parametern aufzeigt. Die Maschine war bei der Extraktion bereits 20-30 Minuten in Betrieb und entsprechend temperiert.


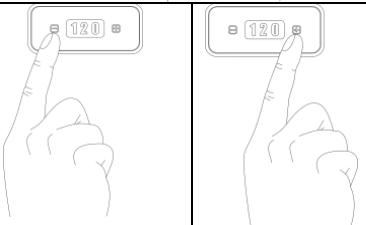

Die Tabelle soll Ihnen als Orientierungshilfe dienen. Bitte beachten Sie jedoch, dass beim herkömmlichen Gebrauch aufgrund unterschiedlichster Parameter wie Umgebungstemperatur, Laufzeit der Maschine seit dem Einschalten, Extraktionszeit des Kaffees, evtl. in der Maschine vorhandene Kalkablagerungen usw. die Temperaturwerte der Extraktion in der Tabelle von den tatsächlichen Temperaturwerten abweichen können bzw. werden.

Technisch ist eine Einstellung der Kesseltemperatur zwischen 80 und 128°C möglich (zwischen 176°F und 262°F). In der Tabelle wird nur das von uns empfohlene Kesseltemperaturintervall zwischen 116 und 124°C (zwischen 240,8 und 255,2°F) aufgeführt.

Kesseltemperatur am Messpunkt/Display	°C	116,0	117,0	118,0	119,0	120,0	121,0	122,0	123,0	124,0
Extraktionstemperatur in der Brühgruppe	°C	89,9	90,4	90,9	92,3	93,4	93,9	94,8	95,5	96,2
						empfohlen				
Kesseltemperatur am Messpunkt/Display	°F	240,8	242,5	244,4	246,2	248,0	249,8	251,6	253,4	255,2
Extraktionstemperatur in der Brühgruppe	°F	193,8	194,7	195,6	198,1	200,1	201,0	202,6	203,9	205,2

Zur Abstimmung der Temperatur gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Schalten Sie das Gerät ein. Die Temperatur des Kessels spielt zur Programmierung keine Rolle. Die Heizung bleibt während des Programmiervorgangs außer Betrieb.	
2. Drücken Sie + und - gleichzeitig so lange bis „t1“ auf dem Display erscheint.	

<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 - um den Programmiermodus zu verlassen.</p>	

6.3 Zubereitung von Kaffee

Verwenden Sie bitte den Filterträger mit 1 Auslauf mit dem kleineren Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und den Filterträger mit 2 Ausläufen und dem größeren Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen. Es ist wichtig, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist. Befüllen Sie das Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso bzw. Café Crème (ca. 7 g - 9g in das Eintassensieb, ca. 14 g – 16 g in das Zweitassensieb).

Jetzt drücken Sie das Kaffeemehl mit einem Tamper an. Spannen Sie den Siebträger fest in die Gruppe ein.

Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von 2 Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf).

Jetzt stellen Sie den Brühgruppenbedienhebel nach oben, die Kaffeezubereitung beginnt. Wenn die Tasse gefüllt ist, muss der Brühgruppenbedienhebel wieder nach unten gestellt werden.

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

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

Wird der Brühgruppenbedienhebel nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen bei Herausnahme des Filterträgers aus der Brühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.



- **Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenem Kaffee möglich.**
- Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir Edelstahl-Tamper mit 58 mm Durchmesser.

6.4 Heißwasserentnahme

1. Geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten. Jetzt können Sie Heißwasser (z. B. für Tee) entnehmen, indem Sie das Heißwasserventil öffnen.
Wenn Sie eine größere Menge entnehmen möchten, empfiehlt es sich, die Maschine auszuschalten, da so kein kaltes Wasser aus dem Frischwasserbehälter nachgepumpt wird.

2. Nach der Entnahme das Ventil wieder schließen, evtl. Wassertank neu befüllen und die Maschine ggf. wieder einschalten. Der Kessel wird wieder automatisch mit Frischwasser befüllt.



Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden.
Die Maschine muss jedoch zur Heißwasserentnahme nicht zwingend ausgeschaltet werden.



Vorsicht!

Die Heißwasserdüse am Ende des Auslassrohres in das Gefäß halten, damit Verletzungen durch Heißwasserspritzer vermieden werden.

6.5 Dampfentnahme

Die PROFITEC PRO 500 ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Sie ist eine professionelle Espressomaschine und hat ein enormes Dampfvolumen. Dies bedeutet, dass Sie innerhalb weniger Sekunden Milchschaum zubereiten können. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da der Milchschaum sonst zerfällt.

