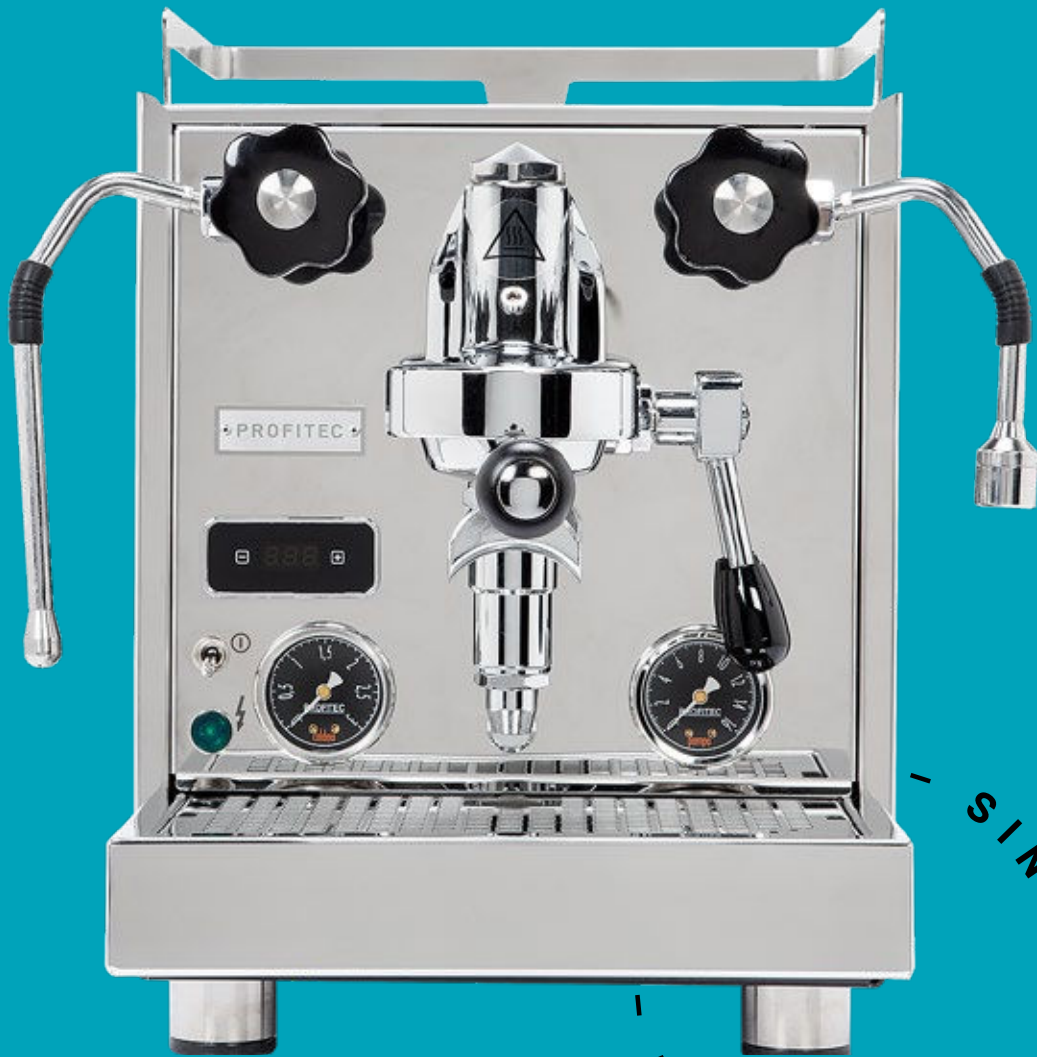


PROFITEC



- SINCE 1985 -
- HANDMADE -

PRO 600

Art.-Nr./item no: 10600, 10610
Bedienungsanleitung -
User Manual - Manuel d'utilisation

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

mit der **PRO 600** 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. Sollte der eine oder andere Punkt nicht verständlich sein oder Sie weitere Informationen benötigen, bitten wir Sie, sich vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung zu setzen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung griffbereit auf, um bei eventuellen Fragen nachschlagen zu können.

Dear coffee enthusiasts,

With the **PRO 600** you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality.

We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.

Please read the instruction manual carefully before using your new machine.

