



# Pro 500

Bedienungsanleitung · Instruction Manual

**Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,**

mit der **PRO 500** 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 der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Fachhändler Kontakt aufzunehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Tipps und Tricks finden Sie auch auf unserer Homepage unter [www.profittec-espresso.com](http://www.profittec-espresso.com).

**Dear coffee enthusiasts,**

with the **Profitec Pro 500**, you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality. We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.

Please read the instruction manual carefully before using your new machine. If you have any further questions or if you require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the espresso coffee machine. Please keep the instruction manual within reach for future reference.

You can find helpful hints and tricks on our homepage at [www.profittec-espresso.com](http://www.profittec-espresso.com)



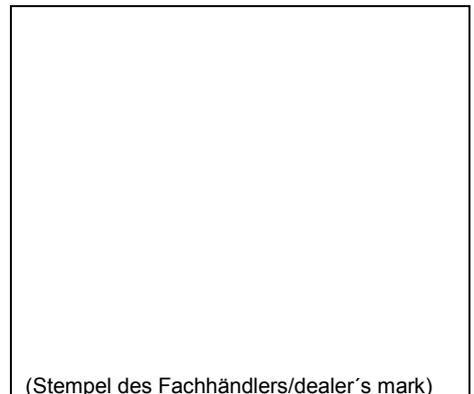
**Profitec GmbH**

Profi-technische Produkte

Industriestraße 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](mailto:info@profittec-espresso.com)  
Internet: [www.profittec-espresso.com](http://www.profittec-espresso.com)



(Stempel des Fachhändlers/dealer's mark)

09 - 2013

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice

## Verwendete Symbole / Used symbols

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

## INHALT / INDEX

Verwendete Symbole / Used symbols .....	2
<b>Inhalt - DEUTSCH</b>	
1. LIEFERUMFANG .....	4
2. ALLGEMEINE HINWEISE .....	4
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG .....	5
3.1 Geräteteile .....	5
3.2 Technische Daten .....	5
4. INSTALLATION DER MASCHINE .....	6
4.1 Vorbereitungen zur Installation .....	6
4.2 Stromanschluss .....	6
5. ERSTINBETRIEBNAHME .....	6
5.1 Erstinbetriebnahme .....	6
6. BETRIEB DER MASCHINE .....	7
6.1 Vorbereitung der Maschine .....	7
6.2 Zubereitung von Kaffee .....	7
6.3 Heißwasserentnahme .....	7
6.4 Dampfentnahme .....	8
7. REINIGUNG UND WARTUNG .....	8
7.1 Allgemeine Reinigung .....	8
7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe .....	9
7.3 Vorbeugende Entkalkung .....	9
7.4 Kleine technische Servicearbeiten .....	10
8. TRANSPORT UND LAGERUNG .....	11
8.1 Verpackung .....	11
8.2 Transport .....	11
8.3 Lagerung .....	11
9. ENTSORGUNG .....	12
10. CE-KONFORMITÄT .....	12
11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN .....	12
<b>Index - ENGLISH</b>	
1 PRODUCT DELIVERY .....	14
2 GENERAL ADVICE .....	14
2.1 General safety notices .....	14
3 MACHINE DESCRIPTION .....	15
3.1 Machine parts .....	15
3.2 Technical data .....	15
4 MACHINE INSTALLATION .....	16
4.1 Preparation for installation .....	16
4.2 Electrical connection .....	16
5 FIRST USE .....	16
5.1 First use .....	16
6 USE OF THE MACHINE .....	17
6.1 Preparation of the machine .....	17
6.2 Preparing coffee .....	17
6.3 Dispensing hot water .....	17
6.4 Dispensing steam .....	18
7 CLEANING AND MAINTENANCE .....	18
7.1 General cleaning .....	18
7.2 Brew group cleaning and degreasing .....	18
7.3 Prophylactic descaling .....	19
7.4 Maintenance .....	20
8 TRANSPORT AND WAREHOUSING .....	21
8.1 Packing .....	21
8.2 Transport .....	21
8.3 Warehousing .....	21
9 DISPOSAL .....	21
10 CE CONFORMITY .....	22
11 TROUBLESHOOTING .....	22

