



Pro 300

Bedienungsanleitung · Instruction Manual

Liebe Kaffeegenießerin, lieber Kaffeegenießer,

mit der **PRO300** haben Sie eine sehr gute Wahl getroffen und 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 Ihnen der eine oder andere Punkt nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Fachhändler Kontakt aufzunehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

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

Dear Coffee Enthusiasts,

With the **Profittec Pro300**, 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.profittec-espresso.com.



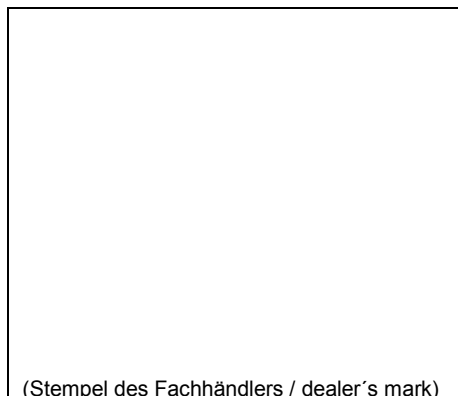
Profittec GmbH

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@profittec-espresso.com
Internet: www.profittec-espresso.com



INHALT





Verwendete Symbole.....	3
1. LIEFERUMFANG	4
2. ALLGEMEINE HINWEISE.....	4
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	5
3.1 Geräteteile	5
3.2 Technische Daten	5
3.3 PID-Temperaturregelung	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 Programmierung der Temperatureinstellung über das PID-Display	8
6.3 Zubereitung von Kaffee	8
6.4 Heißwasserentnahme	9
6.5 Dampfentnahme	9
7. REINIGUNG UND WARTUNG	10
7.1 Allgemeine Reinigung	10
7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe	10
7.3 Vorbeugende Entkalkung.....	11
8. TRANSPORT UND LAGERUNG	13
8.1 Verpackung	13
8.2 Transport	13
8.3 Lagerung.....	13
9. ENTSORGUNG	13
10. CE-KONFORMITÄT	14
11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN.....	14

INDEX

Used symbols	3
1 Included with Delivery	16
2 GENERAL ADVICE	16
2.1 General safety notes.....	16
3 MACHINE DESCRIPTION.....	17
3.1 Machine parts	17
3.2 Technical data	18
1.3 PID-Temperature Control	18
4 MACHINE INSTALLATION	18
4.1 Preparation for installation	18
4.2 Electrical connection	18
5 FIRST USE	19
5.1 First use	19
6 USE OF THE MACHINE.....	19
6.1 Preparation of the machine.....	19
6.2 Programming the temperature via the PID-display	20
6.3 Preparing coffee.....	20
6.4 Dispensing of hot water	21
6.5 Dispensing of steam.....	21
7 CLEANING AND MAINTENANCE.....	22
7.1 General cleaning	22
7.2 Brew group cleaning and degreasing.....	22
7.3 Prophylactic descaling.....	22
7.4 Maintenance	23
8 TRANSPORT AND WAREHOUSING	25
8.1 Packing	25

8.2	Transport	25
8.3	Warehousing	25
9	DISPOSAL	25
10	CE CONFORMITY	25
11	TROUBLESHOOTING	26

Verwendete Symbole / Used symbols

	<p>Vorsicht! Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise um Verletzungen zu vermeiden.</p>
	<p>Achtung! Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Maschine.</p>
	<p>Caution! Important notices on safety for the user. Pay attention to these notices to avoid injuries.</p>
	<p>Attention! Important notice for the correct use of the machine.</p>



1. LIEFERUMFANG

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

1 Bedienungsanleitung
1 Reinigungspinsel
1 Kunststoff-Tamper

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 autorisiertes Personal gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchgeführt werden.• 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, gegen Wasser unempfindliche Oberfläche stellen.• Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.• Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.• 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 Gefriertemperaturen aussetzen.• Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.• Nur Original-Ersatzteile verwenden.• Wassertankmaschinen oder Maschinen im Wassertankbetrieb: 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 Fachhändler in Verbindung zu setzen.

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen nur von autorisierten Händlern durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig. Autorisierte Service-Stellen finden Sie auf unserer Homepage.

Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend vom autorisierten Händler bzw. von seinem Servicepersonal instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden.

	<p>Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden sollte Wasser mit einer maximalen Härte von 4° dH verwendet werden. Sie können auch Wasser verwenden, das vorher gefiltert wurde. Eine bereits stark verkalkte Maschine ist ausschließlich durch einen Fachhändler zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage der Kessel 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 PRO300 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.