1. **Wichtig:** Dampfventil für ca. 5 Sekunden öffnen, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten.
2. Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
3. Dampfventil wieder öffnen.
4. Flüssigkeit erwärmen und/ oder aufschäumen.
5. Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.



Verletzungsgefahr

Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit halten, damit es nicht zu Spritzern kommt.



Wichtig

Dampf Düse und Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärten.



Verletzungsgefahr

Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

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



Vorsicht!

Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Netzschalter in unterer Position), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:

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

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

Reinigung je nach Erfordernis:

Reinigen Sie Dampf- und Heißwasserventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.



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

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

7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe

Gruppenreiniger in Tablettenform 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 bis ein Kesseldruck zwischen 1,0 und 1,25 bar bzw. der eingestellte Wert am PID erreicht ist.
2. Setzen Sie das Blindsieb in einen beliebigen Filterträger.
3. Befüllen Sie das Blindsieb mit einer Reinigungstablette bzw. Reinigungspulver.
4. Setzen Sie den Filterträger in die Brühgruppe ein.
5. Betätigen Sie den Brühgruppenbedienhebel für ca. 20 Sekunden, damit sich das Blindsieb mit Wasser füllt.
6. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppenbedienhebel nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte, ca. 45°.
7. Nach ca. einer halben Minute den Hebel ganz nach unten drücken, so werden aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das gelöste Fett bzw. die gelösten Öle abgelassen.
8. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals bzw. so lange bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser ausläuft.
9. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschließend wieder einsetzen.
10. Betätigen Sie den Brühgruppenbedienhebel für ca. 20-30 Sekunden, dann wieder ganz nach unten drücken.
11. Spülen Sie den Filterträger erneut ab und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.
12. Tauschen Sie das Blindsieb wieder gegen das Kaffeesieb aus.



Vorsicht!


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

7.3 Vorbeugende Entkalkung

Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken, um teure Reparaturen zu vermeiden. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig, die kein Metall angreifen. Bitte wenden Sie sich hierzu an Ihren Fachhändler:

1. Bitte das Gerät aufheizen bis der Betriebsdruck bzw. die eingestellte Temperatur am PID erreicht wird.
2. Gerät ausschalten.
3. Kessel durch Betätigung des Heißwasserventils komplett entleeren. Gleichzeitig entleeren Sie den Wärmetauscher über die Brühgruppe durch Betätigung des Brühgruppenbedienhebels nach oben. Nach Entleerung Heißwasserventil schließen und Bedienhebel nach unten stellen.
4. Entkalkungsmittel nach Anleitung mit Wasser mischen und in den Wassertank füllen.
5. Gerät einschalten. Dadurch wird der leere Kessel automatisch mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt. Anschließend Brühgruppenbedienhebel so lange betätigen, bis Flüssigkeit aus der Gruppe tritt. Lassen Sie nun mindestens 250 ml Flüssigkeit durch die Gruppe laufen. Dadurch wird der Wärmetauscher mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
6. Filterträger samt Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen und den Brühgruppenbedienhebel dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird das Expansionsventil entkalkt.
7. Nach dieser Prozedur Entkalkungsmittel gemäß den Herstellerangaben einwirken lassen.
8. Restliches Entkalkungsmittel durch Betätigung des Kaffeeausgabehebels durch die Gruppe laufen lassen.

9. Maschine ausschalten und den Kessel durch Öffnen des Heißwasserventils entleeren. (Wir empfehlen, das Endstück des Heißwasserauslasses vorher abzuschrauben, damit sich kein Schmutz oder Kalk in der Heißwasserdüse ansammelt.)
10. Entleeren und reinigen Sie den Wassertank, anschließend mit frischem Wasser auffüllen.
11. Gerät einschalten. Dadurch wird der Kessel wieder automatisch mit Frischwasser befüllt.
12. Frischwassertank nachfüllen.
13. Filterträger mit Blindsieb einsetzen. Brühgruppenbedienhebel dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird das Expansionsventil gespült. Anschließend Filterträger mit Blindsieb aus der Brühgruppe entnehmen.
14. Brühgruppenbedienhebel für ca. 60 Sekunden betätigen, um den Wärmetauscher zu spülen.
15. Vorgang 9. Bis 11. Drei- bis fünfmal wiederholen, um den Kessel zu spülen.
16. Tauschen Sie das Blindsieb gegen den Kaffeefilter aus.