## 1. LIEFERUMFANG

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

## 2. ALLGEMEINE HINWEISE

### 2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.</li><li>• Anschluss der Maschine nur gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchführen.</li><li>• Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.</li><li>• Netzkabel nicht rollen oder knicken.</li><li>• Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.</li><li>• Maschine auf eine stabile und waagrechte Fläche stellen. Um eine waagrechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen.</li><li>• Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.</li><li>• Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.</li><li>• Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen.</li><li>• 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.</li><li>• Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.</li><li>• Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.</li><li>• Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.</li><li>• Nur Original-Ersatzteile verwenden.</li><li>• Maschine nicht mit kohlenensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betreiben.</li><li>• Maschine nicht ohne Wasser betreiben.</li></ul>
--	---

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

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

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

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

	<p>Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter / Wasserenthärter ein. Sollte dies nicht ausreichen, um eine Wasserhärte von bis 4° dH zu erreichen, ist zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. Setzen Sie sich <b>vor</b> einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung. Beachten Sie unbedingt unsere Entkalkungsanleitung (Seite 9) und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen.</p> <p>Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch Fachpersonal zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände (Kalkbrocken) zu verhindern. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen.</p>
---	--

## 2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

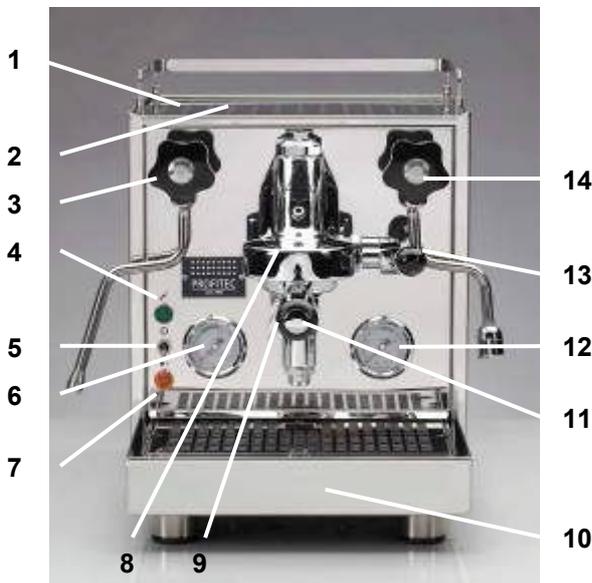
Die PROFITEC PRO 500 darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

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

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

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Geräteteile



1. Tassenablage
2. Frischwassertank (untere Tassenablage)
3. Griff Dampfventil mit Dampfrohr
4. Kontrolllampe grün
5. Ein- und Ausschalter
6. Kesseldruckmanometer
7. Kontrolllampe orange
8. Brühgruppe
9. Kaffeeauslauf
10. Wasserauffangschale
11. Filterträger
12. Pumpendruckmanometer
13. Brühgruppenbedienhebel
14. Griff Heißwasserventil mit Heißwasserrohr

	<p><b>Vorsicht!</b> Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bereich der Drehknöpfe für Dampfentnahme und</li><li>• Dampf- und Heißwasserrohr</li><li>• Brühgruppe</li><li>• Siebträger</li><li>• Gehäuse: Oberseite und Seitenteile</li></ul>
---	--

### 3.2 Technische Daten

<b>Spannung / Volt:</b>	230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
<b>Leistung / Watt:</b>	1.400 W
<b>Wassertank:</b>	ca. 3,0 Liter
<b>Abmessungen:</b>	B x T x H / 302 mm x 447 mm x 393 mm
<b>Abmessungen mit Filterträger:</b>	B x T x H / 302 mm x 555 mm x 393 mm
<b>Gewicht:</b>	23,5 kg