If you have any further questions or require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.

Please keep the instruction manual within reach for future reference.

Chers amateurs de café,

Avec la **PRO 600**, vous avez acheté une machine à café expresso de la plus haute qualité.

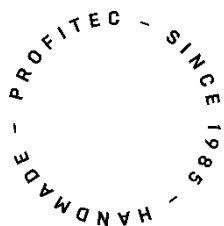
Nous vous remercions de votre choix et vous souhaitons beaucoup de plaisir à préparer de parfaits expresso et cappuccino avec votre machine à café expresso.

Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser votre nouvelle machine.

Si vous avez d'autres questions ou si vous avez besoin de plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur spécialisé local avant de mettre en route la machine à café expresso.

Conservez le manuel d'instructions à portée de main pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

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/
cachet du revendeur)

10 -2024

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice / Les données techniques peuvent être modifiées sans préavis

Deutschsprachige Original-Bedienungsanleitung / English translation of the original German user manual / Traduction en français du manuel d'utilisation original en allemand

INHALT	DEUTSCH
Verwendete Symbole	4
1 LIEFERUMFANG	5
2 ALLGEMEINE HINWEISE	5
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	5
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	6
3 GERÄTEBESCHREIBUNG	7
3.1 Geräteteile	7
3.2 Technische Daten	7
3.3 PID-Temperaturregelung	7
4 INSTALLATION DER MASCHINE	8
4.1 Vorbereitungen zur Installation	8
4.2 Stromanschluss	8
5 ERSTINBETRIEBNAHME	8
Fill-Modus	8
6 BETRIEB DER MASCHINE	9
6.1 Vorbereitung der Maschine	9
6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks	10
6.3 PID-Programmierung	10
6.3.1 Programmierung der Temperatureinstellung	10
6.3.2 Ein-/Ausschalten des Dampf-/Heißwasserkessels	12
6.3.3 Programmierung des Temperatur-Modus „o“	12
6.3.4 Programmierung des Gruppenreinigungsmodus „CLn“	13
6.3.5 Programmierung des ECO Modus	13
6.3.6 Programmierung des Fast Heat UP Modus	14
6.3.7 PID Display ausschalten	14
6.4 Zubereitung von Kaffee	14
6.5 Heißwasserentnahme	15
6.6 Dampfentnahme	15
7 REINIGUNG UND WARTUNG	16
7.1 Allgemeine Reinigung	16
7.2 Reinigung der Brühgruppe	16
7.3 Kleine technische Servicearbeiten	17
8 TRANSPORT UND LAGERUNG	18
8.1 Verpackung	18
8.2 Transport	18
8.3 Lagerung	18
9. ENTSORGUNG	19
10 RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN	19

INDEX	ENGLISH
Used symbols	4
1 INCLUDED WITH DELIVERY	22
2 GENERAL ADVICE	22
2.1 General safety notes	22
2.2 Proper use	23
3 MACHINE DESCRIPTION	24
3.1 Machine parts	24







3.2	Technical data	24
3.3	PID-Temperature Control	24
4	MACHINE INSTALLATION	25
4.1	Preparation for installation	25
4.2	Electrical connection	25
5	FIRST USE	25
	Fill mode.....	25
6	USE OF THE MACHINE	26
6.1	Preparation of the machine	26
6.2	Manual adjustment of the brewing pressure	27
6.3	PID-display functions.....	27
6.3.1	Programming the temperature of both boilers.....	27
6.3.2	Switching ON / OFF the Steamboiler	28
6.3.3	Programming the Temperature Mode "o"	29
6.3.4	Programming the CLN group cleaning mode	29
6.3.5	Programming the ECO mode	29
6.3.6	Programming the Fast Heat Up Mode.....	30
6.3.7	Turn off PID display feature	30
6.4	Preparing coffee	30
6.5	Dispensing of hot water.....	31
6.6	Dispensing of steam	31
7	CLEANING AND MAINTENANCE	32
7.1	General cleaning	32
7.2	Brew group cleaning and degreasing	32
7.3	Maintenance	33
8	TRANSPORT AND WAREHOUSING.....	34
8.1	Packing	34
8.2	Transport	34
8.3	Warehousing	34
9	DISPOSAL.....	35
10	TROUBLESHOOTING.....	35

