

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

mit der **PRO 400** haben Sie eine sehr gute Wahl getroffen. Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Espresso-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 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 400** you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality. We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure in 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 specialized dealer before starting the espresso coffee machine. Please keep the instruction manual within reach for future reference.

PROFITEC



Profitec GmbH
Profi-technische Produkte



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

(Stempel des Fachhändlers/dealer's stamp)

Verwendete Symbole

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

Used symbols

	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.....	2
1. LIEFERUMFANG.....	5
2. ALLGEMEINE HINWEISE	5
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	5
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	6
3.1 Geräteteile	6
3.2 Technische Daten	7
4. INSTALLATION DER MASCHINE	7
4.1 Vorbereitungen zur Installation	7
4.2 Stromanschluss	7
5. ERSTINBETRIEBNAHME	7
6. BETRIEB DER MASCHINE.....	8
6.1 Vorbereitung der Maschine	8
6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks.....	8
6.3 Wählen der Kesseltemperatur	9
6.4 Preinfusion	10
6.4.1 Preinfusion aktivieren.....	10
6.4.2 Preinfusion deaktivieren	12
6.5 Der ECO-Modus	13
6.5.1 ECO-Modus deaktivieren	13
6.5.2 ECO-Modus aktivieren.....	15
6.6 Maschinen-Reset.....	16
6.7 LED-Hinweise.....	18
6.8 Zubereitung von Kaffee	18
6.9 Heißwasser- und Dampfantnahme.....	18
6.9.1 Heißwasserentnahme.....	19
6.9.2 Dampfantnahme	19
7. REINIGUNG UND WARTUNG	19
7.1 Allgemeine Reinigung	19
7.2 Reinigung der Brühgruppe	20
7.3 Kleine technische Servicearbeiten.....	20
8. TRANSPORT UND LAGERUNG	22
8.1 Verpackung	22
8.2 Transport.....	22
8.3 Lagerung	22
9. ENTSORGUNG.....	22
10. CE-KONFORMITÄT	22
11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN	23
12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR.....	25

INDEX	ENGLISH
Used symbols	2
1 PRODUCT DELIVERY	26
2 GENERAL ADVICE	26
2.1 General safety notes	26
2.2 Proper use.....	27
3 MACHINE DESCRIPTION.....	27
3.1 Machine parts	27
3.2 Technical data	28
4 MACHINE INSTALLATION.....	28
4.1 Preparation for installation.....	28
4.2 Electrical connection	28
5 FIRST USE	28
6 USE OF THE MACHINE	29
6.1 Preparation of the machine.....	29
6.2 Manual adjustment of the brewing pressure.....	29



6.3	Selecting the boiler temperature	30
6.4	Preinfusion	31
6.4.1	Activating the Preinfusion	31
6.4.2	Deactivating the Preinfusion	32
6.5	The ECO mode	34
6.5.1	Deactivating ECO mode.....	34
6.5.2	Activating ECO mode	35
6.6	Machine reset	36
6.7	LED indicators.....	38
6.8	Preparing coffee	38
6.9	Dispensing of hot water and steam	39
6.9.1	Dispensing of hot water	39
6.9.2	Dispensing of steam	39
7	CLEANING AND MAINTENANCE	40
7.1	General cleaning	40
7.2	Brew group cleaning	40
7.3	Maintenance.....	41
8	TRANSPORT AND WAREHOUSING	42
8.1	Packing	42
8.2	Transport.....	42
8.3	Warehousing	43
9	DISPOSAL	43
10	CE CONFORMITY	43
11	TROUBLESHOOTING	44
12	RECOMMENDED ACCESSORIES.....	46

1. LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit 1 Auslauf	1 Tamper
1 Filterträger mit 2 Ausläufen	1 Brühgruppenbürste
1 Eintassensieb	1 Bedienungsanleitung
1 Zweitassensieb	3 farbige Ventilplättchen-Paare
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 Netzkabel 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 Steckdose 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 Gefriertemperaturen 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. Bei Festwasseranschluss empfehlen wir den Einsatz eines Wasserfilters zur Reduzierung der Wasserhärte. • Maschine nicht ohne Wasser betreiben. • Beachten Sie, dass die Oberfläche der Maschine, im Besonderen die Brühgruppe und die Dampfmaschine im Betrieb heiß werden und dadurch 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 www.profittec-espresso.com.

**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.**

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.

Ein zu spätes Entkalken kann zu erheblichen Schäden an der Maschine führen.

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

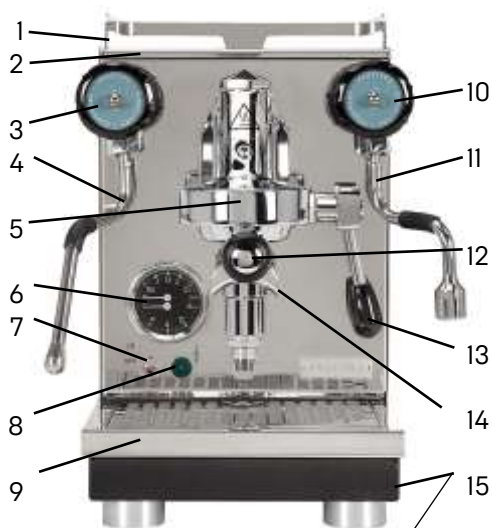
Die PRO 400 darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

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

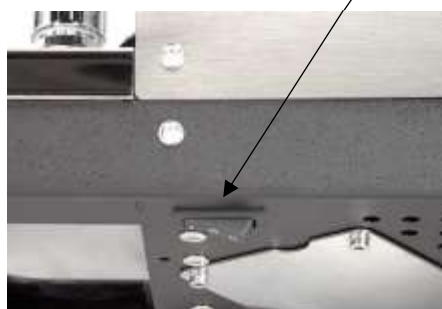



Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG**3.1 Geräteteile****PRO 400**

1. Tassenablage (abnehmbar)
2. Frischwasserbehälter (unter Tassenablage)
3. Griff Dampfventil
4. Dampfrohr
5. Brühgruppe
6. Doppelmanometer Kessel- / Pumpendruck
7. Ein- und Ausschalter
8. Grüne LED
9. Wasserauffangschale (darunter: Halterung für das Blindsieb)
10. Griff Heißwasserventil
11. Heißwasserrohr
12. Filterträger
13. Brühhebel
14. Kaffeeauslauf
15. 3-Positions-Schalter (an der Bodenplatte)



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

3.2 Technische Daten

Spannung / Volt:

EU: 230 V
UK: 230 V
NZ: 230 V
AU: 230 V
US: 115 V
JP: 100 V

Frequenz:

EU: 50 Hz
UK: 50 Hz
NZ: 50 Hz
AU: 50 Hz
US: 60 Hz
JP: 50/ 60 Hz

Leistung / Watt:

1.400 W

Wasserbehälter:

ca. 2,8 Liter

Kesselvolumen:

1,6 Liter

Abmessungen:

B 228 mm x T 448 mm x H 372 mm

Abmessungen mit Filterträger:


B 228 mm x T 558 mm x H 372 mm

Gewicht:



21,5 kg

4. INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Vorbereitungen zur Installation


	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen. • Maschine auf wasserunempfindlichen Untergrund stellen, da es eventuell zu einem Wasseraustritt kommen kann. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.
---	--

4.2 Stromanschluss

 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, 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.

	<p>Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Dampfventil und das Heißwasserventil geschlossen ist. • die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Metallkippschalter steht in unterer 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 Ihrer Maschine:

1. Tassenablage abnehmen.
2. Den Wassertank herausnehmen und gründlich reinigen.
3. Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Tassenablage wieder aufsetzen.
4. Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Metall-Kippschalter auf „ON“ stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.

5. Die grüne LED 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. Sobald das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Frischwasserbehälter absinkt, schaltet die Maschine elektrisch ab und die grüne LED blinkt. Jetzt müssen Sie frisches Wasser nachfüllen. Die Maschine heizt automatisch auf.
8. Da für die Erstbefüllung des Kessels besonders viel Wasser gebraucht wird, muss evtl. der Wasserbehälter anschließend oder während der Befüllung wieder mit Wasser befüllt werden.
9. Warten Sie bitte, bis der Kesseldruck im oberen Bereich des Manometers einen Wert von ca. 1,0-1,5 bar anzeigt.
10. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der PRO 400 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 Thermosyphonsystem gestartet.
12. Anschließend den Brühgruppenbedienhebel ganz nach unten stellen. Den Wassertank bei Bedarf neu befüllen.
13. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.