## 4. INSTALLATION DER MASCHINE



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

### 4.1 Vorbereitungen zur Installation



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

### 4.2 Stromanschluss



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

## 5. ERSTINBETRIEBNAHME

### 5.1 Erstinbetriebnahme

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



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

**Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:**

1. Tassenablage herunternehmen.
2. Den Wassertank herausnehmen und gründlich reinigen.
3. Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Tassenablage auflegen.
4. Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Metall-Kippschalter auf nach oben stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.
5. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf.
6. Die Pumpe läuft an und befüllt den Kessel der Maschine mit Frischwasser.
7. Sobald die Befüllung des Kessels beendet ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und die orange Kontrollleuchte ist eingeschaltet. Sobald das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Frischwassertank absinkt, schaltet die Maschine elektrisch ab und die Kontroll-Leuchte erlischt. Jetzt müssen Sie frisches Wasser nachfüllen. Die Maschine heizt automatisch auf.
8. Da für die Erstbefüllung des Kessels besonders viel Wasser gebraucht wird, muss der Wassertank anschließend wieder mit Wasser befüllt werden.
9. Warten Sie bitte, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
10. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der Profitec Pro 500 ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet.
11. Jetzt den Brühgruppenbedienhebel ganz nach oben stellen und ca. 250 ml Wasser entnehmen. Dadurch wird der Wärmetauscher befüllt und die Zirkulation des Wasserkreislaufes im Thermosiphonsystem gestartet.
12. Anschließend den Brühgruppenbedienhebel ganz nach unten stellen. Den Wassertank neu befüllen.
13. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.



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

## **6. BETRIEB DER MASCHINE**

### **6.1 Vorbereitung der Maschine**

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

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



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

### **6.2 Zubereitung von Kaffee**

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

Jetzt drücken Sie das Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Tamper etwas an. Setzen Sie den Siebträger fest in die Gruppe ein.

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

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

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

Auf dem Pumpendruckmanometer können Sie den Brühdruckaufbau verfolgen. Ist das Kaffeemehl zu grob, kann kein Brühdruck über 9 bar aufgebaut werden.

Nach Beendigung des Brühvorgangs zeigt das Manometer noch einen gewissen Restdruck an. Erst bei erneuter Kaffeezubereitung können Sie den Druckaufbau wieder verfolgen.

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



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

### **6.3 Heißwasserentnahme**

1. Geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten. Jetzt können Sie sprudelndes Wasser (z. B. für Tee) entnehmen, wenn Sie zuvor den Metall-Kippschalter nach unten gestellt haben.
2. Nach der Entnahme schalten Sie die Maschine wieder ein. Der Kessel wird wieder automatisch mit Frischwasser befüllt.



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



**Vorsicht!**

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

## **6.4 Dampfentnahme**

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

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



**Verletzungsgefahr**

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



**Wichtig**

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



**Verletzungsgefahr**

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

## **7. REINIGUNG UND WARTUNG**

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



**Vorsicht!**

Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Netzschalter in unterer Position), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen (mindestens 30 Minuten).

### **7.1 Allgemeine Reinigung**

**Tägliche Reinigung:**

Reinigen Sie Filterträger, Siebe, Wassertank, Wasserauffangschale, Tropfblech der Wasserauffangschale und Tamper täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel. Säubern Sie das Duschsieb und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung ohne diese Teile zu entnehmen.

**Reinigung je nach Erfordernis:**

Reinigen Sie Dampf- und Warmwasserventil nach jedem Gebrauch.  
Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.



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

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

## **7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe**

Die Brühgruppe kann mit entsprechenden Brühgruppenreinigern in Tabletten- oder Pulverform gereinigt werden.

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

1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Legen Sie eine Reinigungstablette in das Blindsieb ein bzw. geben Sie das Reinigungspulver in das Blindsieb.
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Brühgruppenbedienhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
6. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppenbedienhebel nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte.
7. Nach ca. 1 Minute den Hebel ganz nach unten drücken, so werden aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das Fett bzw. die Öle abgelassen.
8. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals, bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser ausläuft.
9. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschließend wieder einsetzen.
10. Betätigen Sie den Brühgruppenbedienhebel für ca. 1 Minute, dann wieder ganz nach unten drücken.
11. Entnehmen Sie den Filterträger und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.



