

PROFITEC



HANDMADE - SINCE 1985 -

PRO 300

Art.-Nr./item no: PRO300, 10375
Bedienungsanleitung -
User Manual

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

mit der **PRO 300** haben Sie eine sehr gute Wahl getroffen. Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Siebträgermaschine und vor allem an der Zubereitung von Espresso und Cappuccino.

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

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

Dear coffee enthusiasts,

with the **PRO 300**, 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 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.

PROFITEC



Profitec GmbH
Profi-technische Produkte





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

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

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

[Stempel des Fachhändlers/dealer's stamp]

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	DEUTSCH
Verwendete Symbole / Used symbols	2
1. LIEFERUMFANG	5
2. ALLGEMEINE HINWEISE.....	5
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	6
3.1 Geräteteile.....	6
3.2 Technische Daten	7
3.3 PID-Temperaturregelung	7
4. INSTALLATION DER MASCHINE	7
4.1 Vorbereitungen zur Installation.....	7
4.2 Stromanschluss	7
5. ERSTINBETRIEBNAHME.....	7
Fill Modus	8
6. BETRIEB DER MASCHINE	8
6.1 Vorbereitung der Maschine	8
6.2 PID-Programmierung	9
6.2.2 Programmierung des Temperatur-Modus „o“	9
6.2.3 Programmierung des Gruppenreinigungsmodus „CLn“	10
6.2.4 Programmierung des ECO Modus.....	10
6.2.5 Programmierung des Fast Heat UP Modus	11
6.2.6 PID Display ausschalten.....	11
6.3 Zubereitung von Kaffee.....	11
6.4 Heißwasserentnahme	12
6.5 Dampfentnahme	12
7. REINIGUNG UND WARTUNG	13
7.1 Allgemeine Reinigung	13
7.2 Reinigung der Brühgruppe.....	13
7.3 Kleine technische Servicearbeiten	14
8. TRANSPORT UND LAGERUNG	15
8.1 Verpackung.....	15
8.2 Transport	15
8.3 Lagerung.....	16
9. ENTSORGUNG	16
10. CE-KONFORMITÄT.....	16
11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN.....	17
12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR	18

CONTENTS	ENGLISH
1 INCLUDED WITH DELIVERY.....	20
2 GENERAL ADVICE.....	20
2.1 General safety notes	20
2.2 Proper use	21
3 MACHINE DESCRIPTION	21
3.1 Machine parts.....	21



3.2	Technical data	21
3.3	PID-Temperature Control	22
4	MACHINE INSTALLATION	22
4.1	Preparation for installation	22
4.2	Electrical connection	22
5	FIRST USE.....	22
	Fill Mode	22
6	USE OF THE MACHINE	23
6.1	Preparation of the machine	23
6.2	PID-display functions.....	23
6.2.1	2 Programming the Temperature Mode "o"	24
6.2.3	Programming the CLN group cleaning mode.....	24
6.2.4	Programming the ECO-Mode	25
6.2.5	Programming the Fast Heat Up Mode	25
6.2.6	Turn off PID display feature	26
6.3	Preparing coffee	26
6.4	Dispensing of hot water	26
6.5	Dispensing of steam.....	26
7	CLEANING AND MAINTENANCE	27
7.1	General cleaning	27
7.2	Brew group cleaning	28
7.3	Maintenance	28
8	TRANSPORT AND WAREHOUSING.....	30
8.1	Packing.....	30
8.2	Transport	30
8.3	Warehousing	30
9	DISPOSAL.....	30
10	CE CONFORMITY.....	30
11	TROUBLESHOOTING	31
12.	RECOMMENDED ACCESSORIES	33

1. LIEFERUMFANG

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

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise


 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Anschluss der Maschine darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchgeführt werden. • Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Bei Wartungsarbeiten oder dem Tauschen von Einzelteilen, die Maschine unbedingt vom Stromnetz trennen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend von einer qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden. • Maschine auf eine stabile und waagrechte, gegen Wasser unempfindliche Oberfläche stellen. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen. • Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen. • Flüssigkeit darf weder auf den Netzstecker der Maschine noch auf die Steckbuchse gelangen. • Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen. • Maschine ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder 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 kohlenstoffhaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betreiben. • Maschine nicht ohne Wasser betreiben. • Beachten Sie, dass die Oberfläche der Maschine, im Besonderen die Brühgruppe und die Dampfzange im Betrieb heiß werden und dabei eine Verletzungsgefahr besteht.
---	---

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

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von autorisierten Service-Stellen durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.