	<p>Wichtig</p> <p>Diese Anleitung dient nur der vorbeugenden Entkalkung. Bei einer bereits verkalkten Maschine bitte keine Entkalkung selbst durchführen. Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen würde. In einem solchen Fall wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler, damit eine fachgerechte Entkalkung mit eventuell notwendiger Teildemontage von Kessel und Verrohrung durchgeführt wird. Personen- oder Sachschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, fallen nicht unter die Herstellerhaftung. Ebenfalls erlischt hier die Gerätegarantie.</p>
---	--







7.4 Kleine technische Servicearbeiten

Austausch der Gruppendichtung

1. Maschine abschalten und den Netzstecker ziehen
2. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

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

<p>1. Brühgruppe zu Beginn:</p> 	<p>2. Flachsraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um diese und die Dichtung auszuhebeln</p> 	<p>3. Duschensieb und Dichtung sind jetzt fast herausgehobelt</p> 
<p>4. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen</p> 	<p>5. Jetzt die neuen Teile vorbereiten (die angefasste Seite der Gruppendichtung nach oben zu Brühgruppe)</p> 	<p>6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen</p> 

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

Die Maschine wieder, wie in Kapitel 6 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen.



Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

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


8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung


Die PROFITEC PRO 500 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.
---	---

9. ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE 97592029

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) registriert.

10. CE-KONFORMITÄT



Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien für

Maschine: 2006/42/EG

Niederspannung: 2006/95/EG

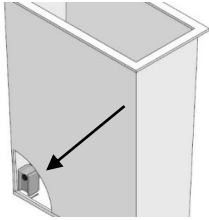
EMC: 2004/108/EG

PED: 97/23/EG

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

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.
	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
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen.
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7 g – 9g pro Tasse
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7 g – 9g pro Tasse
	Duschsieb verschmutzt	Duschsieb reinigen
Kaffee ist zu kalt	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur über das PID Display (s. Kap. 6.2)
Kaffee ist zu kalt, auch nachdem ich die eingestellte Temperatur am Display verändert habe.	Die Maschine ist womöglich verkalkt.	Lassen Sie durch Ihren Fachhändler eine Entkalkung der Maschine vornehmen.
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf	Orange Kontrollleuchte ist aus: Es ist nicht genug Wasser im Frischwassertank	Wasser nachfüllen
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Wassertank richtig einsetzen

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf	Wasser wurde nachgefüllt, orange Kontrollleuchte ist aus	Gerät aus- und einschalten. Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt sollte zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst sollte mit dem Magnetpunkt nach oben eingesetzt sein.) 
Maschine heizt nicht nach, die Temperatur fällt ab.	Haben Sie den Programmiermodus am Display noch nicht verlassen?	Durch Drücken von — den Programmiermodus verlassen.
Filterträger/ Brühgruppe tropft	Filterträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung defekt	Gruppendichtung und Duschensieb tauschen
	Kaffeereste an der unteren Brühgruppe	Gruppendichtung und Duschensieb mit einem Tuch von Rückständen 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)

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

.. eine Gruppenreinigung durchzuführen (genaue Anleitung Seite 9). Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

.. den Kessel zu entleeren. Stellen Sie bei der betriebsbereiten Maschine den Schalter in die untere Position, um das Gerät auszuschalten und öffnen Sie das Heißwasserventil. Das Kesselwasser wird nun durch den Druck im Heizkessel über das Heißwasserrohr entleert. Den Heißwasserhahn nach der Entleerung des Kessels wieder schließen. Die Wiederinbetriebnahme ist genauso wie die Erstinbetriebnahme durchzuführen.

Falls kein Teewasser benutzt wird, bitte alle 1 bis 2 Wochen erneuern.

Ratschläge zur richtigen Milchaufschäumung

- Verwenden Sie, wenn möglich, kalte Milch, somit haben Sie länger Zeit die Milch aufzuschäumen. Der Fettgehalt der Milch ist nicht relevant, wichtig ist der Eiweißgehalt.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 l. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein, sondern eher etwas schmaler und höher.
- Öffnen Sie den Dampfahh für ca. 5 Sekunden, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten.
- Halten Sie den mit ca. 1/3 Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt den Dampfahh aufdrehen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.

- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die eigentliche Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die Dampfdüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfahnen wieder schließen.



Milchproteine „schäumen“ bis ca. 77°C.
Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.

- Ein kleiner 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 eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.