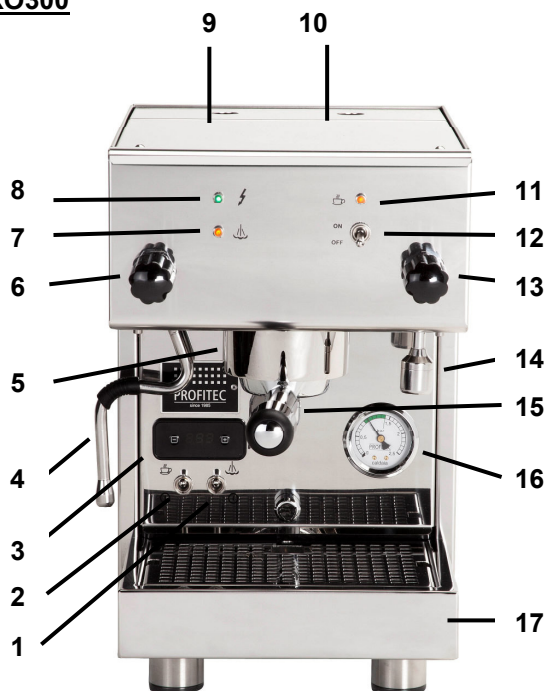
Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile

PRO300



1. Ein-/Ausschalter Dampfkessel
2. Ein-/Ausschalter Maschine /Kaffeekessel
3. PID-Display
4. Dampfrohr
5. Brühgruppe
6. Griff Dampfventil
7. Kontrolllampe Dampf - orange
8. Kontrolllampe on/off - grün
9. Tassenablagefläche
10. Wassertankdeckel
11. Kontrollleuchte Kaffeebezug - orange
12. Kaffeebezugsschalter
13. Griff Heißwasserventil
14. Heißwasserauslaß
15. Filterträger
16. Kesseldruckmanometer
17. Wasserauffangschale



Vorsicht!

Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:

- Bereich der Ventile
- Dampf- und Heißwasserrohr
- Brühgruppe
- Filterträger
- Gehäuse: Frontseite, Oberseite und Seitenteile

3.2 Technische Daten

Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungen auf Anfrage)
Leistung / Watt:	2.400 W
Wassertank:	ca. 3.0 l
Abmessungen:	B x T x H / 255 mm x 415 mm x 385 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B x T x H / 255 mm x 475 mm x 385 mm
Gewicht:	18 kg

3.3 PID-Temperaturregelung

Die Aufgabe einer PID-Temperaturregelung ist die Steuerung der Temperatur des Kaffeekessels, d.h. die Temperatur des Kessels ist individuell einstell- und kontrollierbar. Die Temperatur bzw. der Kesseldruck des Dampfkessels wird über ein Pressostat geregelt und ist nicht von außen verstellbar. PID steht für „proportional – integral – derivative“. Bei der Kaffeezubereitung spielt die Temperatur eine wesentliche Rolle.



4. INSTALLATION DER MASCHINE



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

4.1 Vorbereitungen zur Installation



- Maschine auf eine stabile, **wasserunempfindliche** und waagerechte Fläche stellen.
- 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 ist.
 - die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Metallkippschalter steht in der unteren Position.)
 - der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.
 - die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:

1. Wassertankdeckel abnehmen.
2. Den Wassertank herausnehmen und gründlich reinigen.
3. Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und den Wassertankdeckel wieder aufsetzen.

4. Den Stecker in die Steckdose einstecken. Kaffeebezugsschalter nach oben stellen. Schalten Sie die Maschine ein. Die Pumpe läuft an. Nun wird der Kaffeeessel erhitzt und die grüne Signalleuchte geht an. Um den Dampfkessel hinzuschalten, betätigen Sie den Ein- und Ausschalter für Dampf. Die orangefarbene Signallampe leuchtet auf.
Die Pumpe befüllt den Dampfkessel der Maschine mit Frischwasser. Beide Kessel werden erhitzt.
5. Sobald Wasser aus der Brühgruppe tritt, den Kaffeebezugsschalter wieder nach unten auf die Ausgangsstellung zurückstellen. Der Kaffeeessel ist nun befüllt.
Da für die Erstbefüllung der Kessel besonders viel Wasser gebraucht wird, muss der Wasserbehälter anschließend wieder aufgefüllt werden.
6. Das PID-Display zeigt den aktuellen Temperaturwert des Kaffeeessels (siehe Punkt 3.3) an. Falls das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Wasserbehälter absinkt, schaltet die Maschine automatisch ab und das PID-Display erlischt. Jetzt müssen Sie frisches Wasser nachfüllen. Die Maschine heizt danach automatisch auf.
7. Sofern Sie die Dampffunktion hinzugeschaltet haben warten Sie bitte, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,3 bar anzeigt.
8. Die PRO300 verfügt über ein Antivakuum Ventil, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet. Das Entlüften geschieht über den Ablauf hinter der Brühgruppe direkt in die Wasserauffangschale. Zusätzlich ist es aber ratsam, bei erreichtem Kesseldruck das Dampfventil kurz zu öffnen, um so sicherzustellen, dass das Gerät richtig entlüftet ist. Achtung, Dampfbildung.
9. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.


	Bei der Erstinbetriebnahme ist es zu empfehlen das Gerät nach dem aufheizen mit etwa 1 – 2 Wassertankfüllungen zu spülen. Lassen Sie hierzu Wasser aus der Brühgruppe und aus dem Heißwasserauslass laufen.
	Die PRO300 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.
	Bitte beachten Sie, dass die Filterträger, die Auffangschale und der Wassertank nicht für die Spülmaschine geeignet sind.