CONTENU **FRANÇAIS**

	Symboles utilisés	4
1	INCLUS AVEC LA LIVRAISON	38
2	CONSEILS GÉNÉRAUX	38
2.1	Consignes générales de sécurité	38
2.2	Utilisation correcte	39
3	DESCRIPTION DE LA MACHINE.....	40
3.1	Pièces de la machine.....	40
3.2	Données techniques.....	40
3.3	Contrôle de la température PID	40
4	INSTALLATION DE LA MACHINE.....	41
4.1	Préparation pour l'installation.....	41
4.2	Connexion électrique.....	41
5	PREMIÈRE UTILISATION	41
	Mode de remplissage	42
6	UTILISATION DE LA MACHINE.....	42
6.1	Préparation de la machine	42
6.2	Réglage manuel de la pression d'infusion	43
6.3	Fonctions de l'écran PID.....	43

6.3.1	Programmation de la température des deux chaudières	43
6.3.2	MARCHE / ARRÊT de la chaudière à vapeur	45
6.3.3	Programmation du mode de température « o »	45
6.3.4	Programmation du mode de nettoyage du groupe CLN	45
6.3.5	Programmation du mode ECO	46
6.3.6	Programmation du mode de réchauffement rapide	47
6.3.7	Désactiver la fonction d'affichage PID	47
6.4	Préparation du café	47
6.5	Distribution d'eau chaude	48
6.6	Distribution de la vapeur	48
7	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	48
7.1	Nettoyage quotidien	49
7.2	Nettoyage et dégraissage du groupe de café	49
7.3	Entretien	50
8	TRANSPORT ET ENTREPOSAGE	51
8.1	Emballage	51
8.2	Transport	51
8.3	Entreposage	51
9	MISE AU REBUT	51
10	DÉPANNAGE	52

Verwendete Symbole / Used symbols / Symboles utilisés



	Vorsicht! Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.
	Achtung! Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Maschine.
	Caution! Important notices on safety for the user. Pay attention to these notices to avoid injuries.
	Attention! Important notice for the correct use of the machine.
	Mise en garde ! Remarques importantes concernant la sécurité de l'utilisateur. Prêtez attention à ces remarques pour éviter les blessures.
	Attention! Important notice for the correct use of the machine.


1 LIEFERUMFANG

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

2 ALLGEMEINE HINWEISE


2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Anschluss der Maschine darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchgeführt werden. • Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Bei Wartungsarbeiten oder dem Tauschen von Einzelteilen, die Maschine unbedingt vom Stromnetz trennen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend von einer qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden. • Maschine auf eine stabile und waagrechte, gegen Wasser unempfindliche Oberfläche stellen. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen. • Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen. • Flüssigkeit darf weder auf den Netzstecker der Maschine noch auf die Steckbuchse gelangen. • Drehen Sie niemals die Dampfdüse oder den Wasserauslass in einem Winkel steiler als 45° abweichend von vertikal nach unten zeigenden Position nach oben. • Öffnen Sie nicht den Dampf- oder Wasserauslass sollte dieser nicht innerhalb eines 45° Winkels vertikal nach unten zeigen. • Stellen Sie sicher, dass der Auslass der Düse nicht auf Hitze- oder Wasserempfindliche Objekte und Oberflächen gerichtet ist auch wenn gerade kein Dampf oder Heißwasser bezogen wird. • Achten Sie darauf, dass sich keine elektrischen Geräte welche nicht die entsprechende Schutzklasse (IP65) aufweisen in unmittelbarer Nähe Ihrer Espressomaschine befinden, insbesondere über Ihrer Espressomaschine. • 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.
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Wassertankmaschinen oder Maschinen im Wassertankbetrieb: Maschine nicht mit kohlenstoffhaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betreiben. • Maschine nicht ohne Wasser betreiben. • Beachten Sie, dass die Oberfläche der Maschine, im Besonderen die Brühgruppe und die Dampfzange im Betrieb heiß werden und dabei eine Verletzungsgefahr besteht.
---	--