	Spülen Sie die Maschine mit 2 - 3 Wassertankfüllungen, bevor Sie den ersten Kaffee zubereiten. Lassen Sie hierzu Wasser aus der Brühgruppe und aus dem Heißwasserauslass laufen. Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden (siehe Kapitel 6.9.1 Heißwasserentnahme)
	Die PRO 400 verfügt über eine Sicherung, die verhindert, dass das Gerät überfüllt. Es kann vorkommen, dass die Maschine bei der Erstinbetriebnahme oder, wenn eine große Menge Wasser über das Heißwasserventil entnommen wurde, nicht aufheizt. Bitte schalten Sie die Maschine in diesem Fall über den Ein- und Ausschalter kurz aus und wieder ein.
	Bitte beachten Sie, dass die Filterträger, Auffangschale, Tassenablage und der Wassertank nicht für die Spülmaschine geeignet sind.

6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

1. Wassertank befüllen, falls nötig.
2. Spannen Sie einen Filterträger ein, damit er beim Aufheizen der Maschine ebenfalls erwärmt wird.
3. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Schalter auf „ON“).
4. Warten Sie, bis das Manometer im oberen Bereich einen Kesseldruck von ca. 1,0-1,5 bar anzeigt.
5. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 15 Minuten.
6. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.

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

6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks

Durch Drehen der Verstellerschraube unter der Tassenablage kann der Brühdruck von Ihnen selbst bestimmt, eingestellt oder verändert werden. Der Brühdruck kann hierbei auf einen Wert zwischen ca. 8,5 und 12 bar festgelegt werden. Von Werk aus ist Ihre Maschine auf ca. 9-10 bar eingestellt.

Zur Einstellung des Brühdrucks gehen Sie wie folgt vor:

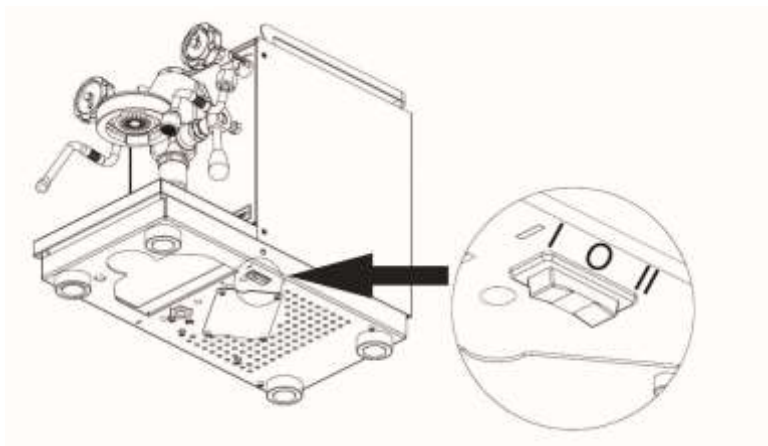
1. Nehmen Sie die Tassenablage ab.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger und spannen diesen in der Brühgruppe ein.
3. Betätigen Sie den Brühhebel und lesen Sie den Brühdruck im unteren Bereich des Manometers ab.

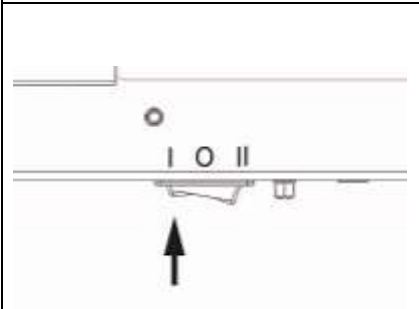
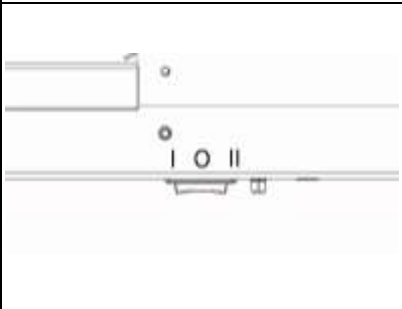
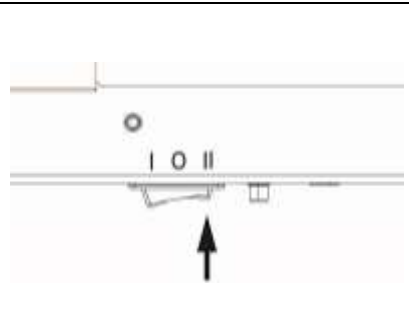
4. Stellen Sie den Brühdruck durch Drehen der Verstellerschraube mithilfe einer Münze oder eines flachen Schraubenziehers auf den gewünschten Wert ein. Durch Drehen der Schraube gegen den Uhrzeigersinn wird der Brühdruck niedriger, durch Drehen im Uhrzeigersinn höher.
5. Den eingestellten Brühdruck können Sie im unteren Bereich des Manometers ablesen.
6. Legen Sie den Brühhebel wieder nach unten und stoppen Sie den Bezug. Spannen Sie den Filterträger aus und tauschen Sie das Blindsieb wieder gegen das Kaffeesieb aus.
7. Nun ist die Maschine wieder betriebsbereit.

6.3 Wählen der Kesseltemperatur

Das Einstellen der Kesseltemperatur Ihrer Pro 400 können Sie **vor dem Start oder bei Benutzung Ihrer Maschine** vornehmen.

Die jeweiligen Temperaturen wählen Sie über den 3-Positions-Schalter (siehe unten).



120°C (Pos. I)	124°C (Pos. 0)	128°C (Pos. II)
		

Die mittels Schalter festgelegte Voreinstellung heizt den Kessel auf die vorgewählte Temperatur. Die Werte liegen bei 120°C (Schalterposition I), 124°C (Schalterposition 0) und 128°C (Schalterposition II).

Die PRO 400 ist eine sogenannte Zweikreiser- oder Wärmetauscher-Espressomaschine. In einem Wärmetauscher wird das Brühwasser für den Bezug indirekt durch die Kesseltemperatur erwärmt.

Die festgelegten Kesseltemperaturen der PRO 400 liegen bei aufgeheizter Maschine und einem kurzen Flush* für die Schalterposition I bei ca. 90°C, für Schalterposition 0 bei ca. 94°C und für Schalterposition II bei ca. 98°C. Die gemessenen Temperaturen können leicht abweichen, da diese abhängig sind von zum Beispiel der Umgebungstemperatur oder der Temperatur im Wassertank.

* Bei einem Flush wird der Siebträger aus der Brühgruppe entfernt und ein sogenannter Leerbezug gemacht, um das Duschensieb von anhaftenden Kaffeepartikeln zu befreien und zu heißes Brühwasser (Bei einem Zweikreiser kann dies bauartbedingt auftreten.) aus dem Wärmetauscher zu entnehmen. Bei unseren Messungen lag die Dauer für den Flush bei jeweils zwei Sekunden, um eine Vergleichbarkeit zwischen den Bezügen zu gewährleisten. Es empfiehlt sich die Flush-Dauer anhand von optischen und akustischen Kriterien wie Sprudeln oder Zischen anzupassen. Wird der Flush länger oder kürzer gemacht, verändert dies die Brühtemperatur.

Für unterschiedliche Kaffeeröstungen oder -zusammensetzungen ist es empfehlenswert, die Temperatur des Kessels anzupassen.

Um eine höchstmögliche Balance des Geschmacks zu erzielen, ist es empfehlenswert, die Brühtemperatur der Rösttiefe anzupassen. Je dunkler die Röstung, desto kühler sollte die Extraktionstemperatur für einen möglichst ausgeglichenen Geschmackseindruck gewählt werden. So lässt sich ungewünschte Bitterkeit in der Tasse reduzieren. Schmeckt der Kaffee hingegen zu säurebetont, kann durch das Wählen einer höheren Extraktionstemperatur eine Ausgewogenheit hergestellt werden.

Für die folgende Beschreibung nutzten wir 16,5g einer dunkleren Espressoröstung und bezogen diese im Verhältnis von 1:2,5 mit einer Bezugsmenge von 45g. Das Wasser wurde mit einem Filter auf eine Gesamthärte von 4°dH verschnitten.