6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

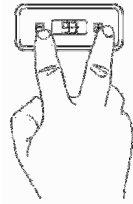
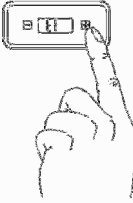
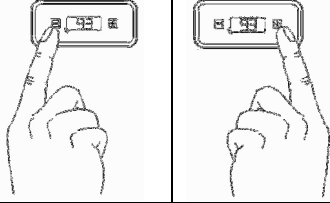

1. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist, ggf. den Wassertank befüllen.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Metallkippschalter nach oben). Falls gewünscht, den Dampfkessel dazuschalten.
3. Warten Sie, bis die gewünschte Kaffeetemperatur erreicht ist. Diese wird Ihnen über das PID-Display angezeigt.
4. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 5 Minuten.
5. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
6. Vor der ersten Kaffeezubereitung kurz den Kaffeebezugsschalter mit eingespanntem Filterträger nach oben stellen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.

	Der Filterträger sollte am besten in der Brühgruppe eingespannt bleiben, damit er immer warm bleibt. Somit bleibt die Gruppendichtung weich und wird geschont.
---	--

6.2 Programmierung der Temperatureinstellung über das PID-Display

Während des regulären Betriebs wird die Temperatur des Kaffeeessels angezeigt. Die Steuerung ist werkseitig auf 93°C vorprogrammiert.

Zur Abstimmung der Temperatur des Kaffeeessels gehen Sie bitte wie folgt vor:

<p>1. Schalten Sie das Gerät ein, so dass der Kessel aktiviert ist. Die Temperatur des Kessel spielt zur Programmierung keine Rolle. Die Heizung bleibt während des Programmiervorgangs außer Betrieb.</p>	
<p>2. Drücken Sie + und - gleichzeitig so lange bis „t1“ 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</p> <p style="text-align: center;">- zur Verringerung oder + zur Erhöhung</p> <p>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. Die neu eingestellte Soll-Temperatur ist gespeichert. Die Heizung nimmt den Betrieb wieder auf.</p>	

6.3 Zubereitung von Kaffee

Verwenden Sie bitte den Filterträger mit 1 Auslauf und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und den Filterträger mit 2 Ausläufen und dem großen Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen. Es ist wichtig, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist.

Befüllen Sie das Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso. Verwenden Sie etwa 7g – 9g pro Tasse. Jetzt pressen Sie das Kaffeemehl mit einem 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 Brühgruppe ein.

Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von 2 Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf). Jetzt stellen Sie den Kaffeebezugsschalter nach oben und die Espressozubereitung beginnt. Der Timer auf dem PID-Display zeigt Ihnen nun die aktuelle Dauer des Espresso bezuges in Sekunden an. In der Regel dauert ein Bezug ca. 20 – 25 Sekunden. Die Füllmenge eines Espresso liegt bei 25 – 30 ml. Ist die gewünschte Menge erreicht, stellen Sie den Kaffeebezugsschalter wieder in die Ausgangstellung. Aus dem unteren Ablauf entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale.



- Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlene Bohnen möglich.
- Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir unseren Tamping Tom (58 mm).

6.4 Heißwasserentnahme

1. Sollten Sie den Dampfkessel noch nicht aktiviert haben, so schalten Sie diesen nun dazu. Warten Sie, bis das Kesseldruckmanometer einen Druck von 1,0 – 1,3 bar anzeigt.
2. Halten Sie ein geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr. Indem Sie das Ventil öffnen können Sie Heißwasser (z. B. für Tee) entnehmen. Wenn Sie eine größere Menge entnehmen möchten, empfiehlt es sich, die Maschine auszuschalten, da so kein kaltes Wasser aus dem Frischwasserbehälter nachgepumpt wird.
3. Nach der Entnahme schließen Sie das Heißwasserventil und schalten die Maschine ggf. wieder ein. Der Kessel wird wieder automatisch mit Frischwasser befüllt.



Bitte achten Sie darauf, dass Sie das Heißwasser- und das Dampfventil sanft schließen und nicht überdrehen.



Wir empfehlen Ihnen ca. alle 2 – 3 Wochen eine Kesselentleerung durchzuführen. Somit stellen Sie sicher, dass sich Frischwasser im Dampf bzw. Heißwasserkessel befindet.



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



Vorsicht!
Das Gefäß so nah wie möglich an den Heißwasserauslass halten, damit Verletzungen durch Heißwasserspritzer vermieden werden.

6.5 Dampfentnahme

Die PRO300 ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch. Innerhalb weniger Sekunden können Sie Milchschaum zubereiten. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da der Milchschaum sonst zerfällt.

1. Falls noch nicht geschehen, schalten Sie den Dampfkessel über den Kippschalter dazu. Die orangefarbene Kontrollleuchte brennt. Warten Sie bitte einen kurzen Moment bis sich Dampf im Kessel gebildet hat. Das Kesselmanometer sollte 1,0 – 1,3 bar anzeigen.
2. **Wichtig:** Dampfventil für ca. 5 Sekunden öffnen, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten. Außerdem beugen Sie hiermit vor, dass Milch in den Kessel gezogen wird.
3. Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
4. Dampfahne wieder öffnen.
5. Flüssigkeit erwärmen und/ oder aufschäumen.
6. 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
Dampfdüse und Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärten.



Heißwasser- und Dampfventil sanft schließen und nicht überdrehen.

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 (Metallkippschalter steht in unterer Position.), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen (mindestens 30 Minuten).

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:

Reinigen Sie Filterträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale, Tropfblech der Wasserauffangschale und Tamper 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.