1 PRODUCT DELIVERY

1 portafilter 1 spout
1 portafilter 2 spouts
1 filter 1 cup
1 blind filter
1 user manual

1 tamper, plastic
1 cleaning brush
1 filter 2 cups
1 silicon hose for water filter

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

 	<ul style="list-style-type: none">• Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.• Carry out the installation of the machine according to the instructions in chapter 4.• Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.• Do not roll or bend the power cord.• Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.• Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height by adjusting the feet of the machine.• Never place the machine on hot surfaces.• Never immerse the machine into water; do not operate the machine with wet hands.• Machine should only be used by experienced adult persons.• Machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.• Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.• Keep the packing out of reach of children.• Only use original spare parts.• Do not operate the machine with carbonated water. Use with soft potable water only.• Do not operate the machine without water.
---	---


If you have any further questions or if you require any further information, please contact your specialised 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 authorised specialty dealer.

In case of non-observance the manufacturer does not assume liability and is not liable for recourse.


Ask for authorised service points outside Europe. See page 1 for your specialised dealer's contact details.

	<p>Important</p> <p>When necessary, make use of a water softener / water filter cartridge in order to reach an adequate hardness degree. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine is possible. Contact your specialised dealer before undertaking this measure. Follow our descaling instructions (see page 19). This will protect your machine against expensive repairs.</p> <p>An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing will be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine.</p>
---	---

2.2 Proper use

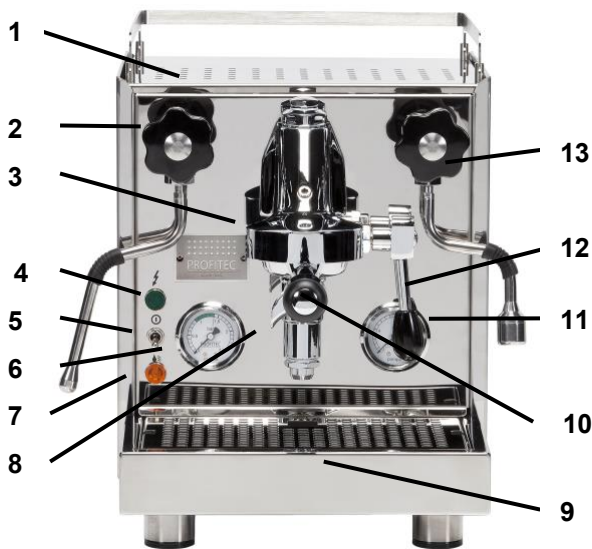
The PROFITEC PRO 500 has to be used for the preparation of coffee only, hot water and steam. The machine is not intended for commercial use.

Use of the machine other than for the above mentioned purpose is strictly prohibited. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable for 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 • farm houses • by clients in hotels, motels and other residential type environments • bed and breakfast type environments
---	--

3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts




- 1 Cup warming tray; fresh water tank underneath
- 2 Steam dispenser
- 3 Brew group
- 4 Green control lamp
- 5 ON/OFF switch
- 6 Boiler pressure gauge
- 7 Orange control lamp
- 8 Portafilter spout
- 9 Drip tray; PID display behind (see image below)
- 10 Portafilter
- 11 Pump pressure gauge
- 12 Brew group lever
- 13 Hot water dispenser



PID display behind the drip tray

The PID control of your Pro500 allows you to regulate the steam temperature and thus the boiler pressure for steaming milk. The steaming temperature is factory pre-set to 120°C (248°F). Inherent to the design of the machine, when modifying the steaming temperature, not only the boiler pressure but also the extraction temperature of the coffee changes.

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

3.2 Technical data

Voltages:	EU: 230 V UK: 230 V New Zealand: 240 V	Australia: 240 V US: 115 V Japan: 100 V
Frequency:	EU: 50 Hz UK: 50 Hz New Zealand: 50 Hz	Australia: 50 Hz US: 60 Hz Japan: 50/ 60 Hz
Power:	1,400 W	
Water tank:	approx. 2.8 l	
Measurements:	w x d x h / 302 mm x 447 mm x 393 mm	
Measurements with portafilter:	w x d x h / 302 mm x 555 mm x 393 mm	
Weight:	23.5 kg	

4 MACHINE INSTALLATION



The installation is to be carried out exclusively by qualified specialists, according to the following instructions and in compliance with valid laws.

4.1 Preparation for installation



- Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height by adjusting the feet of the machine.
- Never place the machine on hot surfaces.

4.2 Electrical connection



- Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.
- Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.
- Do not roll or bend the power cord.
- Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.

5 FIRST USE

5.1 First use

Read the instruction manual carefully before operating the machine.



- Prior to starting the machine, check if:
- the steam and hot water valves are closed.
 - the machine is switched off. (Power switch in lower position.)
 - the power cord is disconnected.
 - the drip tray is inserted accurately.