Autorisierte Service-Stellen finden Sie in unserer Händlersuche auf unter www.profittec-espresso.com.

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

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die PRO 300 darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

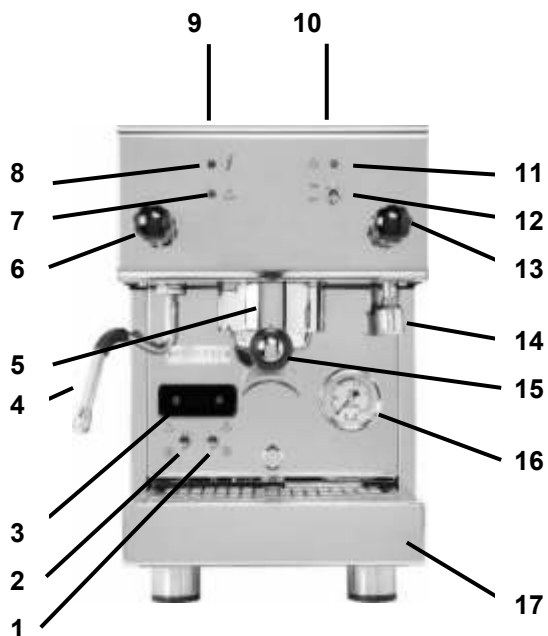
Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

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


3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile

PRO 300



1. Ein-/Ausschalter Dampfkessel
2. Ein-/Ausschalter Maschine/Kaffeekeessel
3. PID-Display
4. Dampfrohr
5. Brühgruppe
6. Griff Dampfventil
7. Kontrolllampe Dampfkessel - orange
8. Kontrolllampe an/aus - grün
9. Tassenablage
10. Wassertankdeckel
11. Kontrolllampe Kaffeebezug - orange
12. Kaffeabezugsschalter
13. Griff Heißwasserventil
14. Heißwasserauslass
15. Filterträger
16. Kesseldruckmanometer
17. **Wasserauffangschale**

	<p>Vorsicht! Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bereich der Ventile • Dampfrohr und Heißwasserauslass • Brühgruppe • Filterträger • Gehäuse: Frontseite, Oberseite und Seitenteile
---	---

3.2 Technische Daten

Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungen auf Anfrage)
Leistung / Watt:	2.200 W
Wassertank:	ca. 2.8 Liter
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 Kaffeeessels, d.h. die Temperatur des Kessels ist individuell einstell- und kontrollierbar. Die Temperatur bzw. der Kesseldruck des Dampfessels 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.



Temperaturanzeige **Kaffeeessel** (hier 93°C)

4. INSTALLATION DER MASCHINE



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

4.1 Vorbereitungen zur Installation



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

4.2 Stromanschluss



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

5. 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.
 - das Gerät auf einer wasserunempfindlichen Fläche steht



Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:

1. Nehmen Sie die Tassenablage ab, entnehmen Sie den Wassertank und reinigen Sie diesen gründlich.
2. Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen, wieder in die Maschine einsetzen und den Wassertankdeckel aufsetzen.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie die Maschine ein.
Die grüne Kontrolllampe leuchtet, die Pumpe läuft an, um den Dampfkessel zu befüllen und auf dem PID-Display erscheint „FIL“.

Fill Modus

Dieser Modus dient zum Befüllen des Kaffeekeessels. Platzieren Sie einen Auffangbehälter unter der Brühgruppe und stellen Sie den Kaffeebezugsschalter nach oben. Lassen Sie den Kaffeebezugsschalter mindestens 30 Sekunden am Stück in der oberen Stellung. Das Wort „FIL“ sollte nach 30 Sekunden erloschen sein. Der Kaffeekeessel ist nun befüllt.


4. Das Gerät heizt nun auf. Auf dem PID-Display wird die Kesseltemperatur oder UP angezeigt. Das Pumpendruckmanometer kann in der Aufheizphase ausschlagen, dies ist allerdings nicht von Bedeutung. Sollte während des Aufheizens im Display UP angezeigt werden, lesen Sie unter Kapitel „6.1“ weiter.


	Vor der ersten Kaffeezubereitung spülen Sie die Maschine mit 2-3 Wasserbehälterfüllungen. Lassen Sie das Wasser aus der Brühgruppe herauslaufen.
	Wichtig! Die PID-Steuerung sorgt dafür, dass die Maschine konstant ihre Kesseltemperatur hält. D.h. die Maschine regelt ständig die Temperatur und der kleine Punkt im PID-Display blinkt jeweils für ein Heizintervall. Die Kesseltemperatur wird auf dem PID-Display angezeigt. Achten Sie darauf, dass bei Betrieb immer ausreichend Wasser im Wasserbehälter ist.