### **Vorsicht!**

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

## **7.3 Vorbeugende Entkalkung**

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

1. Bitte das Gerät aufheizen bis der Betriebsdruck erreicht wird.
2. Gerät ausschalten.
3. Kessel durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren. Gleichzeitig Wärmetauscher durch Betätigung des Brühgruppenbedienhebels entleeren. Nach Entleerung Heißwasser- und Kaffeeausgabe schließen.
4. Entkalkungsmittel nach Anleitung mit Wasser mischen und in den Wassertank geben.
5. Gerät einschalten. Dadurch wird der leere Kessel automatisch mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt. Anschließend Brühgruppenbedienhebel so lange betätigen, bis Flüssigkeit aus der Gruppe tritt. Dadurch wird der Wärmetauscher mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
6. Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen und den Brühgruppenbedienhebel dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird das Expansionsventil entkalkt.
7. Nach dieser Prozedur Entkalkungsmittel gemäß den Herstellerangaben einwirken lassen.
8. Restliches Entkalkungsmittel durch Betätigung des Kaffeeausgabehebels durch die Gruppe laufen lassen.
9. Maschine ausschalten und den Kessel durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren. (Wir empfehlen, das Endstück des Heißwasserauslasses vorher abzuschrauben, damit sich kein Schmutz in der Heißwasserdüse ansammelt.)
10. Frisches Wasser in den Wassertank geben.
11. Gerät einschalten. Dadurch wird der Kessel automatisch mit dem Frischwasser befüllt.

12. Frischwassertank nachfüllen.
13. Brühgruppenbedienhebel dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird das Expansionsventil gespült. **Anschließend Blindsieb aus dem Filterträger entnehmen.**
14. Brühgruppenbedienhebel für ca. 60 Sekunden betätigen, um den Wärmetauscher zu spülen.
15. Vorgang 9. bis 11. drei- bis fünfmal wiederholen, um den Kessel zu spülen.

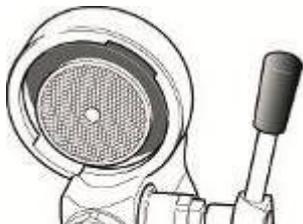
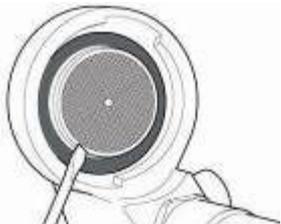
	<p><b>Wichtig</b></p> <p>Diese Anleitung dient nur der vorbeugenden Entkalkung. Bei einer bereits verkalkten Maschine bitte keine Entkalkung selbst durchführen. Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu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

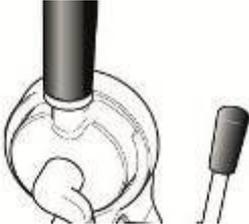
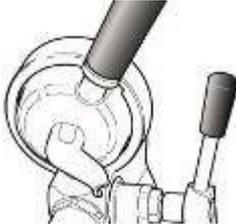
## 7.4 Kleine technische Servicearbeiten

### Austausch der Gruppendichtung

1. Maschine abschalten und den Netzstecker ziehen
2. Dampfahh aufdrehen und allen Dampf ablassen. Anschließend wieder zudrehen.
3. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

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

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

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

Die Maschine wieder, wie auf Seite 7 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen.

### Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

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

## 8. TRANSPORT UND LAGERUNG

### 8.1 Verpackung

Die PROFITEC PRO 500 wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle und Schaumstoffplatten geschützt geliefert.

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

### 8.2 Transport

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

### 8.3 Lagerung

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern.</li> <li>• Höchstens drei Verpackungseinheiten übereinander lagern.</li> <li>• Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.</li> </ul>
---	---