Now you can start up your machine:

- 1 Remove the cup warming tray.
- 2 Take out the water tank and rinse it thoroughly.
- 3 Fill the water tank with fresh water deficient in lime, place it back into the water tank guides and close the cup warming tray.
- 4 Insert the plug into the wall socket. Move the power switch into the upper position. The machine is now on.
- 5 The green control lamp lights up.
- 6 The pump will fill the boiler of the machine with fresh water.
- 7 As soon as the boiler is filled, there will be no more pump noise; the orange control lamp is now on. As soon as the fresh water sinks down to a certain level in the water tank, the machine is switched off and the light of the orange control lamp switches off. In this case refill fresh water. The machine heats up automatically.

- 8 Because a large amount of water is required for the first filling of the boiler, the water tank has to be refilled with fresh water.
- 9 Wait until the boiler pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 bar or until 120°C have been reached.
- 10 A manual "boiler ventilation" is not necessary because the PROFITEC PRO 500 is equipped with a professional depression valve that ventilates the boiler automatically during the heat-phase.
- 11 Move the brew group lever into the upper position and dispense approx. 500 ml of water. This way, the heat exchanger will be filled with water and the circulation of the water in the thermosyphon system begins.
- 12 Move the brew group lever into the lower position. Refill the water tank.
- 13 The machine is now ready for use. Put the cups on the cup heater tray in order to preheat them and enjoy your coffee.



The PROFITEC PRO 500 has a fuse to prevent the machine from overflowing. It is possible that the machine does not heat up when using it for the first time or when dispensing large quantities of water over the hot water valve. In this case, please switch the machine off and on.

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

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

- 1 Fill water into the water tank if necessary.
- 2 Turn the machine on (power switch in upper position).
- 3 Wait until the pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 bar or until the preset temperature on the PID is reached.
- 4 Depending on the ambient temperature, the heat-up phase is approx. 15 minutes.
- 5 The machine is now ready for use.
- 6 Insert the portafilter and move the brew group lever into the upper position. Release some hot water. This way the portafilter will be completely heated.



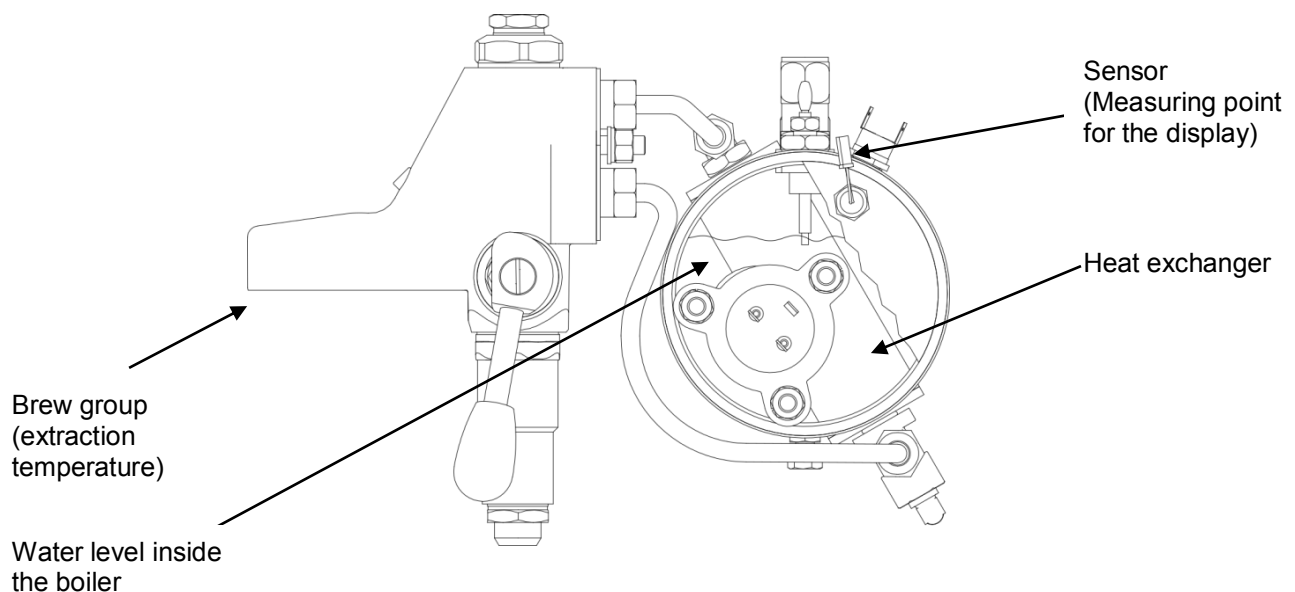
It is recommended to leave the portafilter in the brew group, keeping it warm for optimum coffee dispensation temperature.