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

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

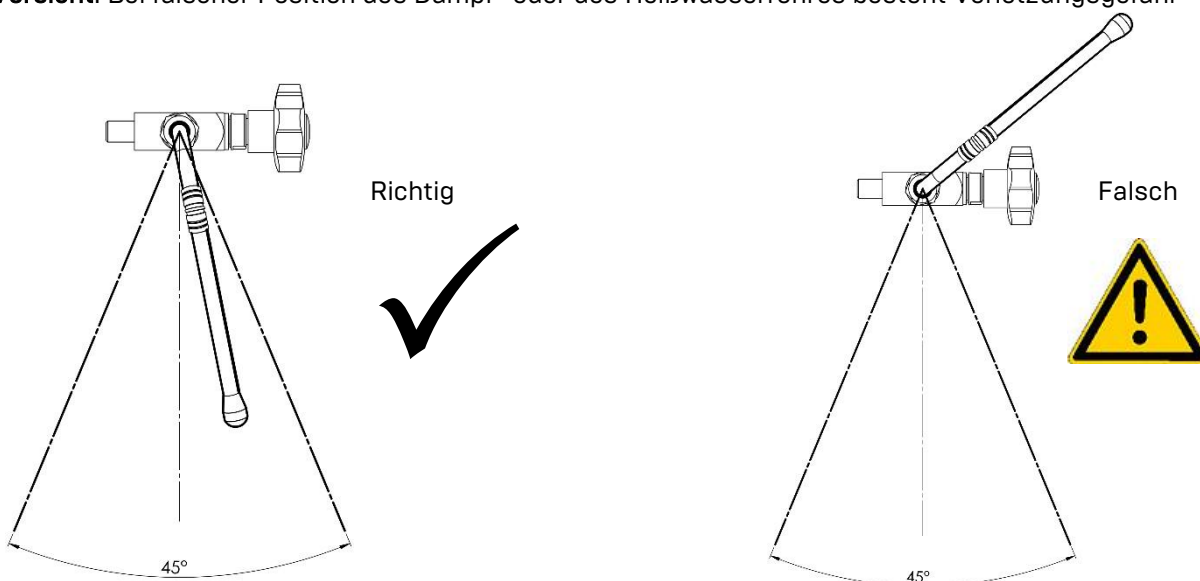
	<p>Wichtig</p> <p>Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden sollte Wasser mit einer Härte von max. 4° dH verwendet werden. Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter/Wasserenthärter ein. Sollte dies nicht ausreichen, um eine Wasserhärte von bis 4° dH zu erreichen, ist zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden 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.</p>
---	---

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die PRO 600 darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. 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>Kommerzielle Nutzung</p> <p>Die Maschine ist zur Verwendung durch Fachkräfte oder qualifizierte Benutzer in Geschäften, in der Leichtindustrie und in Landwirtschaftsbetrieben vorgesehen.</p>
---	--

Vorsicht: Bei falscher Position des Dampf- oder des Heißwasserrohres besteht Verletzungsgefahr



3 GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile

PRO 600



1. Tassenablage, darunter Wassertank
2. Dampfventil
3. Dampfrohr
4. Brühgruppe
5. PID-Display
6. Ein-/Ausschalter
7. Kontrolllampe grün Ein/Aus
8. Kesseldruckmanometer
9. Heißwasserventil
10. Heißwasserrohr
11. Filterträger
12. Brühhebel
13. Pumpendruckmanometer
14. Wasserauffangschale