## 9. ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE 97592029

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

## 10. CE-KONFORMITÄT



Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien für

Maschine: 2006/42/EG

Niederspannung: 2006/95/EG

EMC: 2004/108/EG

PED: 97/23/EG

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

## 11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Der Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen.
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: ca. 7 g – 9g pro Tasse
Kaffee "tröpfelt" nur	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen.
Wenig "Körper"	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7 g – 9g pro Tasse
	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7 g – 9g pro Tasse
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte reinigen
	Orange Kontrollleuchte ist aus: Es ist nicht genug Wasser im Frischwassertank	Wasser nachfüllen
	Wasser wurde nachgefüllt, orange Kontrollleuchte ist aus	Gerät aus- und einschalten Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt sollte zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst sollte mit dem Magnetpunkt nach unten eingesetzt sein.)
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Wassertank richtig einsetzen
	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
Schaum statt Crema	Gruppensieb defekt	Gruppensieb und Duschensieb tauschen
	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
Schaum statt Crema	Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)

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

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

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

**Ratschläge, zur richtigen Milchaufschäumung**

- Verwenden Sie, wenn möglich, frische kalte Milch mit 1,5 % oder 3 % Fettgehalt. Auch H-Milch ist bestens geeignet, falls Sie diese bevorzugen.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 l. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein, sondern eher etwas schmaler und höher.
- Öffnen Sie den Dampfahh für ca. 5 Sekunden, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten.
- Halten Sie den mit ca. 1/3 Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt langsam den Dampfahh aufdrehen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die eigentliche Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die Dampfdüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfahh wieder schließen.



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

- Ein kleiner Ratschlag: Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakt wird.
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

## 1 PRODUCT DELIVERY

1 filter holder 1 spout  
1 filter holder 2 spouts  
1 filter 1 cup  
1 filter 2 cups  
1 blind filter  
1 instruction manual

## 2 GENERAL ADVICE

### 2.1 General safety notes

 	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Carry out the installation of the machine according to the instructions in chapter 4.</li><li>• Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.</li><li>• Do not roll or bend the power cord.</li><li>• Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.</li><li>• Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height by adjusting the feet of the machine.</li><li>• Never place the machine on hot surfaces.</li><li>• Never immerse the machine into water; do not operate the machine with wet hands.</li><li>• Machine should only be used by experienced adult persons.</li><li>• 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.</li><li>• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.</li><li>• Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.</li><li>• Keep the packing out of reach of children.</li><li>• Only use original spare parts.</li><li>• Do not operate the machine with carbonated water. Use with soft potable water only.</li><li>• Do not operate the machine without water.</li></ul>
--	---

If you have any further questions or if you require any further information, please contact your specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.  
Our machines comply with the relevant safety regulations.

Any repairs or changes of components must be carried out by an authorised specialty dealer.  
In case of non-observance the manufacturer does not assume liability and is not liable for recourse.  
Ask for authorised service points outside Europe. See page 1 for your specialised dealer's contact details.

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

## 2.2 Proper use

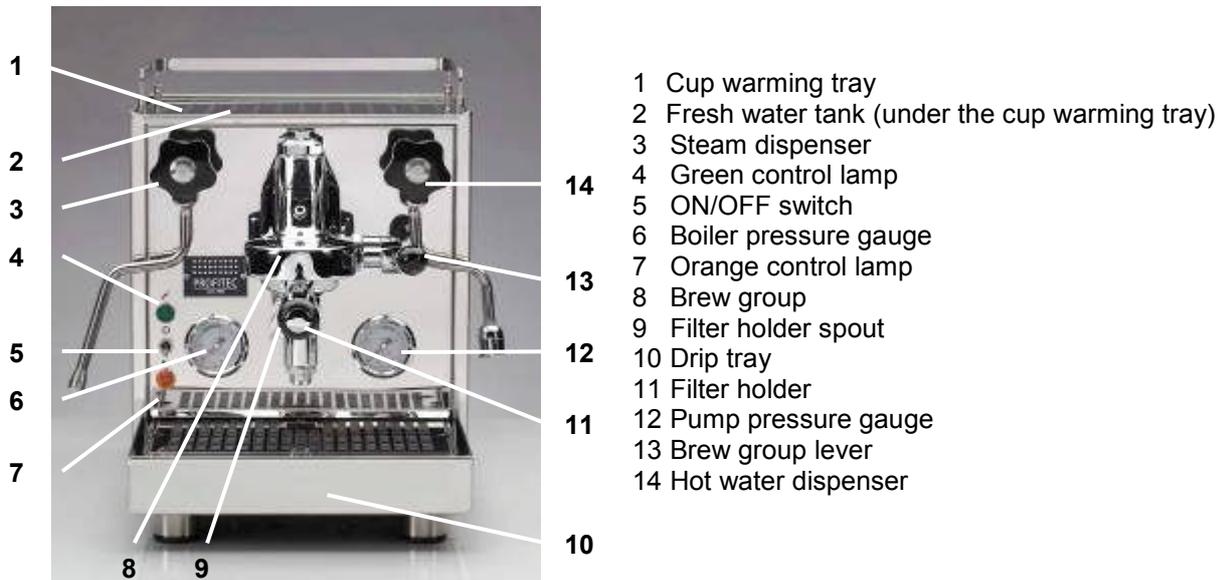
The PROFITEC PRO 500 has to be used for the preparation of coffee only, hot water and steam. The machine is not intended for commercial use.