6.2 Programming the temperature via the PID display

The PID control allows you to program the steam temperature and thus the pressure inside the boiler for steaming milk and to modify the extraction temperature of the coffee from the brew group.



Please note that after modifying the steam temperature via the display it may take a while until the brew group temperature has been reached.





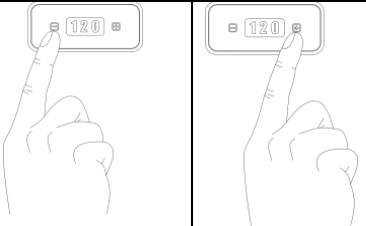

Below you find a table that indicates the set steam temperatures and the resulting extraction temperatures according to a measurement series with consistent parameters. At the time of coffee extraction, the machine was on for 20-30 minutes.

This table can be used as a general guidance. However, please note that the temperature values indicated in the table may differ from the actual temperature values due to parameters such as ambient temperature, time of use of the machine since it has been switched on, extraction time of the coffee, possible lime residues etc..

Technically, the boiler temperature can be set between 80° and 128°C (between 176°F and 262°F). In the table, only the recommended boiler temperature interval from 116 to 124°C (from 240,8 to 255,2°F) is indicated.

Boiler temperature at the measuring point/display	°C	116,0	117,0	118,0	119,0	120,0	121,0	122,0	123,0	124,0
Extraction temperature at the brew group	°C	89,9	90,4	90,9	92,3	93,4	93,9	94,8	95,5	96,2
recommended										
Boiler temperature at the measuring point/display	°F	240,8	242,5	244,4	246,2	248,0	249,8	251,6	253,4	255,2
Extraction temperature at the brew group	°F	193,8	194,7	195,6	198,1	200,1	201,0	202,6	203,9	205,2

To adjust the temperature please follow the instructions below:

1. Switch the machine on. The temperature of the boiler is of no importance in programming. The heater is inactive during programming.	
2. Press + and - at the same time until 't1' appears on the display.	
3. Press + in order to progress to the submenu of 't1' and to change the temperature value. The nominal temperature value is displayed.	
4. Quickly press - to decrease + to increase the nominal temperature value.	
5. Please wait a short while after having set the nominal temperature value; 't1' will be displayed.	
6. Press - in order to leave the programming mode.	

6.3 Preparing coffee

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


Fill the ground coffee into the filter (approx. 7 g) into the 1 cup-portafilter and approx. 14 g into the 2 cups-portafilter. Compress the ground coffee with a tamper. Clamp the portafilter firmly into the brew group.

Place the cup under the spout of the portafilter (for the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout). Move the brew group lever into the upper position. When the cup is filled, move the brew group lever into the lower position.

The remaining pressure/water will be discharged into the drip tray by the lower part of the infusion cylinder. The pump pressure can be read on the pump pressure gauge.



Advice: After the brewing process, the gauge will still indicate a certain amount of pressure. Only when preparing another cup of coffee the buildup of pressure is visible again.

If the brew group lever is not moved into the lower position properly, hot water and grounds can squirt out of the group while taking out the portafilter. This may cause injuries.

	<ul style="list-style-type: none">• Only freshly ground coffee allows for an optimal coffee result. Therefore, use a professional coffee grinder.• We recommend to use a stainless steel tamper with a diameter of 58 mm for optimum tamping.
---	---

6.4 Dispensing of hot water


- 1 Place an adequate water container (with a heat-insulated handle) under the hot water dispenser. After having moved the power switch into the lower position, you can dispense water (e. g. for tea) by opening the hot water lever.
- 2 After dispensing water refill the water tank if necessary and switch the machine on again. The boiler will be filled with fresh water automatically.

	When the machine is switched off, more hot water can be dispensed. However, one does not necessarily have to switch off the machine for dispensing hot water.
	Caution! Place the nozzle of the dispenser into the water container in order to avoid injuries due to hot water spraying.

6.5 Dispensing of steam

The PROFITEC PRO 500 makes it possible to generate large amounts of steam in order to heat or froth beverages, e. g. milk or punch. It is a professional and compact espresso coffee machine with an enormous steam volume. Therefore, within a few seconds you can prepare milk froth. Please pay attention to the instructions below. Do not bring the milk to a boil, otherwise it is not possible to get the milk to froth.