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 Wassertank ist. Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein. Sofern die Kesseltemperatur beim Einschalten der Maschine unter 40°C liegt, wird im Display „UP“ angezeigt und die Maschine im Fast Heat Up- Modus gestartet.
3. Die Maschine ist aufgeheizt, sobald die gewünschte, voreingestellte Temperatur auf dem PID-Display erscheint oder das Display „FLU“ anzeigt.
Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Raum- und Wassertemperatur ca. 6:30 Minuten bei Geräten mit 230 V und 8:30 Minuten bei Geräten mit 120 V.
4. Während „FLU“ im Display angezeigt wird, sollte der Nutzer einen Flush durchführen, bis auf dem Display „rdY/Go“ angezeigt wird. Lassen Sie hierbei den Siebträger eingespannt und stellen Sie eine hohe Tasse unter den Siebträgerauslauf. Die Dauer des Flushs ist abhängig von der Spannung, 20 Sekunden bei 230 V und 10 Sekunden bei 120 V.
5. Sobald die Meldung „rdY/Go“ angezeigt wird, ist das Gerät bereit, die erste Tasse Kaffee zu brühen.
6. Sollte der Benutzer innerhalb der einminütigen Zeitspanne [Schritt 3] keinen Flush durchführen, erscheint auf dem Display die Meldung „FLU“ im Wechsel mit der aktuellen Temperatur. In diesem Fall sollte der Flush gestartet und anhand von optischen Merkmalen gestoppt werden.
7. Wird durch den Nutzer kein Flush ausgeführt, kühlt die Kesseltemperatur nach kurzer Zeit auf die gewünschte Brühtemperatur herunter.

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

	<p>Sobald Sie während des Aufheizens („UP“ wird im Display angezeigt) einen Bezug starten, wird der Fast Heat Up abgebrochen, hierbei braucht die Brühgruppe etwas länger, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.</p> <p>Sollten Sie den Fast Heat Up nicht nutzen wollen, so können Sie die Funktion durch das Aufrufen des Menüs (beide Tasten am Display gedrückt halten) unter dem Eintrag FH auf „off“ stellen.</p>
---	--



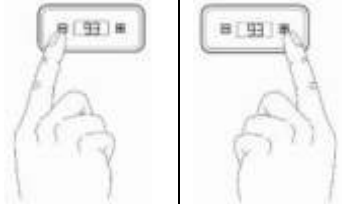
6.2 PID-Programmierung

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

6.2.1 Programmierung der Temperatureinstellung

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


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



1. Schalten Sie das Gerät ein, so dass der Kessel aktiviert ist. Die Temperatur des Kessels spielt zur Programmierung keine Rolle. Die Heizung bleibt während des Programmiervorgangs außer Betrieb.	
2. Drücken Sie + und - gleichzeitig so lange bis „t1“ auf dem Display erscheint.	
3. Drücken Sie + um in das Untermenü von „t1“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan eingestellte Temperaturwert erscheint.	
4. Drücken Sie zügig - zur Verringerung oder + zur Erhöhung des Soll-Temperaturwertes.	
5. Warten Sie nach der Einstellung des Soll-Temperaturwertes kurz, es erscheint „t1“. Der eingestellte Wert wird gespeichert.	
6. Warten Sie eine kurze Zeit und Sie verlassen das Menü automatisch.	

6.2.2 Programmierung des Temperatur-Modus „o“

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

Um diese Einstellung vorzunehmen gehen Sie bitte wie folgt vor:


1. Drücken Sie + und - gleichzeitig, es erscheint „t1“ auf dem Display	
--	---


<p>2. Drücken Sie die − Taste bis „0“ auf dem Display erscheint.</p> <p>Drücken Sie + um in das Menü zu gelangen</p>	
<p>3. Nun können Sie durch das Drücken von − sich zwischen C für Celsius und F für Fahrenheit entscheiden.</p> <p>Diese Einstellung wird für t1 und t2 übernommen.</p>	
<p>4. Warten Sie eine kurze Zeit und Sie verlassen das Menü automatisch.</p>	

6.2.3 Programmierung des Gruppenreinigungsmodus „CLn“

Bei der PRO 300 haben Sie die Möglichkeit, über das PID-Display eine Erinnerung für die nächste Brühgruppenreinigung zu programmieren. Zum Zeitpunkt der Auslieferung der Maschine ist diese auf 0 gesetzt, es ist also noch keine Erinnerung programmiert.