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

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

## 3 MACHINE DESCRIPTION

### 3.1 Machine parts



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

### 3.2 Technical data

<b>Voltages:</b>	EU: 230 V UK: 230 V New Zealand: 240 V	Australia: 240 V US: 115 V Japan: 100 V
<b>Frequency:</b>	EU: 50 Hz UK: 50 Hz New Zealand: 50 Hz	Australia: 50 Hz US: 60 Hz Japan: 50/ 60 Hz
<b>Power:</b>	1,400 W	
<b>Water tank:</b>	approx. 3.0 l	
<b>Measurements:</b>	w x d x h / 302 mm x 447 mm x 393 mm	
<b>Measurements with filter holder:</b>	w x d x h / 302 mm x 555 mm x 393 mm	
<b>Weight:</b>	23.5 kg	

## **4 MACHINE INSTALLATION**



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

### **4.1 Preparation for installation**



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

### **4.2 Electrical connection**



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

## **5 FIRST USE**

### **5.1 First use**

**Read the instruction manual carefully before operating the machine.**



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

**Now you can start up your machine:**

- 1 Remove the cup warming tray.
- 2 Take out the water tank and rinse it thoroughly.
- 3 Fill the water tank with fresh water deficient in lime, place it back into the water tank guides and close the cup warming tray.
- 4 Insert the plug into the wall socket. Move the power switch into the upper position. The machine is now on.
- 5 The green control lamp lights up.
- 6 The pump will fill the boiler of the machine with fresh water.
- 7 As soon as the boiler is filled, there will be no more pump noise; the orange control lamp is now on. As soon as the fresh water sinks down to a certain level in the water tank, the machine is switched off and the light of the orange control lamp switches off. Now refill fresh water. The machine heats up automatically.
- 8 Because a large amount of water is required for the first filling of the boiler, the water tank has to be refilled with fresh water.
- 9 Wait until the boiler pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 bar.
- 10 A manual "boiler ventilation" is not necessary because the PROFITEC PRO 500 is equipped with a professional depression valve that ventilates the boiler during the heat-phase.
- 11 Move the brew group lever into the upper position and dispense approx. 250 ml of water. This way, the heat exchanger will be filled with water and the circulation of the water in the thermosyphon system begins.
- 12 Move the brew group lever into the lower position. Refill the water tank.
- 13 The machine is now ready for use. Put the cups on the cup heater tray in order to preheat them and enjoy your coffee.



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

## **6 USE OF THE MACHINE**

### **6.1 Preparation of the machine**

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

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



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

### **6.2 Preparing coffee**

Use the filter holder with 1 spout and the correspondent 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 (approx. 7 g) into the 1 cup-filter holder and approx. 14 g into the 2 cups-filter holder). 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).

Move the brew group lever into the upper position. When the cup is filled, move the brew group lever into the lower position.

The remaining pressure/water will be discharged into the drip tray by the lower part of the infusion cylinder. The pump pressure can be read on the pump pressure gauge. If the coffee powder is too course, a brewing pressure over 9 bar is not possible.

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

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



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

### **6.3 Dispensing of hot water**

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



When the machine is switched off, more hot water can be dispensed. However, one does not necessarily have to switch off the machine for dispensing hot water.