- 1 **Important:** In order to get the best result when frothing milk, open the steam lever for approx. 5 seconds to release condensation water in the pipe.
- 2 Immerse the steam nozzle (at the end of the steam dispenser) into the liquid.
- 3 Re-open the steam handle.
- 4 Heat and/or froth the liquid.
- 5 After frothing or heating, release the steam into the drip tray to keep the holes of the steam nozzle clean.

	Risk of injury Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing in order to avoid spraying.
---	--

**Important**

Clean the steam nozzle and the steam dispenser after every application with a non-abrasive, damp cloth; this removes possible liquid residues.

**Risk of injury**

Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!

7 CLEANING AND MAINTENANCE

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

**Caution!**

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

7.1 General cleaning

Daily cleaning:

Portafilters, filters, water tank, drip tray, drip plate of the drip tray and tamper require daily cleaning with warm water and/or with a food safe detergent.

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

Cleaning as necessary:

Clean the steam and hot water valve after every use.

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



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

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

7.2 Brew group cleaning and degreasing

A brew group cleaner in tablet form is available at your specialised dealer. With this detergent, you can clean and degrease the group very easily. The cleaning is carried out by using the blind filter included with delivery. The group cleaning with the Profitec cleaning tablets can be carried out every week. Follow the instructions as noted below:

- 1 Heat up the machine(boiler pressure 1.0-1.25 bar or preset temperature on the PID).
- 2 Place the blind filter into the portafilter.
- 3 Put a tablet or the powder into the portafilter.
- 4 Clamp the portafilter into the brew group.
- 5 Operate the group lever for approx.. 20 seconds. The blind filter will fill with water.
- 6 Let the detergent react, moving the group lever into the middle position, approx. 45°. (Do not move it into the lower position.)
- 7 Move the lever into the lower position after approx. 1 minute. This way, the fats and oils can be discharged by the infusion cylinder.
- 8 Repeat points 5-7 up to 10 times, until only clear water is discharged by the infusion cylinder.
- 9 Rinse the portafilter and the blind filter with fresh water. Then replace the blind filter with the filter for coffee.
Operate the group lever for approx. 1 minute. Then move it back into the lower position.
- 10 Remove the portafilter and repeat point 9. After this, the brew group is ready for use.

**Caution!**

Beware of hot sprayings while cleaning the brew group.

7.3 Prophylactic descaling

A regular descaling of the machine is recommended in order to avoid strong calcification and expensive repairs. While descaling, always take into account the hardness degree of the water. It is very important to use a sparing descaler which does not affect the metal. You can purchase a descaler (in powder or tablet form) perfectly suited for your machine at your specialised dealer. Just fill the water tank with fresh water and dissolve the descaler in it. Then proceed as follows:

- 1 Heat up the machine until the operational pressure or the preset temperature on the PID has been reached.
- 2 Switch off the machine.
- 3 Empty the boiler completely by operating the hot water dispenser. Discharge the heat exchanger by operating the brew group lever. Then close the hot water dispenser and coffee dispenser.
- 4 Dissolve the descaler in water according to the instructions and pour the solution into the water tank.
- 5 Switch on the machine. This automatically fills the empty boiler. Afterwards, operate the brew group lever and release about 250 ml water through the group. The heat exchanger will fill up with the descaler solution.
- 6 Place the portafilter with the blind filter into the housing of the group and operate the brew group lever 3 times for about 20 seconds each time. Move the lever into the lower position after every operation. This descales the expansion valve.
- 7 After this process, let the descaler react according to the manufacturer's instructions.
- 8 Release the remaining descaler solution by operating the brew group lever.
- 9 Switch off the machine and empty the boiler by operating the hot water dispenser. (It is recommended to unscrew and remove the nozzle of the hot water dispenser so that no dirt or lime can accumulate inside the nozzle.)
- 10 Clean the water tank, then pour fresh water into it.
- 11 Switch on the machine. The boiler automatically refills with fresh water.
- 12 Refill the water tank with water.
- 13 Operate the brew group lever 3 times for approx.. 20 seconds. Move the lever into the lower position after every operation. This rinses the expansion valve. Then remove the blind filter from the portafilter.
- 14 Operate the brew group lever for approx. 60 seconds in order to rinse the heat exchanger.
- 15 Repeat points 9 – 11 three to five times in order to rinse the boiler.