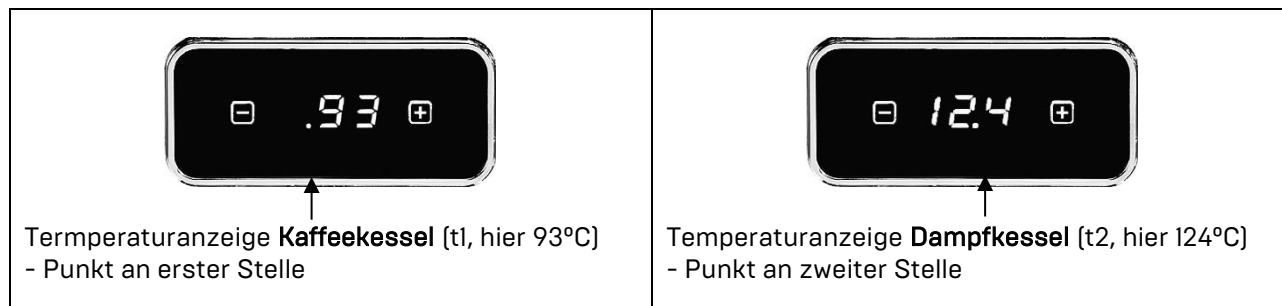
3.2 Technische Daten


Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungen auf Anfrage)
Max. Leistung / Watt:	2.000 W
Wassertank:	ca. 2,8 l
Abmessungen:	B x T x H / 305 mm x 450 mm x 395 mm
Abmessungen mit Filterträger und Dampf-/Heißwasserrohr:	B x T x H / 365 mm x 555 mm x 395 mm
Gewicht:	24 kg

3.3 PID-Temperaturregelung


Die Aufgabe einer PID-Temperaturregelung ist die Steuerung der Temperatur beider Kessel, d.h. die Temperaturen der Kessel sind unabhängig voneinander einstellbar und kontrollierbar. Es besteht die Möglichkeit den Kaffee mit verschiedenen Temperaturen zuzubereiten und Milch mit unterschiedlichen Druck aufzuschäumen. PID steht für „proportional – integral – derivative“. Bei der Kaffeezubereitung spielt die Temperatur eine wesentliche Rolle.

Auf dem Display zur PID-Temperaturregelung werden die Temperaturen des Kaffeekeessels und des Dampfkeessels abwechselnd angezeigt. Die Position des Punktes zeigt Ihnen an, welche Kesseltemperatur angezeigt wird.




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



4 INSTALLATION DER MASCHINE

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

4.1 Vorbereitungen zur Installation


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

4.2 Stromanschluss

 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Stellen Sie sicher, dass Sie den richtigen, Ihrem Land entsprechenden, Netzstecker verwenden. • Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.
---	---

5 ERSTINBETRIEBNAHME

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

	<p>Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Metallkippschalter steht in der unteren Position.) • der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist. • die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist. • das Dampf- und das Heißwasserventil geschlossen sind. • das Gerät auf einer wasserunempfindlichen Fläche steht.
---	--

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:

1. Nehmen Sie die Tassenablage ab, entnehmen Sie den Wassertank und reinigen Sie diesen gründlich.
2. Befüllen Sie den Wassertank mit kalkarmen Frischwasser, setzen Sie diesen wieder in die Maschine ein und setzen Sie die Tassenablage wieder auf.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
4. **Schalten Sie die Maschine mittels Kippschalter ein. Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf. Die Pumpe läuft an, um den Dampfkessel zu befüllen. Ist die Pumpe noch zu hören, wird der Dampf-/Heißwasserkessel noch zu Ende befüllt.**



Fill-Modus

Die Anzeige „FIL“ auf dem PID-Display erscheint.




Bewegen Sie nun nach Befüllung des Dampfkessels den Brühhebel nach oben und lassen Sie ihn für mindestens 30 Sekunden am Stück in der oberen Stellung. Hierdurch wird der Kaffeekegel befüllt. Auf dem Display wird die Zeit in Sekunden angezeigt.

Bringen Sie den Hebel zurück in die untere Stellung. Die Anzeige „FIL“ auf dem PID-Display erlischt.

5. Sollte während der Befüllung die Pumpe stoppen und das PID-Display nicht mehr leuchten, so ist dies ein Zeichen von Wassermangel im Wassertank. Der Wassertank muss erneut mit Frischwasser aufgefüllt werden. Bei ausreichend vorhandenem Wasser im Tank nimmt die Pumpe den Betrieb wieder auf.
6. Ist anschließend kein Pumpengeräusch mehr zu hören, sind beide Kessel befüllt. Maschine beginnt beide Kessel nacheinander (erst Kaffee, dann Dampf/Heißwasser) aufzuheizen.

	Sofern die Kesseltemperatur unter 40°C liegt, wird auf dem PID-Display „UP“ angezeigt. Lesen Sie hierzu unter 6.1 weiter. Sollte stattdessen abwechselnd die Kessel- und Dampftemperatur angezeigt werden, warten Sie, bis die Solltemperatur erreicht und das System einige Minuten durchgeheizt wurde. Der Dampfkessel ist aufgeheizt, sobald der Kesseldruck über zwischen 1 und 1,5 bar liegt.
	Eine manuelle Dampf-/Heißwasserkesselentlüftung ist nicht notwendig, da bei der PRO600 ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase selbstständig entlüftet. Das Entlüften geschieht über den Ablauf hinter der Brühgruppe direkt in die Wasserauffangschale. Achtung: kurzzeitige Dampfbildung.