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



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

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

6.2.4 Programmierung des ECO Modus




Der ECO-Modus bietet die Möglichkeit, ein automatisches Abschalten nach längerer Nichtbenutzung der Maschine einzustellen. **Werkseitig ist dieser Wert auf 90 min eingestellt.** Dadurch wird nach dem letzten Brühvorgang ein Countdown aktiviert, der nach Ablauf von 90 min die Maschine ausschaltet. Dieser Countdown läuft im Hintergrund automatisch ab und ist nicht sichtbar. Die Aktivierung, nach abgeschalteter Maschine durch den Countdown, erfolgt durch erneutes Betätigen des Kaffeebezugs-schalters oder durch kurzes Aus- und wieder Einschalten der Maschine.

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

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

6.2.5 Programmierung des Fast Heat UP Modus

Ihre Maschine ist mit einer schnellen Aufheizfunktion (Fast Heat UP) ausgestattet, die sicherstellt, dass die gewünschte Brühtemperatur innerhalb weniger Minuten erreicht wird. Im Menü lässt sich diese Funktion deaktivieren.

Drücken Sie + und - gleichzeitig, es erscheint „t1“ auf dem Display.	
Mit der „-“-Taste navigieren Sie durch das Menü. Sobald „FH“ auf dem Display erscheint bestätigen Sie mit der „+“-Taste.	
Nun können Sie durch das Drücken der „+“-Taste zwischen on fürs Aktivieren und oFF fürs Deaktivieren entscheiden.	
Warten Sie eine kurze Zeit und Sie verlassen das Menü automatisch.	

6.2.6 PID Display ausschalten

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

6.3 Zubereitung von Kaffee

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

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


Jetzt pressen Sie das Kaffeemehl mit dem Tamper gleichmäßig fest. Man spricht von einem Anpressdruck von ca. 20 kg. So wird das Kaffeemehl gleichmäßig verdichtet. Setzen Sie den Siebträger fest in die 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 Counter auf dem PID-Display zeigt Ihnen 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.

	<ul style="list-style-type: none"> • Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlene Bohnen möglich. • Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir einen Tamper mit 58 mm Durchmesser.
---	--

6.4 Heißwasserentnahme


1. Sollten Sie den Dampfkessel noch nicht aktiviert haben, so aktivieren Sie diesen nun. Warten Sie, bis das Kesseldruckmanometer einen Druck von 1,0 – 1,3 bar anzeigt.
2. Halten Sie ein geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter den Heißwasserauslass. Öffnen Sie das Ventil und entnehmen Sie Heißwasser (z. B. für Tee). Wenn Sie eine größere Menge Heißwasser 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.
	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 PRO 300 ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch. Innerhalb weniger Sekunden können Sie Milchschaum zubereiten. Beachten Sie bitte 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, aktivieren Sie den Dampfkessel über den Kippschalter. Die orangefarbene Kontrolllampe leuchtet. Warten Sie bitte einen kurzen Moment bis sich im Kessel Dampfdruck im Kessel aufgebaut 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. Dampfduse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
4. Dampfahn 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 Dampfduse zu vermeiden.

	<p>Verletzungsgefahr Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit halten, damit es nicht zu Spritzern kommt.</p>
---	--

	<p>Wichtig Dampfdüse und Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärtet.</p> <p>Heißwasser- und Dampfventil sanft schließen und nicht überdrehen.</p>
	<p>Verletzungsgefahr Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden.</p>

7. REINIGUNG UND WARTUNG


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

	<p>Vorsicht! Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Metallkippschalter steht in unterer Position), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Tauchen Sie die Maschine zur Reinigung niemals unter Wasser. Bei unsachgemäßer Reinigung besteht die Gefahr eines elektr. Schlages.</p>
---	---

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.

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


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 1 – 2 Wochen eine Kesselentleerung des Dampf-/Heißwasserkessels durchzuführen. Somit stellen Sie sicher, dass sich Frischwasser im Dampf-/Heißwasserkessel befindet.

	<p>Zur Reinigung weiches angefeuchtetes Tuch verwenden. Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!</p>
---	--

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

7.2 Reinigung der Brühgruppe

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

1. Heizen Sie den Kaffeeessel auf. Der Dampfkessel wird hierzu nicht benötigt.
2. Setzen Sie das Blindsieb in einen Filterträger ein.
3. Füllen Sie das Blindsieb mit Gruppenreiniger gemäß Packungsangaben.
4. Setzen Sie den Filterträger in die Brühgruppe ein.
5. Betätigen Sie den Kaffeebezugsschalter, damit sich das Blindsieb mit Wasser füllt.