**Important!**

These descaling instructions are only meant for prophylactic descaling. Please do not descale the machine if it is already calcified. While descaling the machine, the lime residues can plug certain components, such as valves, gauges etc., causing damage to your espresso coffee machine. In this case, please contact your specialised dealer. It is likely that a professional descaling has to be carried out which requires the disassembling of boiler and tubing.

Damage to persons or to the material, caused by calcification in and on your machine, is not subject to the manufacturer's liability.

In this case the warranty expires as well.

7.4 Maintenance











(If you have any questions, please contact your specialised dealer.)

Replacing the group gasket and the shower screen:

Switch off the machine (power switch in lower position) and disconnect the power cord.

Let the machine cool down to room temperature.

Follow the steps as indicated below:

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

The machine can be used again, as described in chapter 6 of the instruction manual.

The steam nozzle is blocked

Clean the holes of the steam nozzle carefully with a needle or paper clip.



For this purpose the steam nozzle may be unscrewed as well.

Replace the steam nozzle.


8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing


The PROFITEC PRO 500 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 throw it away!

8.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none">• Transport the machine only upright, if possible on a pallet.• 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.: DE 97592029

This product complies with EU Directive 2002/96/EC and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

10 CE CONFORMITY



Conformity

The product complies with the following EU Directives:

Machine: 2006/42/EC

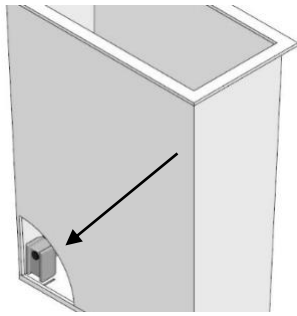

Low Voltage: 2006/95/EC

EMC: 2004/108/EC

PED: 97/23/EC

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

11 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Troubleshooting
Little or no crema on top of the coffee	The grind is not fine enough	Use a finer grind setting. Tamp the ground coffee more firmly.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use the right coffee amount: Approx. 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.	Increase the grind setting. Tamp the ground coffee only slightly.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 g – 9 g of coffee for every cup.
The machine is switched on, but the machine does not work.	The orange control lamp is switched off: there is not enough water in the water tank.	Refill water.
	Water was refilled, the orange control lamp is switched off.	Switch on/off the machine. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet point should face towards the inside of the machine. The floater itself should be inserted with the magnet point on the upper part of the floater side.) 
	The water tank is not fixed properly.	Fix the water tank properly.
Machine does not heat anymore, the temperature falls off.	Is it possible you did not exit the programming menu on the display?	Press  in order to leave the programming mode.
Weak “body”	The grind is not fine enough.	Reduce the grind setting.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Coffee is too cold.	The set temperature is too low.	Increase the temperature via the PID display (see chapter 6.2)
Coffee is too cold, also after I modified the set temperature via the display.	The machine is possibly calcified.	Please have the machine decalcified by your specialised dealer.
Foam instead of crema	The coffee beans are improper	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.)

Problem	Possible cause	Troubleshooting
Coffee is dripping from the portafilter/ brew group	Portafilter has not been inserted properly.	Insert the portafilter properly.
	Group gasket is damaged.	Exchange group gasket and shower screen.
	Coffee residues block group gasket and shower screen.	Clean the brew group (group gasket and shower screen) carefully with a cloth.

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


.. **clean the brew group** (see instructions on page 18). Afterwards, please do not clamp the portafilter back into the brew group.

.. **empty the boiler**. Switch the machine off and open the hot water handle. Due to the boiler pressure, the boiler water is now discharged by the hot water dispenser. Close the hot water handle. To restart the machine, see chapter "First use".

If no tea water is used, please renew the water every 1-2 weeks.

How to froth milk like a "barista"

- If possible, use cold and fresh milk with a fat content of approx. 1.5 % or 3 %. Even homogenised milk is suitable – if you prefer.
- Use a frothing container (made of metal) with a minimum volume of 0.5 litres. The size of the container should not be too wide. A narrow and high container is more suitable.
- 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 in the middle of the frothing container, just below the surface.
- Slowly open the steam handle. Steam pervades the milk.
- Keep the frothing container still.
- After a few seconds, you will notice a light suction in the frothing container. Proper frothing begins. Move the frothing container downwards as the milk level increases. The steam nozzle must be kept just under the surface of the frothed milk.
- Attention: When the desired amount of milk froth is reached, immerse the entire steam nozzle in the frothing container for a short time and close the steam handle.

	Milk proteins "froth" with a temperature up to 77°C. Once this temperature is exceeded, the milk does not froth any further.
---	--

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