Geschmack (0-5)	Schalterposition I 120°C	Schalterposition 0 124°C	Schalterposition II 128°C
Süße	1,50	0,50	1,00
Säure	2,00	0,50	0,50
Salzigkeit	1,00	1,00	1,00
Bitterkeit	2,50	3,50	4,00
Körper	2,50	3,00	3,00
Verweildauer	2,00	2,50	3,00
Entspricht in etwa einer Brühtemperatur von	90°C	94°C	98°C



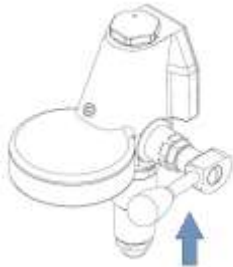
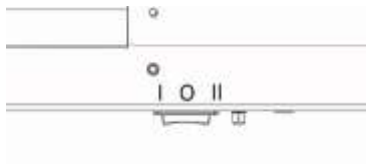
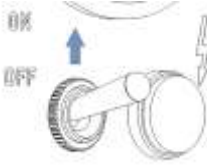
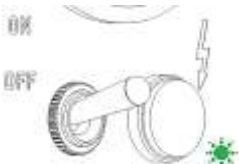
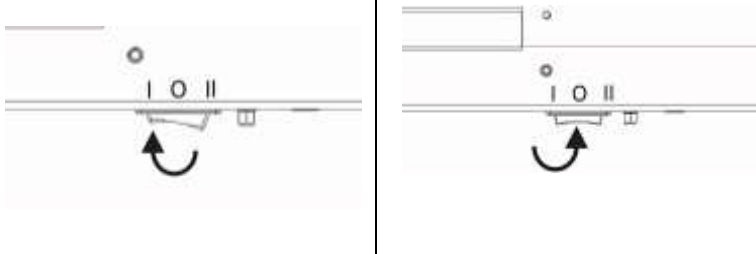
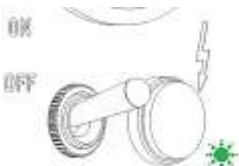

Wir empfehlen für den Espresso bezug die Position I und 0 des Schalters und Position II für den Fokus auf mehr Dampfleistung.

6.4 Preinfusion

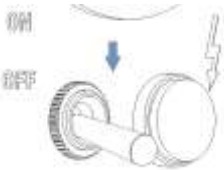


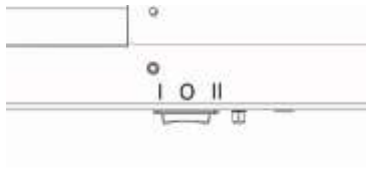
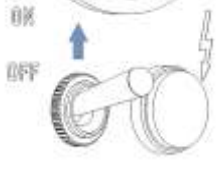


Bei der aktiven Preinfusion wird das Kaffeemehl im Siebträger vor dem eigentlichen Brühvorgang komplett befeuchtet, damit das Kaffeemehl gleichmäßig aufquellen und entstandene Kanäle schließen kann. Dadurch wird der Widerstand im Sieb homogener, was zu einer gleichmäßigeren Extraktion führt. **Werkseitig ist die Preinfusion deaktiviert.**

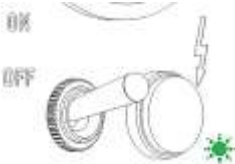

6.4.1 Preinfusion aktivieren


1. Schalten Sie die Maschine aus.	
2. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mindestens zur Hälfte gefüllt ist.	

<p>3. Stellen Sie den Brühhebel hoch.</p>	
<p>4. Stellen Sie den Schalter auf die mittlere Stellung (Position 0).</p>	
<p>5. Schalten Sie die Maschine an.</p>	
<p>6. Die grüne LED blinkt.</p>	
<p>7. Kippen Sie den Schalter in die vordere Stellung (Position I) und dann wieder auf die mittlere Stellung (Position 0).</p>	
<p>8. Die Einstellung wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden an) der grünen LED bestätigt und gespeichert.</p>	
<p>9. Ziehen Sie den Brühhebel wieder nach unten und warten Sie 5 Sekunden.</p> <p>Die Maschine wechselt wieder in den normalen Betrieb.</p>	

6.4.2 Preinfusion deaktivieren

1. Schalten Sie die Maschine aus.	
2. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mindestens bis zur Hälfte gefüllt ist.	
3. Stellen Sie den Brühhebel hoch.	
4. Stellen Sie den Schalter auf die mittlere Stellung (Position 0).	
5. Schalten Sie die Maschine an.	
6. Die grüne LED blinkt.	
7. Kippen Sie den Schalter in die hintere Stellung (Position II) und dann wieder auf die mittlere Stellung (Position 0).	

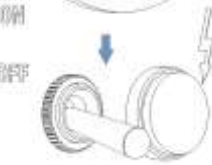


<p>8. Die Einstellung wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden an) der grünen LED bestätigt und gespeichert.</p>	
<p>9. Ziehen Sie den Brühhebel wieder nach unten und warten Sie 5 Sekunden.</p> <p>Die Maschine wechselt wieder in den normalen Betrieb.</p>	

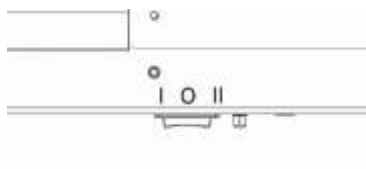
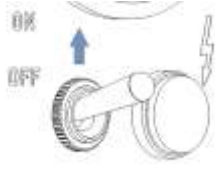




	<p>Wichtig Achten Sie darauf, dass der Brühhebel während des Einstellens in der oberen Stellung verweilt.</p>
---	--

6.5 Der ECO-Modus

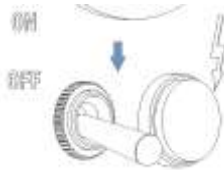


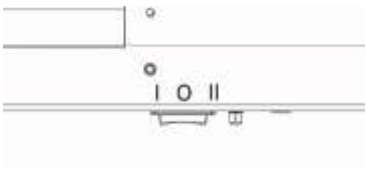
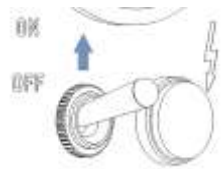


Aus Gründen der Nachhaltigkeit wird die Maschine mit aktiviertem ECO-Modus ausgeliefert. **Werkseitig ist dieser Wert auf 90 min eingestellt.** Der ECO-Modus schaltet die Heizung des Kessels nach 90 Minuten Inaktivität ab. Die grüne LED blinkt und zeigt an, dass sich die Maschine im ECO Modus befindet. Um die Maschine wieder aus dem ECO-Modus zu reaktivieren, kann der Bezugshebel oder Schalter betätigt werden. Sollte der Bezugshebel betätigt werden, muss dieser wieder geschlossen werden, damit im Anschluss kein Bezug startet.

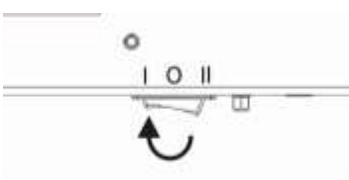
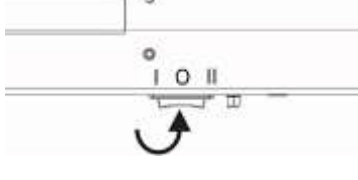

6.5.1 ECO-Modus deaktivieren

<p>1. Schalten Sie die Maschine aus.</p>	
<p>2. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mindestens zur Hälfte gefüllt ist.</p>	
<p>3. Stellen Sie den Brühhebel hoch.</p>	

<p>4. Stellen Sie den Schalter auf die mittlere Stellung (Position 0).</p>	
<p>5. Schalten Sie die Maschine an.</p>	
<p>6. Die grüne LED blinkt.</p>	
<p>7. Stellen Sie den Brühhebel nach unten.</p> <p>Jetzt haben Sie 5 Sekunden Zeit, die Einstellung vorzunehmen. Nach Ablauf dieser Zeit wechselt die Maschine automatisch in den normalen Betrieb.</p>	
<p>8. Kippen Sie den Schalter in die hintere Stellung (Position II) und dann wieder auf die mittlere Stellung (Position 0).</p>	
<p>9. Die Einstellung wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden an) der grünen LED bestätigt und gespeichert.</p>	
<p>10. Nach einer kurzen Wartezeit von wenigen Sekunden wechselt die Maschine in den normalen Betrieb.</p>	

6.5.2 ECO-Modus aktivieren

1. Schalten Sie die Maschine aus.	
2. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mindestens zur Hälfte gefüllt ist.	
3. Stellen Sie den Brühhebel hoch.	
4. Stellen Sie den Schalter auf die mittlere Stellung (Position 0).	
5. Schalten Sie die Maschine an.	
6. Die grüne LED blinkt.	
7. Stellen Sie den Brühhebel nach unten. Jetzt haben Sie 5 Sekunden Zeit, die Einstellung vorzunehmen. Nach Ablauf dieser Zeit wechselt die Maschine automatisch in den normalen Betrieb.	