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 wiedereinsetzen.
8. Betätigen Sie den Kaffeebezugsschalter nochmals in Interwallen 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 Kleine technische Servicearbeiten**Vorsicht!**

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

Austausch der Gruppendichtung

1. Stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet ist, der Netzstecker gezogen und das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
2. Zum leichteren Arbeiten empfiehlt sich, alle abnehmbaren Teile (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: 3 mm).
4. Die Duschplatte sowie der Duschenhalter 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 Duschiensieb mit Duschplatte</p> 
--	---	--


<p>4. Entfernen Sie den dünnen Dichtungsring</p> 	<p>5. Sie können nun die Gruppendichtung entfernen</p> 	<p>6. Hebeln Sie nun die Gruppendichtung mit einem Schlitzschraubendreher heraus</p> 
<p>7. Reinigen Sie die Nut bevor Sie die neue Gruppendichtung wieder einsetzen</p> 	<p>8. Setzen Sie die neue Gruppendichtung mit der angefasten Seite nach oben wieder ein so dass diese nicht mehr sichtbar ist</p> 	<p>9. Setzen Sie den Dichtungsring wie in Abb.4 und das Duschensieb wieder ein und befestigen Sie diese wieder mit der Senkkopfschraube</p> 

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

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

Die Löcher der Dampfduße vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.

Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.



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

Die Düse anschließend wieder anschrauben.


8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung


Die PRO 300 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. • Gerät keinem Frost aussetzen.
---	---

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 2012/19/EU und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) registriert.

10. CE-KONFORMITÄT



Konformität

Das Produkt entspricht den folgenden EU-Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie: **2014/35/EU**
- Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC): **2014/30/EU**
- Richtlinie über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (ROHS): **2011/65/EU**
- Richtlinie **2012/19/EU** über Elektro- und Elektronik-Altgeräte-(WEEE Reg.-Nr.: 97592029)
- Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG (ENER 25)

Weiterhin wurden folgende Verordnungen eingehalten:

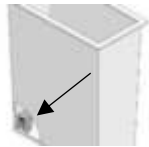

- Verordnung über die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien (REACH): **1907/2006/EU**.
- Verordnung (EG) Nr. **1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EU) Nr. **10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EG) Nr. **2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Zur Einhaltung der Konformität wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

- **EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019**
- **EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021**
- **EN 55014-1:2017 + A11:2020**
- **EN 55014-2:2021**
- **EN 62233:2008**
- **EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021**
- **EN 61000-3-3:2013 + A1:2019**

Hinweis: Bei nicht mit uns abgestimmten Veränderungen verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

II. 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
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf	Wasser wurde nachgefüllt, orange Kontrollleuchte ist aus	<p>1Gerät 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.)</p> 
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
	Gruppendingung defekt	Gruppendingung und Duschensieb tauschen
	Kaffeereste an der unteren Brühgruppe	Gruppendingung 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** (Anleitung in Kapitel 7.2). 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 entspricht der Erstinbetriebnahme (Punkt 5.1).

Es ist nicht möglich den Kaffeekegel zu entleeren. Wir empfehlen daher bei der Neuinbetriebnahme mind. 500 ml 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.



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

- 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.

12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

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



PRO M54



Tamper



Sudschubblade



Tampermatte





Milchkännchen

1 INCLUDED WITH DELIVERY

1 portafilter 1 spout	1 cleaning brush
1 portafilter 2 spouts	1 tamper
1 filter 1 cup	1 silicone tube for water filter
1 filter 2 cups	1 instruction manual
1 blind 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. • The installation of the machine should be carried out by authorised specialists according to the instructions in chapter 4. • Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended. • Make sure the machine is disconnected from the power supply during service and when replacing parts. • Do not roll or bend the power cord. • If the supply cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons, in order to avoid a hazard. • Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket. • Place the machine on an even and stable surface. Only use the machine on a water resistant surface. • Never place the machine on hot surfaces. • Never submerge the machine in water; do not operate the machine with wet hands. • Make sure that no liquid gets on the power plug of the machine or on the socket. • The machine should only be used by experienced 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. • Do not operate the machine with carbonated water, but with soft, potable water. • Do not operate the machine without water. • Please note that the surface of the machine, in particular the brew group and the steam wand, become hot during operation and there is a risk of injury.
--	---


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

Authorized service points, also outside Europe, can be found in the dealer search on our website:

www.profittec-espresso.com

	<p>Important</p> <p>You should use water with a hardness of max. 4° dH in order to protect your machine from lime scale damage. When necessary, make use of a water softener in order to reach an adequate hardness level.</p> <p>Contact your specialised dealer before undertaking this measure.</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.</p> <p>A late descaling can cause substantial damage to the machine.</p>
---	--

2.2 Proper use

The PRO 300 is designed 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 will void the guarantee. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable for recourse.