Wir empfehlen Ihnen ca. alle 2 – 3 Wochen eine Kesselentleerung des Dampf-/Heißwasserkessels durchzuführen. Somit stellen Sie sicher, dass sich Frischwasser im Dampf bzw. Heißwasserkessel befindet.



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 von Profitec erhalten Sie in Tablettenform bei Ihrem Fachhändler. Sie dienen zur Reinigung und Entfettung der Brühgruppe. Die Gruppenreinigung mit den Reinigungstabletten sollte nach ca. 150 Tassen durchgeführt werden.

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


1. Heizen Sie den Kaffeeessel auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Legen Sie eine Reinigungstablette in das Blindsieb.
4. Setzen Sie den Filterträger in die Brühgruppe ein.
5. Betätigen Sie den Kaffeebezugsschalter, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
6. Schalten Sie den Kaffeebezugsschalter in Intervallen von 20 Sekunden ein und aus. Sobald klares Wasser aus dem Ablaufstutzen abfließt, Vorgang stoppen.
7. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschließend wieder einsetzen.
8. Betätigen Sie den Kaffeebezugsschalter nochmals in Intervallen von 20 Sekunden für ca. 1 Minute.
9. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschließend setzen Sie das Kaffeesieb wieder ein. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.



Vorsicht!

Während der Reinigung mit dem Blindsiebs kann es zu heißen Wasserspritzern kommen.


7.3 Vorbeugende Entkalkung


	<p>Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden ist eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. Beachten Sie ansonsten außerdem unbedingt unsere Entkalkungsanleitung und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen.</p> <p>Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch Fachpersonal eines Profitec Fachhändlers 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>
---	---

Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig. Verwenden Sie keinen Entkalker der Sulfamidsäure“ (auch als Amidosulfonsäure bekannt) enthält. Diese Säure ist 6x stärker als Zitronensäure und könnte das Material angreifen. Kontaktieren Sie Ihren Händler, er kann Ihnen ein geeignetes Mittel nennen. Wir empfehlen, beide Kessel getrennt, nacheinander zu entkalken.

Bitte wie folgt vorgehen:

1. Schalten Sie die Maschine ein indem Sie den Metallkippschalter nach oben stellen. Nun wird der Kaffeekegel auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt (siehe PID-Anzeige).
2. Entkalkungsmittel gem. Packungsangabe mit Wasser mischen und in den Wasserbehälter geben.
3. Anschließend den Kaffeebezugsschalter nach oben stellen und ca. 400ml durch die Brühgruppe laufen lassen. Der Kaffeekegel ist jetzt mit Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
4. Nun den Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen und den Kaffeebezugsschalter für ca. 20 Sekunden betätigen. Diesen Schritt zweimal wiederholen. Nach dieser Prozedur Entkalkungsmittel **ca. ½ Stunde** einwirken lassen.
5. Schalten Sie den Dampfkessel hinzu.
6. Nach Erreichen des Dampfdrucks das Gerät ausschalten und den Dampfkessel direkt im Anschluss durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren.
7. Gerät einschalten, auch den Dampfkessel. Jetzt wird der leere Dampfkessel automatisch mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
8. Die Maschine heizt beide Kessel auf. Nach dem Erreichen des Betriebsdrucks den Entkalker **ca. ½ Stunde** einwirken lassen.
9. Anschließend den Filterträger ausspannen und das restliche Entkalkungsmittel durch Betätigung des Kaffeebezugsschalters aus der Brühgruppe laufen lassen.
10. Maschine ausschalten und den Dampfkessel durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren.
11. Wasserbehälter entnehmen, ausspülen und mit frischem Wasser befüllt wieder einsetzen.
12. Kaffee und Dampfkessel einschalten. Dadurch wird der Dampfkessel automatisch mit Frischwasser befüllt. Ist dieser voll, Kaffeebezugsschalter einschalten, um so den Kaffeekegel mit Frischwasser zu befüllen. Lassen Sie ca. 500 ml Wasser aus der Brühgruppe laufen.
13. Frischwasserbehälter nachfüllen.
14. Filterträger mit Blindsieb wieder einspannen und Kaffeebezugsschalter dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. **Anschließend Blindsieb aus dem Filterträger entnehmen.**
15. Kaffeebezugsschalter einschalten und frisches Wasser für ca. 60 Sekunden durch die Brühgruppe laufen lassen, damit sie gespült wird.
16. Gerät ausschalten und den Inhalt des Dampf-/Heißwasserkessel über den Heißwasserauslass entnehmen. Befüllen Sie den Wassertank erneut. Anschließend Gerät wieder anschalten, damit sich der Kessel wieder mit Wasser befüllt und Sie erneut spülen können.
17. Spülgänge mindestens fünfmal wiederholen, um beide Kessel zu spülen.
18. Spülen Sie beide Kessel solange, bis klares, neutral riechendes Wasser sowohl aus der Brühgruppe als auch aus dem Heißwasserauslass kommt.

	<p>Spülen Sie die Maschine mindestens 5x mit klarem Wasser durch.</p>
---	--

	<p>Wichtig 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.</p>
---	---







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.

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 (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 (Schlüsselweite: 3mm).
4. Die Duschplatte sowie der Duschenhalter (aus Messing) lassen sich einfach abnehmen (sollte dies nicht der Fall sein sind evtl. die Bauteile mit Kaffeeresten und Fett verklebt).
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 evtl. 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 angefaste 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 Duschensieb 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 Gruppendichtung wieder einsetzen</p> 	<p>8. Setzen Sie die neue Gruppendichtung mit der angefasten Seite nach oben wieder ein so das 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 Dampfduße vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.