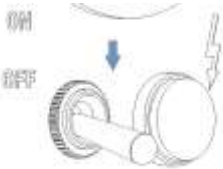


<p>8. Kippen Sie den Schalter in die vordere Stellung (Position I) und dann wieder auf die mittlere Stellung (Position 0).</p>		
<p>9. Die Einstellung wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden an) der grünen LED bestätigt und gespeichert.</p>		
<p>10. Nach einer kurzen Wartezeit von wenigen Sekunden wechselt die Maschine in den normalen Betrieb.</p>		

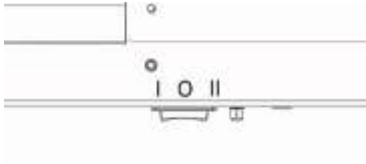
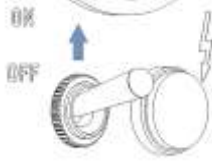





6.6 Maschinen-Reset

Sie können die Pro400 auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

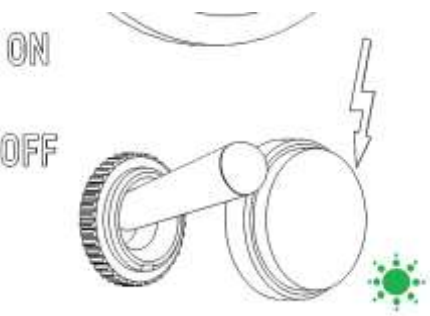
	<p>Werkseinstellungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ECO-Modus ON [90min] • Preinfusion OFF
--	--

Um die Pro400 auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

<p>1. Schalten Sie die Maschine aus.</p>	
<p>2. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mindestens zur Hälfte gefüllt ist.</p>	
<p>3. Stellen Sie den Brühhebel hoch.</p>	

<p>4. Stellen Sie den Schalter auf die mittlere Stellung (Position 0).</p>	
<p>5. Schalten Sie die Maschine an.</p>	
<p>6. Die grüne LED blinkt.</p>	
<p>7. Entfernen Sie den Wassertank.</p>	
<p>8. Setzen Sie den Wassertank wieder ein.</p>	
<p>9. Die Einstellung wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden an) der grünen LED bestätigt.</p>	
<p>10. Ziehen Sie den Brühhebel wieder nach unten und warten Sie 5 Sekunden.</p> <p>Die Maschine wechselt wieder in den normalen Betrieb.</p>	

6.7 LED-Hinweise

	LED leuchtet dauerhaft: Maschine ist eingeschaltet.
	LED blinkt (2 Sekunden ein – 1 Sekunde aus): Wassertank ist leer/nicht eingesetzt.
	LED blinkt (3 Sekunden ein – 1 Sekunde aus): Maschine befindet sich im ECO-Modus.
	LED blinkt (1 Sekunde ein – 1 Sekunde aus): Maschine befindet sich im Setup Modus.
	LED leuchtet für 3 Sekunden auf: Einstellungen wurden gespeichert.

6.8 Zubereitung von Kaffee

Verwenden Sie bitte den Filterträger mit 1 Auslauf und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und den Filterträger mit 2 Ausläufen und das große 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. (Als Richtlinie zur Füllmenge dient die Markierung im Sieb.)

Pressen Sie jetzt 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 Gruppe ein.



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

Jetzt stellen Sie den Brühhebel nach oben und die Espressozubereitung beginnt. Die Füllmenge eines Espresso liegt bei 25 – 30 ml. Ist die gewünschte Menge in der Tasse erreicht, stellen Sie den Brühhebel wieder auf die Ausgangstellung.


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

Im unteren Bereich des Manometers können Sie den Brühdruckaufbau verfolgen. Wenn das Kaffeepulver zu grob ist, ist ein Brühdruck über 9 bar nicht möglich.

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



	<p>Vorsicht! Wird der Brühhebel nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen bei Herausnahme des Filterträgers aus der Kaffeebrühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.</p>
	<p>Wichtig! Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenem Kaffee möglich. Hierzu sollten Sie eine Profi-Mühle verwenden. In unserem Sortiment finden Sie einige professionelle Mühlen in kompakter Form.</p> <p>Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir unsere Edelstahl-Tamper mit 58,4 mm Durchmesser.</p>

6.9 Heißwasser- und Dampfentnahme

	<p>Wichtig! Achten Sie darauf, die Drehventile nicht zu fest zuzudrehen, um die Dichtungen des Dampf- und Heißwasserventils nicht zu beschädigen. Die Ventile sind auch dann dicht, wenn sie nicht bis zum Anschlag geschlossen werden.</p>
---	--

6.9.1 Heißwasserentnahme

1. Geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten. Jetzt können Sie nahezu kochendes Wasser (z. B. für Tee) entnehmen, indem Sie das Heißwasserventil öffnen.
2. Nach der Entnahme schließen Sie das Ventil wieder. Der Kessel wird automatisch wieder mit Frischwasser befüllt.




	Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden, da kein kaltes Frischwasser nachgepumpt wird. 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.

6.9.2 Dampfentnahme

Die PRO 400 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 Dampfvolumen. Dies bedeutet, dass Sie innerhalb weniger Sekunden Milchschaum zubereiten können.


Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da der Milchschaum sonst zerfällt.

1. **Wichtig:** Dampfventil für ca. 5 Sekunden öffnen, damit das Kondenswasser entfernt wird und keine Milch in den Kessel gezogen wird.
2. Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
3. Dampfahn 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 Dampfdüse 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. Tauchen Sie die Maschine zur Reinigung niemals unter Wasser. Bei unsachgemäßer Reinigung besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
---	---

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:

Entfernen Sie das Sieb aus dem Filterträger und reinigen Sie Filterträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale und das Tropfblech der Wasserauffangschale täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel.

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



Bitte beachten Sie, dass die Filterträger, Tropfblech der Wasserauffangschale und der Wassertank nicht für die Spülmaschine geeignet sind.

Reinigung je nach Erfordernis:

Reinigen Sie das Dampfventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

Erneuern Sie das Kesselwasser, je nach Gebrauch, alle 1 – 2 Wochen. Hierzu entnehmen Sie das Wasser über das Heißwasserrohr und über die Brühgruppe.



Zur Reinigung ein weiches, angefeuchtetes Tuch (Empfehlung Mikrofaser) verwenden. Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!

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

7.2 Reinigung der Brühgruppe

Gruppenreiniger zur bequemen Reinigung und Entfettung erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler. Eine Gruppenreinigung sollte etwa alle 90 - 140 Tassen durchgeführt werden. Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf, bis der Betriebsdruck erreicht wird [1-1,2 bar].
2. Reinigen Sie die Brühgruppe mit Hilfe der Brühgruppenbürste.
3. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
4. Füllen Sie das Blindsieb mit Gruppenreiniger gemäß Packungsangabe.
5. Setzen Sie den Filterträger in die Brühgruppe ein.
6. Betätigen Sie den Brühhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
7. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühhebel in Halbstellung (45°) bringen.
8. Nach ca. 20-60 Sekunden den Brühhebel ganz nach unten drücken, so werden aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das gelöste Fett bzw. die gelösten Öle abgelassen.
9. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals, bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser ausläuft.
10. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschließend wieder einsetzen.
11. Betätigen Sie den Brühhebel für ca. 40 Sekunden, dann wieder ganz nach unten drücken.
12. Spülen Sie den Filterträger erneut ab und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.
13. Tauschen Sie das Blindsieb wieder gegen das Kaffeesieb aus.



Vorsicht!

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



Bei zu häufigem Rückspülen mit einem fettlösenden Mittel kommt es zur Entfettung der Achse und der Dichtung des Brühhebels. Die Folge ist ein Quietschen der Brühgruppe und ein erhöhter Verschleiß. Das Quietschen wird nach längerer Benutzung durch das Kaffeefett gelöst. Es wird aber empfohlen, hin und wieder mit dem Blindsieb ohne fettlösendem Mittel rückzuspülen, somit werden Kaffeereste gelöst und setzen sich nicht in der Brühgruppe fest.

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

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. Maschine abschalten (den Metall-Kippschalter auf „0“ stellen) und den Netzstecker ziehen.
2. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.


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

<p>1. Brühgruppe zu Beginn</p> 	<p>2. 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 abgefaste Seite der Gruppendichtung nach oben zu Brühgruppe)</p> 	<p>6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen</p> 
<p>7. Mit der Hand das Duschensieb samt Dichtung einsetzen</p> 	<p>8. Filterträger ohne Sieb nehmen</p> 	<p>9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt</p> 
<p>10. So lange hebeln, bis das 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 in Kapitel 6 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen.

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft.