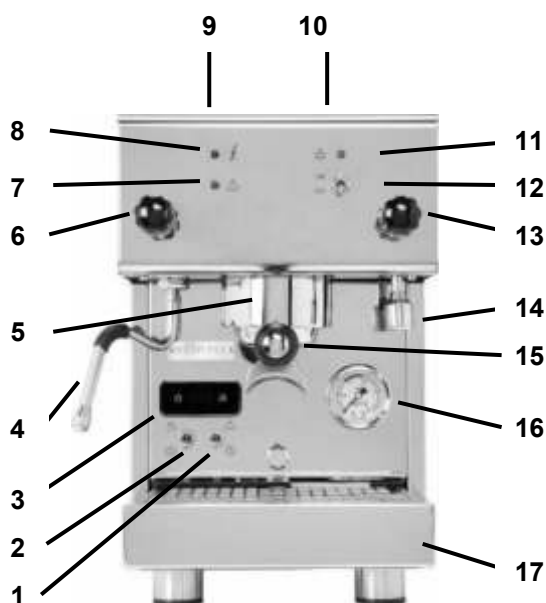
This appliance is intended to be used in households and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- workshops
- by clients in hotels, motels and other residential type environments
- bed and breakfast type environments

3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts

PRO 300



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. Signal lamp steam boiler - orange
8. Signal lamp on/off machine - green
9. Cup warming tray
10. Water tank lid
11. Signal 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
- steam and hot water wands
- portafilter
- brew group
- body [front, upper part and side frames]

3.2 Technical data

Voltages:

EU: 230 V
 UK: 230 V
 Australia: 240 V
 New Zealand: 240 V
 US: 115 V
 Japan: 100 V

Power:

1600 W

Water tank:

ca. 2.8 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

3.3 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. It is possible 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.



Temperature coffee boiler (here 93°C)

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.**
- Make sure that you use the correct power plug for your country.
- **Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.**
- Do not roll or bend the power cord.
- Do not use an extension cord / do not use a multiple socket.

5 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.
 - the machine is placed on a water-proof surface.



Now you can start up your machine:

- 1 **Remove the cup warming tray. Take out the water tank and rinse it thoroughly.**
- 2 Fill the water tank with fresh water deficient in lime, place it back into the machine and replace the cup warming tray.
- 3 Plug the machine into an electrical outlet and turn the machine on by placing the metal switch in the upper position. The green control lamp and the PID display will come on and a pump noise will be heard. The steam boiler is now filling with water and on the PID-display will be signed "FIL".

Fill Mode

This mode is for filling the coffee boiler. Place a container under the brew group. To fill the coffee boiler, turn the coffee switch upwards for at least 30 seconds at a time. The sign "FIL" will expire after filling 30 for seconds. The coffee boiler is now filled.

- 4 The machine will now heat up. The PID display shows the boiler temperature or UP. The pump pressure gauge may deflect during the heating phase. **Please note that this deflection is not relevant to the process and can be disregarded.** If UP appears in the display during heating, continue reading under chapter "6.1".



	Before preparing the first coffee, please clean the machine by extracting about 2-3 water tank fillings from the brew group and the hot water wand. See also chapter 6.4 Dispensing of hot water.
	Important! The PID-control assists the machine in keeping a constant boiler temperature. This means that the machine constantly regulates the temperature and the small dot in the PID display flashes for one heating interval at a time. The boiler temperature is indicated on the PID-display. Make sure that there is always enough water in the water tank during operation.