Wichtig

Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren!

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die PRO300 wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle und Schaumstoffplatten geschützt geliefert.



Vorsicht!

Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.



Wichtig

Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

8.2 Transport



- Gerät ausschließlich aufrecht, wenn möglich auf Palette, transportieren.
- Gerät in Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen.
- Maximal drei Verpackungseinheiten übereinander stapeln.
- Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.

8.3 Lagerung



- 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	Den Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen.
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 7g - 9g pro Tasse
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl leichter anpressen.
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7g - 9g pro Tasse verwenden
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee verwenden
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7g - 9g pro Tasse verwenden
	Duschsieb verschmutzt	Duschsieb 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 nimmt den Betrieb nicht auf	PID-Display ist aus: Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter	Wasser nachfüllen
	Wasser wurde nachgefüllt, PID-Display ist aus	Gerät aus- und einschalten Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt muss zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst muss mit dem Magnetpunkt nach unten eingesetzt sein.)
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank richtig einsetzen
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung defekt	Gruppendichtung und Duschensieb tauschen

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

.. eine **Gruppenreinigung durchzuführen** (genaue Anleitung Seite 10). Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

.. **den Dampf-/Heißwasserkessel zu entleeren**. Stellen Sie bei der betriebsbereiten Maschine den Ein-/Ausschalter nach unten, um das Gerät auszuschalten. 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 (Punkt 5.1) durchzuführen.

Es ist leider nicht möglich den Kaffeekessel zu entleeren. Wir empfehlen daher bei der Neuinbetriebnahme mind. 0,5 l Wasser durch die Brühgruppe laufen zu lassen, um sicherzustellen, dass sich frisches Wasser im Kessel befindet.

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. Je höher, desto besser.
- Verwenden Sie ein Milchkännchen (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 das mit ca. 1/3 Milch gefüllte Kännchen unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in die Mitte des Kännchens bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt langsam den Dampfahh aufdrehen bzw. Hebelventil in die obere Position bringen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Das Kännchen stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Kännchen. Die eigentliche Schäumung setzt ein. Das Kännchen mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die Dampfduüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfduüse kurz ganz in das Kännchen eintauchen und den Dampfahh wieder zudrehen bzw. den Dampfventilhebel wieder zurückkippen
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfduüse zu vermeiden.
- Ein kleiner Ratschlag: Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, das Kännchen ein klein wenig schütteln, und auf den Tisch klopfen, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakter wird.
- Sollten Sie nicht alle Milch verbraucht haben, können Sie die Restmilch im Kännchen im Nachhinein noch einmal aufschäumen.



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



1 Included with Delivery

1 portafilter 1 spout
1 portafilter 2 spouts
1 filter 1 cup
1 filter 2 cups
1 blind filter

1 cleaning brush
1 tamper
1 instruction manual

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.• The installation of the machine should be carried out by authorised specialists according to the instructions in chapter 4.• Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.• 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. Never place the machine on hot surfaces.• Never immerse the machine in water; do not operate the machine with wet hands.• The machine should only be used by experienced adult 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 use of the appliance by a person responsible for their safety.• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.• Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.• Keep the packing out of reach of children.• Only use original spare parts.• Water tank machines or machines in water tank use: Do not operate the machine with carbonated water, but with soft, potable water.• Do not operate the machine without water.
---	--

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 single 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. You can find an authorised dealer on our homepage.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons, in order to avoid a hazard.

	<p>Important When necessary, make use of a water softener in order to reach an adequate hardness level. You may also use water which has previously been filtered. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine may be required. Follow our descaling instructions. 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 may 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 PRO300 has to be used for the preparation of coffee, hot water and steam only. The machine is not intended for commercial use.

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



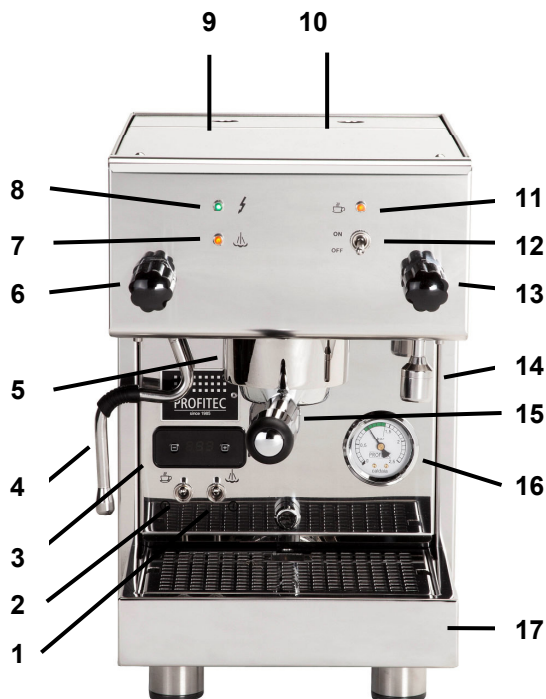
This appliance is intended to be used in households and similar applications such as:

- 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

PRO300



1. On/off switch steam
2. On/off switch machine/coffee boiler
3. PID-Display
4. Steam wand
5. Brew group
6. Steam knob
7. Control lamp steam boiler - orange
8. Control lamp on/off machine - green
9. Cup warming tray
10. Water tank lid
11. Control lamp coffee boiler
12. Coffee switch
13. Hot water knob
14. Hot water wand
15. Portafilter
16. Boiler pressure gauge
17. Drip tray



Caution!