Die Löcher der Dampf Düse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden. Bei hartnäckiger Verschmutzung kann die Dampfzange auch mit Milcreiniger gesäubert 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 400 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. • Setzen Sie die Maschine keinem ungünstigen Wetter aus (Frost, Schnee, Regen).
--	---

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

Dieses Produkt entspricht folgenden EU-Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie: **2014/35/EU**
- Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC): **2014/30/EU**
- Druckgeräterichtlinie (PED): **2014/68/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-Altgerät (WEEE Reg.-Nr.: DE97592029)
- Ökodesign-Richtlinie **2009/125/EG (ENER 25)**

Weiterhin wurden folgende Verordnungen eingehalten:

- Verordnung (EG) Nr. **1907/2006/EU** über die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien (REACH).
- 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.

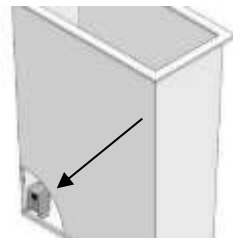
Zur Einhaltung der Konformität wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

- **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 IEC 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 an den genannten Geräten, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

II. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Den Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruck reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 8-10 g pro Tasse
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein Brühdruck zu gering	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruck erhöhen
	Zu viel Kaffeemehl	Ca. 8-10 g pro Tasse verwenden
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 8-10 g pro Tasse verwenden
	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte 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)
	Verwendeter Kaffee zu frisch	Je nach Röstung empfiehlt es sich, Röstkaffee nach dem Rösten 10–21 Tage ruhen zu lassen.
Die grüne LED blinkt (3 Sekunden ein – 1 Sekunde aus) und die Maschine heizt nicht mehr.	Der ECO-Modus ist aktiviert	Kurze Betätigung des Brühhebels oder des Schalters. Wie Sie den ECO-Modus deaktivieren, finden Sie unter Punkt 6.5.1

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Die grüne LED blinkt (1 Sekunden ein – 1 Sekunde aus)	Sie befinden sich im Setup-Modus	Ziehen Sie den Brühhebel nach unten und warten Sie 5 Sekunden.
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger fester einspannen
	Gruppendichtung verschlissen	Gruppendichtung tauschen (siehe 7.3)
Der Kaffeebezug (Pumpe) startet für ein paar Sekunden, unterbricht und startet erneut.	Der Preinfusionsmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Preinfusion (siehe 6.4.2)
		Führen Sie einen Reset der Maschine durch (siehe 6.6).
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf.	Die grüne LED blinkt (2 Sekunden an – 1 Sekunde aus): Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter oder Behälter ist nicht korrekt eingesetzt.	Wasser nachfüllen oder gefüllten Tank einsetzen
	Wasser wurde nachgefüllt, LED blinkt.	Gerät aus- und einschalten. Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt muss zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst muss mit dem Magnetpunkt nach oben eingesetzt sein.) 
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank richtig einsetzen

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

... **eine Gruppenreinigung durchzuführen** (genaue Anleitung, Kapitel 7.2). Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

... **den Kessel zu entleeren**. Stellen Sie bei aufgeheizter Maschine den Schalter auf „OFF“, 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, kalte Milch, somit haben Sie mehr Zeit, die Milch aufzuschäumen. Der Fettgehalt der Milch ist nicht relevant, wichtig ist der Eiweißgehalt. Auch H-Milch ist bestens geeignet, falls Sie diese bevorzugen.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 350 ml Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein, sondern eher etwas schmaler und höher und nach oben etwas verjüngt.
- 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 zügig den Dampfahh am Drehgriff gegen den Uhrzeigersinn 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 leicht 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 zudrehen.



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 auf die Arbeitsfläche klopfen, 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.

12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

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

Mit der Kaffeesudschublade komplettieren Sie Ihre Espressomaschine und Mühle zu einem perfekten Set.



Mühle PRO T64



Sudschublade



Tamper



Tampermatte





Milchkännchen

1 PRODUCT DELIVERY

1 portafilter 1 spout	1 coffee tamper
1 portafilter 2 spouts	1 brew group brush
1 filter 1 cup	1 user manual
1 filter 2 cups	3 pairs of colored valve disclets
1 blind filter	

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the machine label on the front panel of the espresso machine. • The installation of the machine should be carried out by authorized 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 power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons, in order to avoid creating a hazard or causing injury. • Do not use a power extension cord or a multiple socket. • Place the machine on an even and stable surface. Only use the machine on a water-resistant surface. • Do not place the machine on hot surfaces. • Do not submerge the machine in water or operate the machine with wet hands. • Ensure that no liquid gets on the power plug of the machine or on the socket. • The machine should only be used by experienced 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 the use of the machine by a person responsible for their safety. • Ensure children are supervised so that they do not play with the machine. • Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors. • Ensure the packaging is kept out of reach of children. • Only use original spare parts. • Do not use carbonated water in your machine. Ensure soft, potable water is used. • 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 if you require any further information, please contact your specialized 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 authorized specialty dealer. In case of non-observance, the manufacturer does not assume liability and is not liable to recourse.

See page 1 for your specialized dealer's contact details. Authorized service points can be found in our dealer search on www.profittec-espresso.com

**Important**

You should use water with a max. hardness of 4° dH in order to protect your machine from lime scale damage. When necessary, make use of a water softener / water filter cartridge to reach an adequate degree of hardness. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine may be necessary. **Contact your specialized dealer before undertaking this measure.**

An already calcified machine may only be descaled by your specialized dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing may be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues.

A late descaling can cause substantial damage to the machine.

2.2 Proper use

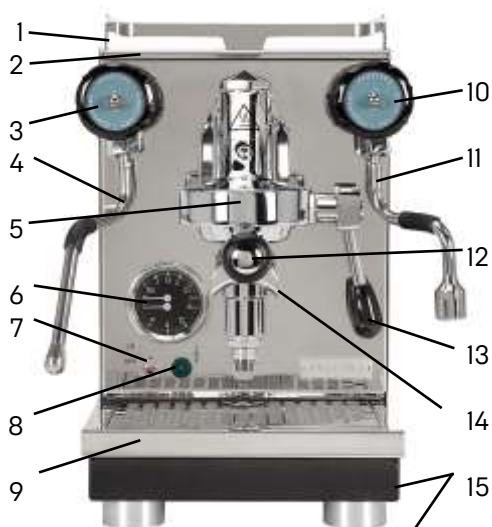
The PRO 400 is designed to be used for the preparation of coffee, hot water and steam only. The machine is not intended for commercial use.

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

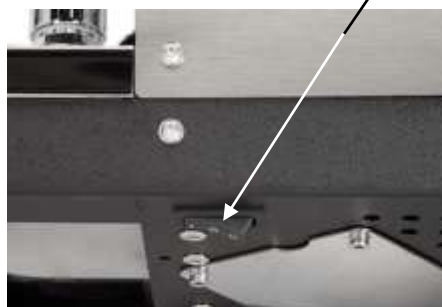



This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

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

3 MACHINE DESCRIPTION**3.1 Machine parts**

- 1 Cup heater (removable)
- 2 Fresh water tank (under the cup heater)
- 3 Steam valve
- 4 Steam wand
- 5 Brew group
- 6 Dual pressure gauge
- 7 ON/OFF switch
- 8 Green LED
- 9 Drip tray (underneath: Bracket for the blind filter)
- 10 Hot water valve
- 11 Hot water wand
- 12 Portafilter
- 13 Brew group lever
- 14 Coffee spout
- 15 3-position switch (on the underside of the machine).



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

3.2 Technical data

Voltages:

EU: 230 V
UK: 230 V
NZ: 230 V
AU: 230 V
US: 115 V
JP: 100 V

Frequency:

EU: 50 Hz
UK: 50 Hz
NZ: 50 Hz
AU: 50 Hz
US: 60 Hz
JP: 50/ 60 Hz

Power:

1400 W

Water tank:

approx. 2.8 l

Boiler volume:

1.6 l

Measurements:

W 228 mm x D 448 mm x H 372 mm

Measurements with portafilter:


W 228 mm x D 558 mm x H 372 mm

Weight:



21.5 kg

4 MACHINE INSTALLATION

4.1 Preparation for installation


	<ul style="list-style-type: none"> • Place the machine on an even and stable surface. • Ensure that the machine is on a water-resistant surface in case of water spillage or leakage. • Do not place the machine on hot surfaces.
---	---

4.2 Electrical connection

	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure that the local main voltage supply corresponds to the information on the machine label on the front panel of the espresso machine. • Ensure 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 a power extension cord or a multiple socket.
	

5 FIRST USE




Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.

	<p>Prior to starting the machine, check if:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 correctly. • the machine is placed on a water resistant surface.
---	--

Now you can start up your machine:

- 1 Open the cup warmer tray.
- 2 Take out the water tank and rinse thoroughly.
- 3 Fill the water tank with fresh water low in lime, place it back into the water tank guides and close the cup warmer tray.
- 4 Insert the power plug into the wall socket. Turn the power switch to "ON". The machine is now on.