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

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

- 1 Make sure that there is sufficient water in the water tank. Refill water if necessary.
- 2 Turn on the machine. If the boiler temperature is below 40°C when the machine is switched on, the display will show "UP" and the machine will start in Fast Heat Up mode.
- 3 The machine is heated up as soon as the desired preset temperature appears on the PID display or the display shows FLU.
The heating period depends on the ambient and water temperature and is approx. 6:30 minutes in machines with 230 V and 8:30 minutes in machines with 120 V.
- 4 While 'FLU' is shown on the display, the user should perform a flush until 'rdY/Go' is shown on the display. To do this, keep the portafilter clamped and place a tall cup under the portafilter spout. The duration for this depends on the voltage, 20 seconds at 230 V and 10 seconds at 120 V.
- 5 When the message 'rdY/Go' appears, the machine is ready to brew the first cup of coffee.
- 6 If the user does not perform a flush within the one-minute period (step 3), the display will show the message 'FLU' alternating with the current temperature. In this case, the flush should be started and stopped based on visual characteristics.
- 7 If the user does not perform a flush, the boiler temperature will cool down to the desired brewing temperature after a short time.

	It is recommended to leave the portafilter in the brew group, keeping it warm for optimum coffee extraction temperature.
	As soon as you start a withdrawal while the machine is heating up ('UP' is shown in the display), the Fast Heat Up is interrupted; in this case, the brewing group needs a little longer to reach the desired temperature. If you do not want to use the Fast Heat Up, you can set the function to 'off' under the FH entry by calling up the menu (hold down both buttons on the display).



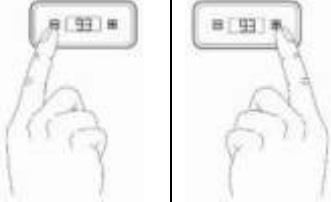
6.2 PID-display functions

The following explains the different programming options of PID control.

6.2.1 Programming the temperature

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




To adjust the temperature please follow the instructions below:

1. 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, the set value will be saved.	
6. Wait a short time and you will exit the menu automatically.	

6.2.2 Programming the Temperature Mode "o"

You can also set whether the temperature value of "t1" (coffee boiler) should be displayed in °C or °F.


To adjust this setting, proceed as follows:


1. Press + and - at the same time and "t1" will appear on the display.	
2. Press the button - until "o" appears on the display. Press + to enter the menu.	
3. Now you can choose between C for Celsius and F for Fahrenheit by pressing - .	
4. Wait a short time and you will exit the menu automatically.	

6.2.3 Programming the CLN group cleaning mode

With the PRO 300 you have the option to program a reminder for next the group cleaning at the PID display. The machine is set to 0 at the time of delivery, so no reminder is programmed yet.

Please take the following steps to program the cleaning reminder:

<p>Press + and - at the same time and "t1" will appear on the display. Press the - button until you reach "CLn". Press + to enter the CLN menu.</p> <p>Now you can carry out the programming in steps of 10 [0-200] by pressing + and -. In order to leave the programming mode, wait until "CLn" appears. Wait a short time and you will exit the menu automatically.</p> <p>For example, if you have programmed 90, then you will be prompted with a "CLn" on the display to clean the brew group after 90 brewing cycles. Clean the brew group in such a manner that the brew group is flushed with at least 10 brewing cycles until the temperature indication re-appears on the display (see 7.2 Brew group cleaning).</p>	
---	---

	<p>We recommend a cleaning of the brew group after about 90 to 140 brewing cycles. As a brew cycle only a brew over 15 seconds is counted.</p>
---	--



6.2.4 Programming the ECO-Mode

The ECO mode gives you the opportunity to set an automatic switch off after a preset time.

The factory setting is 90 min. The Eco mode activates a countdown after the last brewing operation, which will be running in the background and switches the machine off after 90 minutes.

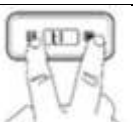

To reactivate the machine move the coffee switch to the upper position for a short time, You can also switch the power switch off and on again.


To program the ECO Mode, proceed as follows:

<p>1. Switch on the machine.</p>	
<p>2. Press + and - at the same time and "t1" will appear on the display.</p>	
<p>3. Press the - button until you reach "Eco". Press + to enter the Eco menu.</p>	
<p>4. Now you can carry out the programming in steps of 30 min by pressing + and -. In order to leave the programming mode, wait a short time and the menu will be left automatically.</p>	
<p>5. After a short period, the setting will be adapted and saved.</p>	

6.2.5 Programming the Fast Heat Up Mode

Your machine is equipped with a fast heat-up function (Fast Heat UP), which ensures that the desired brewing temperature is reached within a few minutes. This function can be deactivated in the menu.

<p>1. Press + and - at the same time and "t1" will appear on the display.</p>	
<p>2. Use the "-" key to navigate through the menu. As soon as "FH" appears on the display, confirm with the "+" button.</p>	

3. Now you can choose between "on" for activation and "off" for deactivation by pressing the "+" button.	
Wait a short time and you will automatically exit the menu.	