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

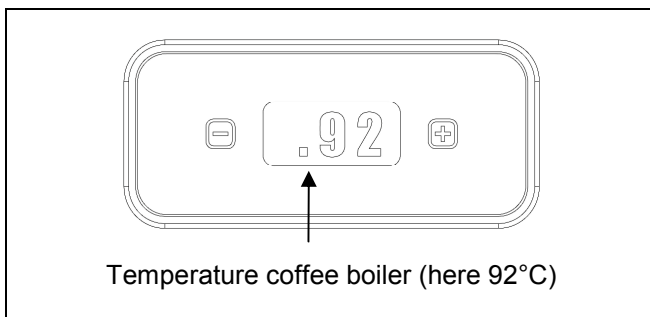
- area around the steam and hot water handle and steam and hot water wands
- filter holder
- brew group
- body (front, upper part and side frames)

3.2 Technical data

Voltages:	EU: 230 V UK: 230 V New Zealand: 240 V Australia: 240 V US: 115 V Japan: 100 V
Power:	2400 W
Water tank:	ca. 3.0 l
Measurements:	W x D x H / 255 mm x 415 mm x 385 mm
Measurements with portafilter:	W x D x H / 255 mm x 475 mm x 385 mm
Weight:	18 kg

1.3 PID-Temperature Control

The function of a PID-Temperature Control is to regulate the temperature of the coffee boiler. The temperature of the boiler is programmable and controllable. You have the possibility to extract coffee at varying temperatures. The temperature, or rather the pressure of the steam boiler, is regulated by the pressure switch and is not adjustable from the outside. PID stands for "proportional-integral-derivative". The PID-control displays the temperature of the coffee boiler.



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 and local regulations.

4.1 Preparation for installation



- Place the machine on an even and stable surface.
- Never place the machine on hot surfaces.
- Place the machine on a **water-proof surface**, as the machine may at some point leak water.

4.2 Electrical connection



- Make sure that the local main voltage supply corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.
- 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 prior to operating the machine.



Prior to starting the machine, check if:

- the steam and hot water valves are closed.
- the machine is switched off.
- the power cord is disconnected.
- the drip tray is inserted accurately.

Now you can start up your machine:

- 1 Lift the water tank lid.
- 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 lid.
- 4 Plug the machine into an electrical outlet and turn the coffee switch on. Turn the machine on by placing the metal switch in the upper position. The coffee boiler is now being heated and the green control lamp will come on. In order to activate the steam boiler turn on the on/off switch for steam. The orange signal lamp will come on. The pump fills fresh water into the steam boiler of your machine. Both boilers are being heated.
- 5 As soon as water is released through the brew group, turn off the coffee switch. The coffee boiler is now filled with water.
Since much water is used for the initial filling of the boilers, the water tank has to be refilled with water.
- 6 The PID-display indicates the current temperature of the coffee boiler (reg. item 3.3). Should the water in the tank fall below a certain level, the machine will turn off automatically and the PID-display goes off. You now have to refill fresh water. The machine will heat up automatically again.
- 7 If you have switched on the steam function, please wait until the pressure gauge reads a value of about 1.0 – 1.3 bars.
- 8 Manual boiler venting is not necessary because the PRO300 includes an anti-vacuum valve, which vents the boiler during the heat-up phase. This venting procedure is done by way of the brew group, directly into the drip tray. However, additionally we recommend to open up the steam valve for a short while when the boiler pressure has been reached in order to properly vent the machine. Caution, steam develops!
- 9 The machine is now operational. To always have pre-heated cups, place them on the cup warming tray and start enjoying your coffee.



The PRO300 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 through the hot water valve. In this case please switch the machine off and on again.

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

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

Water tank machine or machine in use with water tank

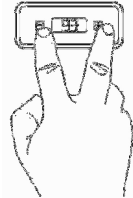
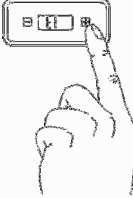
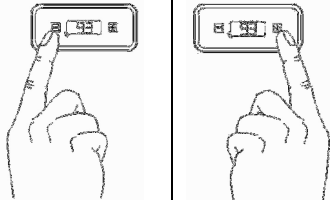

- 1 Make sure there is enough water in the tank.
- 2 Now turn the machine on (the metal switch in the upper position).
- 3 Please wait until the desired coffee-, i.e. steam temperature, has been reached (value indicated on the PID-display).
- 4 In general, the machine will be heated up in about 5 minutes, depending on the ambient temperature.
- 5 The machine is now ready for use.
- 6 Prior to preparing your first coffee, insert the filter holder and activate the coffee switch in order to release hot water and heat the filter holder to an optimal temperature.



It is recommended to leave the filter holder in the brew group keeping it warm for optimum temperature for coffee dispensation. This saves the brew group gasket from wear as well. This way the group gasket remains soft and is being spared.