- 5 The green LED lights up.
- 6 The pump will begin to fill the boiler.
- 7 As soon as the boiler is filled, the pump stops. As soon as the fresh water drops down to a certain level in the water tank, the machine switches off and the light of the green LED starts blinking. Once the tank has been refilled, the machine will automatically start heating up.
- 8 As a large amount of water is required when first filling the boiler, the water tank will need to be refilled with fresh water.
- 9 Wait until the boiler pressure (indicated on the upper part of the gauge) shows 1.0-1.5 bar.
- 10 A manual "boiler ventilation" is not necessary because the PRO 400 is equipped with a professional depression valve that ventilates the boiler during the heating phase.
- 11 Move the brew group lever into the upper position and dispense approx. 250 ml of water. 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 if necessary.
- 13 The machine is now ready for use. Place the cups on the cup heater tray to preheat them and enjoy your coffee.


	Before making the first coffee, please rinse the machine by extracting about 2-3 water tanks worth from the brew group and the hot water wand. See also chapter 6.9.1 Dispensing of hot water
	The PRO 400 has a fuse to prevent the machine from overflowing. It is possible that the machine does not heat up when using it for the first time or when dispensing large quantities of water through the hot water valve. In this case please switch the machine off and on again.
	Please note that the portafilter, drip tray and water tank are not dishwasher safe.

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 the water tank, if necessary.
- 2 Turn the machine on [power switch in position "ON"].
- 3 Wait until the boiler pressure (indicated on the upper part of the gauge) shows 1.0-1.5 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 portafilter and move the brew group lever into the upper position. Release some hot water to heat up the portafilter.

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

6.2 Manual adjustment of the brewing pressure

You can individually adjust the brewing pressure by turning the adjusting screw, between approx. 8.5 and 12 bar.

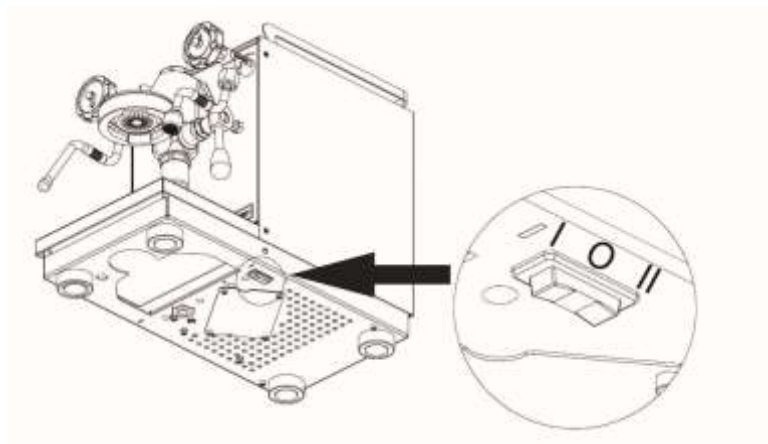
To adjust the brewing pressure, proceed as follows:

- 1 Open the cup warmer tray.
- 2 Place the portafilter with the blind filter into the brew group.
- 3 Operate the brew group lever and read the brewing pressure on the lower section of the gauge.
- 4 Choose the desired brewing pressure by turning the adjusting screw with a flat screwdriver or similar. You can reduce the brewing pressure by turning the screw anti-clockwise and increase it by turning it clockwise.
- 5 Check the pump pressure (on the lower part of the gauge) to see the adjusted brewing pressure.
- 6 Put the brew group lever back into the lower position. Remove the portafilter from the brew group, then remove the blind filter and insert a coffee filter again.
- 7 The machine is ready for use again.

6.3 Selecting the boiler temperature

You can set the boiler temperature of your Pro 400 **before starting or while using your machine.**

The preset temperatures are selected via the 3-position switch (see below).



120°C [248°F] (Pos. I)	124°C [255.2°F] (Pos. 0)	128°C [262.4°F] (Pos. II)

The preset values are 120°C [248°F], 124°C [255.2°F] and 128°C [262.4°F]. For different coffee roasts or compositions, it is advisable to adjust the temperature of the boiler.

The PRO 400 is a two-circuit or heat exchanger espresso machine. In a heat exchanger, the brewing water is heated indirectly by the boiler. After heat-up phase and a short flush*, the specified boiler temperatures of the PRO 400 are approx. 90°C for switch position I, approx. 94°C for switch position 0 and approx. 98°C for switch position II. The measured temperatures may vary slightly, as they depend, for example, on the ambient temperature or the temperature in the water tank.

* During a flush, the portafilter is removed from the brew group and a so-called empty draw is made to free the shower screen from adhering coffee particles and to remove excessively hot brewing water (this can occur in a heat exchanger machine due to its design) from the heat exchanger. In our measurements, the duration of the flush was two seconds in each case, to ensure comparability between the different brews. It is advisable to adjust the flush duration based on what is seen and heard such as bubbling or hissing. If the flush is made longer or shorter, this changes the brewing temperature.

For different coffee roasts or compositions, it is advisable to adjust the temperature of the boiler.

To achieve the best possible balance of flavor, it is advisable to adjust the brewing temperature to the roasting depth. The darker the roast, the cooler the extraction temperature should be selected for the most balanced flavor impression. This helps to reduce unwanted bitterness in the cup. If, on the other hand, the coffee tastes too acidic, a balance can be achieved by selecting a higher extraction temperature.

For the following description, we used 16.5g of a dark espresso roast and obtained it in a ratio of 1:2.5 with a reference quantity of 45g. The water was blended with a filter to a total hardness of 4°dH.

Taste (0-5)	Switch position I 120°C	Switch position 0 124°C	Switch position II 128°C
Sweet	1.50	0.50	1.00
Acidity	2.00	0.50	0.50
Saltiness	1.00	1.00	1.00
Bitterness	2.50	3.50	4.00
Body	2.50	3.00	3.00
Aftertaste	2.00	2.50	3.00
Corresponds approx. to a brewing temperature of	90°C	94°C	98°C

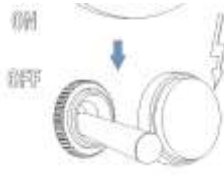

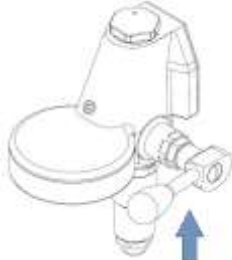


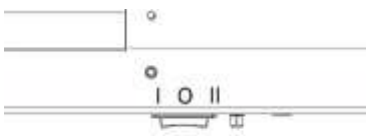
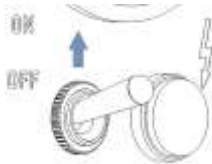

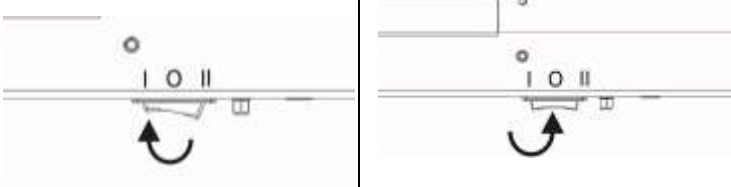


We recommend switch positions I and 0 for espresso and position II for the focus on more steam output.

6.4 Preinfusion

With preinfusion, the coffee grounds in the portafilter are moistened before the actual brewing process starts, so that the coffee grounds can expand evenly and close any channels that may have formed. This ensures that the resistance in the filter is the same everywhere, which leads to a more even extraction. Preinfusion is deactivated by default.