#### **Caution!**

Place the nozzle of the dispenser into the water container in order to avoid injuries due to hot water spraying.

## 6.4 Dispensing of steam

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

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



### **Risk of injury**

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



### **Important**

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



### **Risk of injury**

Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!

## 7 CLEANING AND MAINTENANCE

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



### **Caution!**

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

### 7.1 General cleaning

#### **Daily cleaning:**

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

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

#### **Cleaning as necessary:**

Clean the steam and hot water valve after every use.

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



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

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

### 7.2 Brew group cleaning and degreasing

With a brew group cleaner in powder or tablet you can clean and degrease the group very easily. The cleaning is carried out using the blind filter.

Follow the instructions as noted below:

- 1 Heat up the machine.
- 2 Put the blind filter into the filter holder.
- 3 Put a cleaning tablet or powder into the filter holder.
- 4 Place the filter holder in the housing of the group.
- 5 Operate the brew group lever. The blind filter will fill with water.
- 6 Let the detergent react, moving the brew group lever into the middle position. (Do not move it into the lower position.)
- 7 Move the lever into the lower position after approx. 1 minute. This way, the fats and oils can be discharged through the infusion cylinder.
- 8 Repeat points 5-7 several times, until only clear water is discharged through the infusion cylinder.
- 9 Rinse the filter holder and the blind filter with fresh water. Then replace it.
- 10 Operate the brew group lever for approx. 1 minute. Then move it back into the lower position.
- 11 Remove the filter holder and repeat point 10. After this, the brew group is ready for use.



**Caution!**

Beware of hot sprayings while cleaning the brew group.

### **7.3 Prophylactic descaling**

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

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



**Important!**

These descaling instructions are only meant for prophylactic descaling. Please do not descale the machine if it is already calcified. While descaling the machine, the lime residues can plug certain components, such as valves, gauges etc., causing damage to your espresso coffee machine. In this case, please contact your specialised dealer. It is likely that a professional descaling has to be carried out which requires the disassembling of boiler and tubing. Damage to persons or to the material, caused by calcification in and on your machine, is not subject to the manufacturer's liability. In this case the warranty expires as well. 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. filter holder or drip tray when sending the machine in for repairs / maintenance.

## 7.4 Maintenance

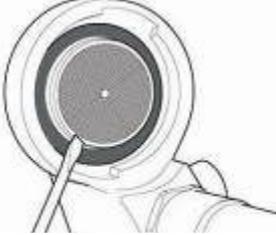
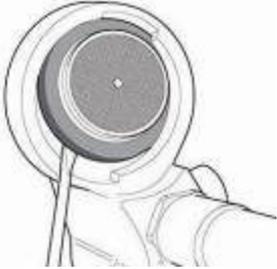
(If you have any questions, please contact your specialised dealer.)

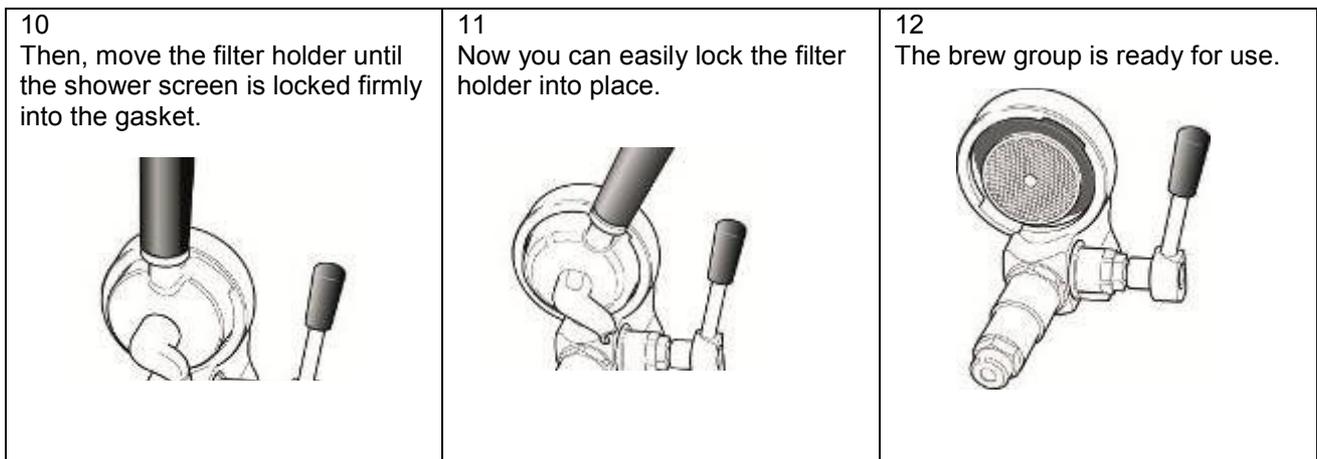
### Replacing the group gasket and the shower screen:

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

- 1 Open the steam valve and release the steam. Then close it again.
- 2 Let the machine cool down to room temperature.

Follow the steps as indicated below:

<p>1 Brew group in the beginning.</p>  A line drawing of the brew group assembly, showing the shower screen and the group gasket.	<p>2 Use a flat screwdriver to pry out the shower screen and the group gasket.</p>  A line drawing showing a flat screwdriver being used to pry the shower screen and group gasket out of the brew group.	<p>3 The shower screen and the gasket are now nearly removed.</p>  A line drawing showing the shower screen and group gasket being lifted out of the brew group.
<p>4 Completely remove the shower screen and the gasket.</p>  A line drawing showing a hand completely removing the shower screen and group gasket from the brew group.	<p>5 Keep the new spare parts ready at hand (the rounded side of the group gasket upwards into the brew group).</p>  A line drawing showing the new shower screen and group gasket ready for installation, with the rounded side of the gasket facing upwards.	<p>6 Clean the brew group with a brush. Lock the shower screen firmly into the gasket.</p>  A line drawing showing a hand using a brush to clean the brew group.
<p>7 Insert the shower screen into the brew group.</p>  A line drawing showing a hand inserting the shower screen into the brew group.	<p>8 Take the filter holder without filter.</p>  A line drawing showing a hand holding the filter holder without the filter.	<p>9 Clamp the filter holder into the brew group.</p>  A line drawing showing the filter holder being clamped into the brew group.



The machine can be used again, as described on page 17 of the instruction manual.

### **The steam nozzle is blocked**

Clean the holes of the steam nozzle carefully with a needle or paper clip.  
For this purpose the steam nozzle may be unscrewed as well.  
Replace the steam nozzle.

## **8 TRANSPORT AND WAREHOUSING**

### **8.1 Packing**

The PROFITEC PRO 500 is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.

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

### **8.2 Transport**

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

### **8.3 Warehousing**

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

## **9 DISPOSAL**



WEEE Reg.-Nr.: DE 97592029

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

## 10 CE CONFORMITY



Conformity

The product complies with the following EU Directives:

Machine: 2006/42/EC

Low Voltage: 2006/95/EC

EMC: 2004/108/EC

PED: 97/23/EC

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

## 11 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Troubleshooting
Little or no crema on top of the coffee	The grind is not fine enough	Use a finer grind setting. Tamp the ground coffee more firmly.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use the right coffee amount: Approx. 7 g – 9 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the brew group.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine.	Increase the grind setting. Tamp the ground coffee only slightly.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 g – 9 g of coffee for every cup.
The machine is switched on, but the machine does not work.	The orange control lamp is switched off: there is not enough water in the water tank.	Refill water.
	Water was refilled, the orange control lamp is switched off.	Switch on/off the machine. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet point should face towards the inside of the machine. The floater itself should be inserted with the magnet point on the lower part of the floater side.)
	The water tank is not fixed properly.	Fix the water tank properly.
Weak "body"	The grind is not fine enough.	Reduce the grind setting.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The coffee beans are improper	Use another coffee bean.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee beans, changing the grind may also be necessary.)

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

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

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

### How to froth milk like a “barista”

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



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

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

**Notizen / Notes**