6.2.6 Turn off PID display feature

There is the option to turn the PID display off: Press the + button until the display turns off. A dot will appear on the display, which indicates that the machine is still turned on. The display will be turned on again by pressing the + button once more.

6.3 Preparing coffee

Use the portafilter with 1 spout and the corresponding filter for the preparation of 1 cup. Use the portafilter with 2 spouts and the big filter for the preparation of 2 cups.

Make sure that the filter is firmly locked into the portafilter.


Fill the ground coffee with the respective grind for espresso into the filter. (The marking inside the filter basket can help you find the right amount of coffee.)

Compress the ground coffee with the 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).




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 about 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 through the lower part of the brew group.

	<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 our stainless steel tamper 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.
	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 hot water wand into the water container in order to avoid injuries due to hot water spraying.

6.5 Dispensing of steam


The PRO 300 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 yet done so, activate the steam boiler by the steam switch. The orange signal 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.</p>
	<p>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 thorough care is very important for the performance, the longevity and the safety of your machine.

	<p>Caution! Always switch off the machine (power switch in lower position), disconnect the power cord and let the machine cool down to room temperature (for at least 30 minutes) before cleaning.</p> <p>Never submerge the machine in water; do not operate the machine with wet hands. There is a risk of electric shock</p>
---	--

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.

	Please note, the portafilter, drip tray and water tank are not suitable for the dish washer.
---	--

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


Cleaning as necessary:

Clean the steam and hot water 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 1 to 2 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.

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

7.2 Brew group cleaning

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 ready for use again.



Caution!

Beware of hot water splashing while cleaning the group.

7.3 Maintenance



Caution!

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

(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.
8. When inserting the group gasket, make sure that the bevelled side is facing upwards so that it is no longer visible.
9. Gradually press the group gasket into the pre-cleaned groove.
10. Then screw in the shower plate and the shower holder.
11. In order to ensure that the group gasket is inserted properly, carefully clamp a portafilter without filter into the brew group.
12. The brew group is ready for use again.

Follow the steps as indicated below:

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

The steam nozzle is blocked

Clean the holes of the steam nozzle carefully with a thin metal object such as 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 PRO 300 is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.

	<p>Caution! Keep packing out of the reach of children!</p>
	<p>Important Keep packing and packing material for possible transport! Do not throw it away!</p>

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. • Do not expose the machine to frost.
---	--

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 2012/19/EU and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

10 CE CONFORMITY



Conformity

The product complies with the following EU Directives:

- Low Voltage Directive: **2014/35/EU**
- Directive for electromagnetic compatibility (EMC): **2014/30/EU**
- Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (ROHS): **2011/65/EU**
- Directive **2012/19/EU** regarding waste electrical and electronic equipment [WEEE Reg.-Nr.: DE97592029]
- Ecodesign Directive **2009/125/EG (ENER 25)**

Furthermore, the following regulations were followed:

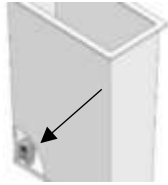
- Regulation on the Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals (REACH): **1907/2006/EU**.
- Regulation (EC) No **1935/2004** regarding materials and objects intended to come into contact with food
- Regulation (EU) No **10/2011** on plastic materials and objects intended for the purpose of coming in contact with food
- Regulation (EC) No **2023/2006** on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food


For compliance, the following harmonized standards have been applied:

- EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019
- EN 60335-2-15:2016 + A11:2018_ + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021
- EN 55014-1:2017 + A11:2020
- EN 55014-2:2021
- EN 62233:2008
- EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
- EN 61000-3-3:2013 + A1:2019

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

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.	Use 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.	Use a finer grind..
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7 g – 9 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
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 upper part of the floater side.) 
	The water tank is not seated properly.	Seat the water tank properly.
	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

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
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 upper part of the floater side.) 
	The water tank is not seated properly.	Seat the water tank properly.
	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
The machine does not stop working and takes in air.	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
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.)
Portafilter/ brew group is dripping.	Portafilter is not fixed properly.	Fix the portafilter 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 portafilter 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

- 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.
- 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.



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

12. RECOMMENDED ACCESSORIES

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



PRO M54



Tamper



Knockbox (drawer)



Tamper mat



Milk jug



PROFITEC GmbH

Industriestraße 57 - 61
69245 Bammental/Heidelberg
Deutschland/Germany

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

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