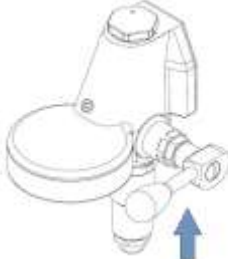
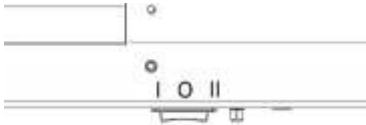
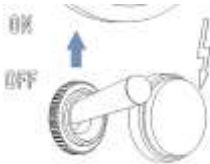
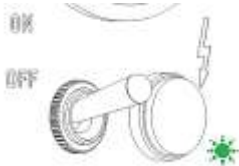

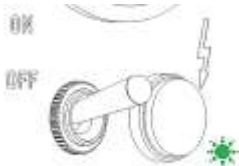
6.4.1 Activating the preinfusion

1. Switch the machine off.	
2. Ensure that the water tank is at least half full.	
3. Set the brew group lever up.	


<p>4. Set the switch to the middle position (position 0).</p>	
<p>5. Switch on the machine.</p>	
<p>6. The green LED flashes.</p>	
<p>7. Set the switch to the front position (position I) and then back to the middle position (position 0).</p>	
<p>8. The setting is confirmed and saved when the green LED is on.</p>	
<p>9. Pull the brew group lever down again and wait 5 seconds.</p> <p>The machine returns to normal operation.</p>	

6.4.2 Deactivating the preinfusion

<p>1. Switch the machine off.</p>	
-----------------------------------	--

<p>2. Ensure that the water tank is at least half full.</p>	
<p>3. Set the brew group lever up.</p>	
<p>4. Set the switch to the middle position (position 0).</p>	
<p>5. Switch on the machine.</p>	
<p>6. The green LED flashes.</p>	
<p>6 Set the switch to the rear position (position II) and then back to the middle position (position 0).</p>	
<p>7 The setting is confirmed and saved when the green LED is on.</p>	

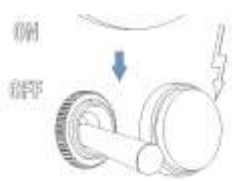
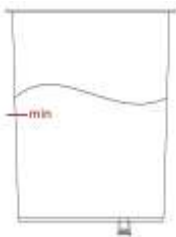

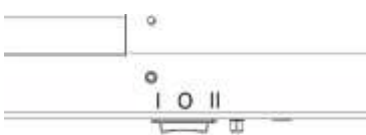
<p>10. Pull the brew group lever down again and wait 5 seconds.</p> <p>The machine returns to normal operation.</p>	
--	--

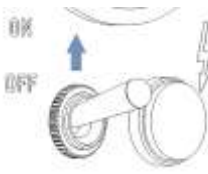
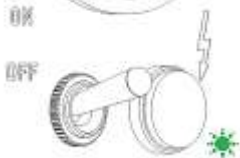

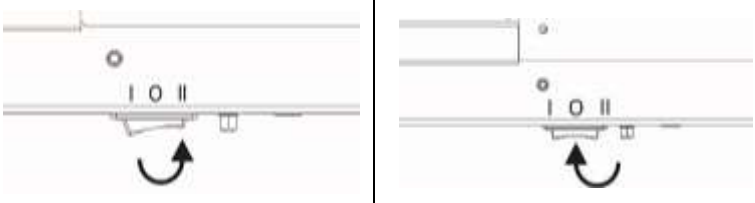
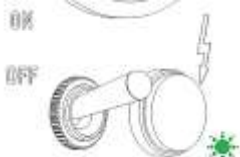
	<p>Important Ensure that the brew group lever remains in the upper position during adjustment.</p>
---	---

6.5 The ECO mode

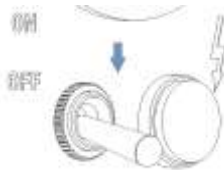

For reasons of sustainability, the machine is delivered with ECO mode activated. This value is set to 90 min by default. ECO mode switches off the heating of the boiler after 90 minutes of inactivity. The green LED flashes to show that the machine is in ECO mode. To reactivate the machine from ECO mode, the brew group lever or switch can be operated. If the brew group lever is operated, it must be closed again so that no draw starts afterwards.

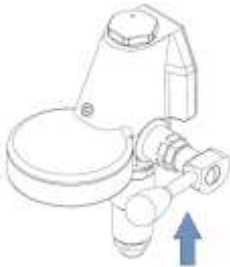
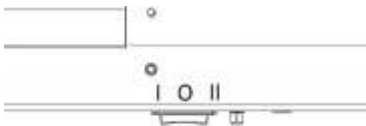
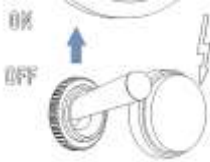


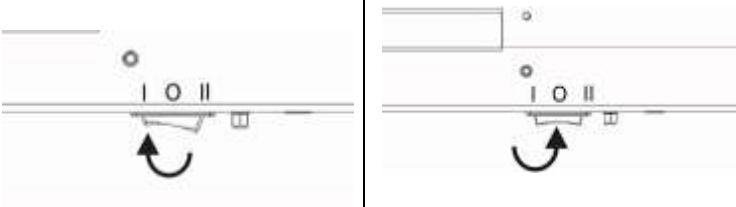

6.5.1 Deactivating ECO mode

<p>1. Switch the machine off.</p>	
<p>2. Ensure that the water tank is at least half full.</p>	
<p>3. Set the brew group lever up.</p>	
<p>4. Set the switch to the middle position (position 0).</p>	

<p>5. Switch on the machine.</p>	
<p>6. The green LED flashes.</p>	
<p>7. Pull the brew group lever down.</p> <p>Now you have 5 seconds to change the setting. After this time, the machine automatically switches back to normal operation.</p>	
<p>8. Set the switch to the rear position (position II) and then back to the middle position (position 0).</p>	
<p>9. The setting is confirmed and saved when the green LED is on.</p>	

6.5.2 Activating ECO mode

<p>1. Switch the machine off.</p>	
<p>2. Ensure that the water tank is at least half full.</p>	

<p>3. Set the brew group lever up.</p>	
<p>4. Set the switch to the middle position (position 0).</p>	
<p>5. Switch on the machine.</p>	
<p>6. The green LED flashes.</p>	
<p>10. Turn the brew group lever down.</p> <p>Now you have 5 seconds to make the setting. After this time, the machine automatically switches to normal operation.</p>	
<p>11. Set the switch to the front position (position I) and then back to the middle position (position 0).</p>	
<p>12. The setting is confirmed and saved when the green LED is on.</p>	

6.6 Machine reset

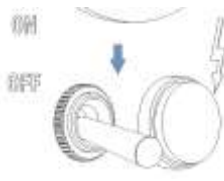


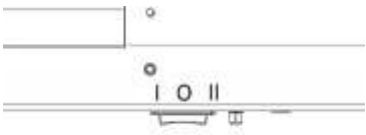
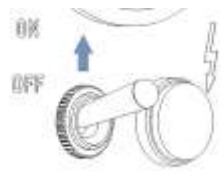

You can reset the Pro 400 to the factory settings.

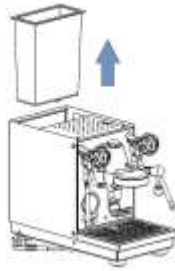





Factory settings:

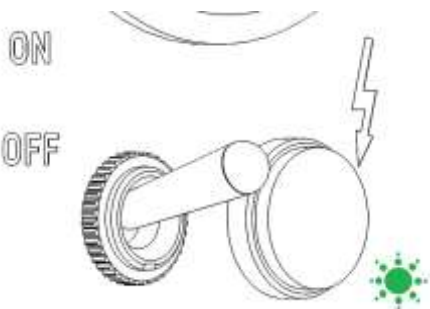
- ECO mode ON (90min)
- Preinfusion OFF

To reset the Pro 400 to factory settings, proceed as follows:

<p>1. Switch the machine off.</p>	
<p>2. Ensure that the water tank is at least half full.</p>	
<p>3. Set the brew group lever up.</p>	
<p>4. Set the switch to the middle position (position 0).</p>	
<p>5. Switch on the machine.</p>	
<p>6. The green LED flashes.</p>	

<p>7. Remove the water tank.</p>	
<p>8. Replace the water tank.</p>	
<p>9. The setting is confirmed when the green LED is on.</p>	
<p>10. Pull the brew group lever down again and wait 5 seconds. The machine switches back to normal operation.</p>	

6.7 LED indicators

	<p>LED lights up continuously: Machine is switched on.</p>
	<p>LED flashes (2 seconds on - 1 second off): Water tank is empty/not inserted.</p>
	<p>LED flashes (3 seconds on - 1 second off): Machine is in ECO mode.</p>
	<p>LED flashes (1 second on - 1 second off): Machine is in setup mode.</p>
	<p>LED lights up for 3 seconds: Settings have been saved.</p>

6.8 Preparing coffee

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

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

Compress the ground coffee with the tamper. A tamping pressure of approx. 20 kg is recommended. Ensure the ground coffee is evenly compacted. 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 move the brew group lever into the upper position to start the brewing process. The volume for a single espresso is approx. 20 to 30 ml. Place the brew group lever 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 infusion cylinder.

The pump pressure can be read in the lower section of the gauge. If the ground coffee is too coarse, a brewing pressure of over 9 bars is not possible.

Note: After the brewing process, the gauge still indicates a certain pressure. Only when preparing another cup of coffee will the build-up of pressure be visible again.