6.2 Programming the temperature via the PID-display

During normal operations the temperatures of the coffee boiler is indicated. The control is pre-programmed to 93°C.

Switch the machine on in order to activate the boiler. 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	
10. Press - in order to leave the programming mode. The newly programmed nominal temperature is now saved. The heater is now activated.	

6.3 Preparing coffee

Use the filter holder with 1 spout and the corresponding filter (1 cup) for the preparation of 1 cup. Use the filter holder 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 filter holder.

Fill the ground coffee into the filter. Use approx. 7 g – 9g for each cup. Compress the ground coffee with the tamper. Clamp the filter holder firmly into the brew group.

Place the cup under the spout of the filter holder (for the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout). Now activate the coffee switch to start the brewing process. The timer on the PID-display indicates the brewing time in seconds. In general, the brewing time should be around 20 to 25 seconds. The volume for a single espresso is circa 25 to 30 ml. Place the coffee switch back into the original position once the desired volume is reached.




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



- Only freshly ground coffee allows for an optimal coffee result. Therefore, use a professional coffee grinder
- We recommend to use our stainless steel tamper "Tamping Tom" with a diameter of 58 mm for optimum tamping.

6.4 Dispensing of hot water


- 1 In case you have not done so yet, activate the steam boiler. Wait until the boiler pressure gauge indicates a pressure of 1.0 – 1.3 bars.
- 2 Place a suitable container (with heat-insulated grip) underneath the hot water wand. Now you can dispense hot water (e.g. for tea) by turning the hot water knob. When dispensing large amounts of water, it is advisable to turn the machine off so that no cold water is pumped out of the fresh water tank.
- 3 After having dispensed hot water, turn the machine back on. The boiler is automatically refilled with fresh water.



	Please close the hotwater-/steam –valve gently and do not over tighten it.
	We suggest that you empty the water from the steam-/hot water boiler every 2 to 3 weeks. This makes sure that there is always fresh water in the steam-/hot water boiler.
	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.

6.5 Dispensing of steam

The PRO300 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. 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 frothing milk will not be possible.

- 1 In case you have not done so yet, activate the steam boiler by the steam switch. The orange control lamp comes on. Wait a short time until steam has built up in the boiler. The boiler pressure gauge should indicate a pressure of 1.0 – 1.3 bars.
- 2 **Important:** In order to get the best results when frothing milk, open the steamknob for approx. 5 seconds to release the condensation water in the pipe. This also prevents milk from being sucked into the boiler.
- 3 Immerse the steam nozzle into the liquid.
- 4 Turn the steamknob.
- 5 Heat and/or froth the liquid.
- 6 After frothing or heating, release the steam into the drip tray to keep the holes of the steam nozzle clean.

	<p>Risk of injury Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing in order to avoid splashing.</p>
---	---

 	<p>Important After every application, clean the steam nozzle and the steam dispenser with a non-abrasive, damp cloth. This removes possible liquid residues. Please close the hotwater-/steam –valve gently and do not over tighten it.</p> <p>Risk of injury Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!</p>
--	---

7 CLEANING AND MAINTENANCE

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



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.

7.1 General cleaning

Daily cleaning:

Portafilters, filters, water tank, drip tray, drip plate of the drip tray and tamper require daily cleaning. Clean 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 wands after every use.

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

We suggest that you empty the water from the steam-/hot water boiler every 2 to 3 weeks. This makes sure that there is always fresh water in the steam-/hot water boiler.

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



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

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 using the blind filter included with delivery.

The group cleaning should be carried out after about 150 cups brewed.

Follow the instructions as noted below:

- 1 Heat up the coffee boiler.
- 2 Place the blind filter into the portafilter.
- 3 Put a cleaning tablet into the portafilter.
- 4 Clamp the portafilter into the brew group.
- 5 Operate the coffee switch. The blind filter will fill with water.
- 6 Turn the coffee switch on and off in intervals of 20 seconds. Stop once clear water comes out of the drainage cylinder.
- 7 Unclamp the portafilter with the blind filter, rinse it with fresh water and replace it.
- 8 Once more operate the coffee switch in intervals of 20 seconds for 1 minute.
- 9 Unclamp the portafilter with the blind filter, rinse it with fresh water and re-insert the coffee filter. The brew group is now operational again.



Caution!

Beware of hot water splashing while cleaning the group.

7.3 Prophylactic descaling




To avoid damages due to lime residues, a prophylactic, regular descaling may be required. Please use the following descaling instructions. Doing so will protect your machine against expensive repairs.

An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembling of the boiler and the tubing will be necessary in order to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine.

A regular descaling of the machine is recommended to avoid strong calcification and expensive repairs. While descaling, always take into account the hardness level of the water. It is very important to use a sparing descaler which does not affect the metal. Do not use a descaling agent containing sulfamic acid (also known as amidosulfonic acid). This acid is 6x stronger than citric acid and can affect the materials. Please contact your supplier, as they will be able to recommend a proper descaling agent. We recommend to descale the two boilers independently from each other.