	<p>Caution! If the brew group lever is not moved into the lower position properly, hot water and grounds will squirt out of the brew group while taking out the portafilter. This may cause injuries.</p>
	<p>Only freshly ground coffee allows for an optimal coffee result. Therefore, use a professional coffee grinder. In our assortment you will find several professional and compact coffee grinders.</p> <p>We recommend using the Profitec stainless steel tamper with a diameter of 58.4 mm for optimum tamping.</p>

6.9 Dispensing of hot water and steam

	<p>Important! To protect the steam gasket and hot water valve, please ensure that both valves are not closed completely. The valve is closed even when not completely tightened.</p>
--	---

6.9.1 Dispensing of hot water

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

	<p>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.</p>
	<p>Caution! Place the nozzle of the wand into the water container to avoid injuries due to the hot water.</p>



6.9.2 Dispensing of steam

The PRO 400 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 large steam volume, allowing you to prepare milk froth within a few seconds.

Do not bring the milk to a boil, otherwise it will not be possible to froth the milk.


- 1 **Important:** To get the best result when frothing milk, open the steam valve for approx. 5 seconds to release the condensation water in the pipe.
- 2 Immerse the steam nozzle (at the end of the steam dispenser) in the liquid.
- 3 Re-open the steam valve.
- 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.

	<p>Risk of injury Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing to avoid being sprayed by steam.</p>
--	---

	<p>Important After every application, clean the steam nozzle and wand with a non-abrasive, damp cloth to remove possible liquid residue.</p>
	<p>Risk of injury Avoid skin contact with the steam nozzle and wand while cleaning!</p>

7 CLEANING AND MAINTENANCE

Regular and accurate care is very important for the performance, longevity and 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; there is a danger of an electric shock.</p>
---	---

7.1 General cleaning

Daily cleaning:

The portafilters, filters, water tank, drip tray, drip plate of the drip tray, measuring-spoon and tamper require daily cleaning. Clean with warm water and/or with a food safe detergent.

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


	<p>The portafilters, drip tray and water tank are not dish washer safe.</p>
---	---

Cleaning as necessary:

Clean the steam and hot water wands after every use.

Clean the machine when it has been switched off and cooled down.

Depending on usage, please refresh the boiler water every 2 – 3 weeks by discharging about 0.8L of hot water from either the hot water wand or brew group.

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

Empty the drip tray regularly before it is full to avoid spillage.



7.2 Brew group cleaning

Brew group cleaner is available at your specialized dealer allowing you to clean and degrease the brew group very easily with the included blind filter. Brew group cleaning should be carried out after approx. every 90 - 140 cups.


Follow the instructions as noted below:

- 1 Heat up the machine until the operating pressure has been reached (1.0-1.2 bar).
- 2 Place the blind filter into the portafilter.
- 3 Fill the blind filter with group cleaner according to the package instructions.
- 4 Clamp the portafilter into the brew group.
- 5 Operate the brew group lever. The blind filter will fill with water.
- 6 Let the detergent react, moving the group lever into the middle position, approx. 45°. (Do not move it into the lower position.)
- 7 Move the lever into the lower position after approx. 20-60 seconds to allow the fats and oils to be discharged by the infusion cylinder.
- 8 Repeat steps 5-7 up to 10 times, until only clear water is discharged out of the infusion cylinder.

- 9 Rinse the portafilter and the blind filter with fresh water. Then replace it.
- 10 Operate the brew group lever for approx. 40 seconds. Then move it back into the lower position.
- 11 Remove the portafilter and repeat step 10. After this, the brew group is ready for use.
- 12 Place the filter for 1 or 2 cups into the portafilter.







	Caution! Beware of hot water while cleaning the group.
	If you clean the brew group too often with cleaner, it may start squeaking. Do not clean it too often with cleaner, you will degrease all the moving parts and risk wearing them out prematurely. It is recommended to clean the brew group from time to time without cleaner.







7.3 Maintenance

	Caution! Make sure that the machine is disconnected from the power supply during maintenance and when replacing parts.
---	--

Replacing the group gasket and the shower screen

- 1 Switch off the machine (power switch in position "0") and disconnect the power cord.
- 2 Let the machine cool down to room temperature.

<p>1 Brew group in the beginning.</p> 	<p>2 Use a flat screwdriver to carefully pry out the shower screen and the group gasket.</p> 	<p>3 The shower screen and the gasket are now nearly removed.</p> 
<p>4 Remove the shower screen and the gasket completely.</p> 	<p>5 Keep the new spare parts ready at hand (the rounded side of the group gasket faced upwards to the brew group).</p> 	<p>6 Clean the group with a brush. Lock the shower screen firmly into the gasket.</p> 

<p>7 Insert the shower screen into the brew group.</p> 	<p>8 Take the portafilter without filter.</p> 	<p>9 Clamp the portafilter into the brew group.</p> 
<p>10 Then, move the portafilter until the shower screen is locked firmly into the gasket.</p> 	<p>11 Now you can easily lock the portafilter into place.</p> 	<p>12 The group is ready for use.</p> 


Follow the steps as indicated below:

The machine is ready to be used again, as described in chapter 6 of the user manual.

The steam nozzle is blocked

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

The steam nozzle may be unscrewed as well to assist in its cleaning.



	<p>Important Do not lose the small gasket situated between the steam nozzle and the thread!</p>
---	--

Afterwards, replace the steam nozzle.


8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing

The PRO 400 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 in an upright position only. 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 inclement weather (frost, snow, rain)
---	---

8.3 Warehousing



- Keep the machine packed in a dry place.
- Do not stack more than three units on top of each other.
- Do not place other heavy items on the packing.

9 DISPOSAL



WEEE Reg.-Nr.: DE 97592029

This product complies with EU Directive 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**
- Pressure Equipment Directive (PED): **2014/68/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 (EC) No. **1907/2006/EU** on the Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals (REACH).
- 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.

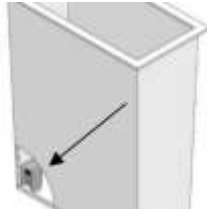
For compliance, the following harmonized standards have been applied:

- **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 IEC 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
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use the recommended coffee amount: Approx. 8-10 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. 8-10 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. 8-10 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema.	The beans are improper.	Use another 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 can also be necessary.)
	The coffee is too fresh.	Depending on the roast, it is recommended to let roasted coffee rest for 10-21 days after roasting.
The green LED flashes. (3 seconds on - 1 second off) and the machine stops heating.	ECO mode is activated.	Operate the brew group lever for a short time. How to deactivate the ECO mode is described in section 6.5.1.
The green LED flashes (1 second on - 1 second off).	You are in the setup mode	Pull the brew group lever down and wait 5 seconds.
Portafilter/ brew group is dripping.	Portafilter is not fixed properly.	Ensure the portafilter is properly clamped.
	Group gasket is broken.	Replace the group gasket (see section 7.3)

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
The machine is switched on, but the machine does not work.	The green LED flashes. (2 seconds on – 1 second off): There is not enough water in the water tank or tank is not inserted correctly.	Refill water or ensure the water tank is properly inserted.
	Water was refilled, the green LED is switched off.	Switch off/on the machine. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet must face towards the inside of the machine. The floater itself must be inserted with the magnet on the upper part of the floater.) 
	The water tank is not inserted properly.	Insert the water tank properly.
The coffee extraction (pump) starts for a few seconds, stops and starts again.	Preinfusion mode is activated.	Deactivate the preinfusion (see section 6.4.2). Perform a reset of the machines. (see section 6.6)

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

.. **clean the brew group** (see instructions in chapter 7.2). Afterwards, please do not clamp the portafilter back into the group.

.. **empty the boiler**. Switch the machine off (power switch in position "OFF") and open the hot water dispenser. Due to the boiler pressure, the boiler water is now discharged by the hot water dispenser. Close the hot water valve again after emptying the boiler. To restart the machine, see chapter "First use".

How to froth milk like a "barista"

- If possible, use cold milk, so you have longer time to froth the milk. The fat content of the milk is not relevant, the protein content is important. Even homogenized milk is suitable - if you prefer.
- Use a metal frothing container with a minimum volume of 350 ml. The container should not be too wide. A narrow, high container is recommended.
- Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the water condensation and to create dry steam.
- Fill 1/3 of the frothing 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 valve, steaming the milk.
- Keep the frothing container still.
- After a few seconds you will notice a light suction in the milk jug as frothing begins. Move the milk jug downwards as 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 has been reached, immerse the entire steam nozzle in the frothing container for a short time and close the steam valve.



Milk proteins "froth" at temperatures up to 77°C. Once this temperature is exceeded, the milk will not froth any further.

- If there is any milk left, you can foam up the remaining milk in the jug again afterwards.

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

12 RECOMMENDED ACCESSORIES

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

The knockbox perfectly complements your espresso coffee machine and your grinder.



Grinder PRO T64



Knockbox M (drawer)



Tamper



Tamper pad



Milk pitcher

Notizen / Notes

Notizen / Notes