Please proceed as follows:

- 1 Turn the machine on by switching the metal switch upwards. The coffee boiler is now being heated to the preset temperature (reg. PID-display).
- 2 Mix the descaling powder with water according to the instructions and pour it into the tank.
- 3 Turn the coffee switch to the upper position and release about 400 ml water through the brew group. The coffee boiler is now filled with descaling liquid.
- 4 Now clamp the portafilter with blind filter into the brew group and operate the coffee switch for about 20 seconds. Repeat this step twice and let the descaling liquid soak for about ½ hr.
- 5 Turn the steam boiler on.
- 6 After the steam pressure has been reached, turn the machine off and empty the water out of the steam boiler by way of the hot water dispenser.
- 7 Turn the machine on, the steam boiler as well. The empty steam boiler is now being filled with descaling liquid.
- 8 The machine heats both boilers to the preset temperature. Let the descaling liquid soak for about ½ hr. after the operating pressure has been reached.
- 9 Unclamp the portafilter and empty the remaining descaler through the brew group by activating the coffee switch.
- 10 Turn the machine off and empty out the steam boiler by activating the hot water release.
- 11 Empty out the water tank, rinse it thoroughly, fill with fresh water and place it back into the machine.
- 12 Turn on the coffee and steam boiler. This automatically fills the steam boiler with fresh water. When this boiler is full, activate the coffee switch in order to fill the coffee boiler with fresh water until about 500 ml water has been discharged through the brew group.
- 13 Refill the water tank.
- 14 Clamp the portafilter with blind filter back into the brew group and activate the coffee switch 3 times for about 20 seconds. Then, often activate the coffee switch until the entire system has been flushed. Now remove the blind filter from the portafilter.
- 15 Activate the coffee switch and flush fresh water through the brew group for about 60 seconds.
- 16 Turn the machine off and empty out the steam boiler by activating the hot water release. To refill the boiler with fresh water, you have to switch the machine on again.
- 17 Repeat the flushing at a minimum of 5 times in order to flush both boilers.
- 18 Flush both boilers until clear, neutral smelling water comes out of both the brew group and the hot water release.

	<p>Important</p> <p>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 several components, such as valves, gauges etc., causing damage to your espresso coffee machine. In this case, please contact your specialised dealer. It is probable that a professional descaling has to be carried out which requires the disassembling of boilers 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. Machines will only be accepted for repair after previous technical advice and written acknowledgement has been given. Please do not enclose loose parts e. g. portafilter or drip tray when sending in the machine for repairs / maintenance.</p>
---	--

7.4 Maintenance

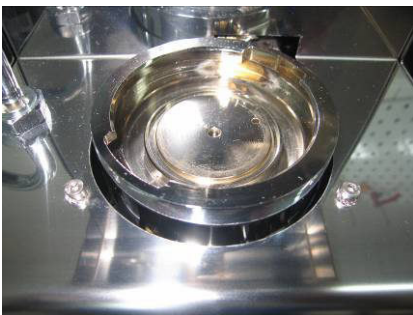
(If you have any questions, please contact your specialised dealer.)

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 storage, 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 wrench (3 mm).
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. Before installing the new group gasket clean the groove completely. When inserting the group gasket, make sure that the bevelled side is facing upwards so that it is no longer visible.
8. Gradually press the group gasket into the pre-cleaned groove.
9. Then screw in the shower plate and the shower holder.
10. In order to ensure that the group gasket is inserted properly, carefully clamp a filter holder without filter into the brew group.

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 with a paper clip.
For this purpose, the steam nozzle may be unscrewed as well.



Important

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

Afterwards replace the steam nozzle.

8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing

The PRO300 is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.



Caution!

Keep packing out of the reach of children!



Important

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

8.2 Transport



- 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



- 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 the top of the coffee	The grind is not fine enough	Use a finer grind. Tamp the ground coffee more firmly. Reduce the brewing pressure.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee
Little or no crema on top of the coffee	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.	Set a coarser grind. Tamp 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.
Weak “body”	The grind is not fine enough.	Set 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.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The beans are improper.	Use another type of coffee bean.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use.	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee beans, changing the grind may also be necessary.)
The machine is switched on, but the machine does not work.	PID-display is turned off: There is not enough water in the fresh water tank	Refill water.
	Water has been refilled, PID-display is off	Switch the machine off and on. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet point must face towards the inside of the machine. The floater itself must be inserted with the magnet point on the lower part of the floater side.)
	The water tank is not seated properly.	Seat the water tank properly.
The machine does not stop working and takes in air.	Machine in use with direct water connection, but switch in position “0” (=position water tank). Machine does not take in water.	This switch is located behind a cover panel at the back of the machine
	Machine in use with water tank, but switch in position “1” (= position direct water connection).	This switch is located behind a cover panel at the back of the machine
Filter holder/ brew group is dripping.	Filter holder is not fixed properly.	Fix the filter holder properly.
	Group gasket is broken.	Change group gasket and shower screen.

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

.. **clean the brew group** (see instructions on page 22). Afterwards, please do not clamp the filter holder back into the group.

..**to empty the steam-/hot water boiler.** Turn the switch of the machine to position off. Open the hot water valve and the boiler is now discharged by the remaining pressure through the hot water release. Close the hot water valve after the water has been released.

Unfortunately, it is not possible to empty out the coffee boiler entirely. We recommend to flush a minimum of 500 ml of water through the brew group during first start up, in order to empty out the older boiler water.

How to froth milk like a “Barista”

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



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

- Advice: When milk frothing is finished, just shake the pitcher 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 the steam into the drip tray to avoid blockage of the steam nozzle.

Notizen/Notes