7. Bitte beachten Sie, dass die Reihenfolge der Schritte zur Inbetriebnahme auch bei deaktiviertem Dampf-/Heißwasserkessel bestehen bleibt: der Dampf-/Heißwasserkessel wird dennoch befüllt und die Temperatur im Dampf-/Heißwasserkessel wird dennoch angezeigt, lediglich die Erhitzung des Dampf-/Heißwasserkessels findet nicht statt.
8. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.




	Spülen Sie die Maschine vor der ersten Kaffeeentnahme mit 2-3 Wassertankfüllungen. Lassen Sie hierfür das Wasser aus der Brühgruppe und dem Heißwasserventil laufen. Zur Entnahme einer größeren Menge Heißwassers empfiehlt es sich die Maschine auszuschalten. (S. auch Kap. 6.5 Heißwasserentnahme)
	Die PRO 600 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. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wassertank ist. Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein. Sofern die Kesseltemperatur beim Einschalten der Maschine unter 40°C liegt, wird im Display „UP“ angezeigt und die Maschine im Fast Heat Up- Modus gestartet.
3. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 10 Minuten. Dabei kann das Pumpendruckmanometer ausschlagen, dies ist aber bedeutungslos.
4. Die Maschine ist aufgeheizt, sobald die gewünschte, voreingestellte Temperatur auf dem PID-Display erscheint oder das Display „FLU“ anzeigt.
5. Während „FLU“ im Display angezeigt wird, sollte der Nutzer einen Flush durchführen, bis auf dem Display „rdY/Go“ angezeigt wird. Lassen Sie hierbei den Siebträger eingespannt und stellen Sie eine hohe Tasse unter den Siebträgerauslauf. Sobald die Meldung „rdY/Go“ angezeigt wird, ist das Gerät bereit, die erste Tasse Kaffee zu brühen.
6. Sollte der Benutzer innerhalb der einminütigen Zeitspanne (Schritt 3) keinen Flush durchführen, erscheint auf dem Display die Meldung „FLU“ im Wechsel mit der aktuellen Temperatur. In diesem Fall sollte der Flush gestartet und anhand von optischen Merkmalen gestoppt werden.
7. Wird durch den Nutzer kein Flush ausgeführt, kühlt die Kesseltemperatur nach kurzer Zeit auf die gewünschte Brühtemperatur herunter.

	Möchten Sie die Dampffunktion nutzen, schalten Sie in der PID-Steuerung den Dampfkessel auf „ON“ (mehr unter Kapitel 6.2.2).
	Der Filterträger sollte am besten in der Brühgruppe eingespannt bleiben, damit er immer warm bleibt.
	Sobald Sie während des Aufheizens („UP“ wird im Display angezeigt) einen Bezug starten, wird der Fast Heat Up abgebrochen, hierbei braucht die Brühgruppe etwas länger, um die gewünschte Temperatur zu erreichen. Sollten Sie den Fast Heat Up nicht nutzen wollen, so können Sie die Funktion durch das Aufrufen des Menüs (beide Tasten am Display gedrückt halten) unter dem Eintrag FH auf „off“ stellen.

8. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.

6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks

Durch Drehen der Verstellerschraube unter der Wasserauffangschale kann der Brühdruck von Ihnen selbst gewählt werden. Der Brühdruck kann hierbei auf einen Wert zwischen ca. 8,5 und 12 bar festgelegt werden.

Zur Einstellung des Brühdrucks gehen Sie wie folgt vor:

1. Entfernen Sie die Wasserauffangschale.
2. Spannen Sie den Siebträger mit dem Blindsieb (Siebeinsatz ohne Löcher) in die Brühgruppe.
3. Betätigen Sie den Brühhebel und lesen Sie den Brühdruck am Pumpenmanometer ab.
4. Stellen Sie den Brühdruck durch Drehen der Verstellerschraube mithilfe einer Münze oder einem flachen Schraubenzieher auf den gewünschten Wert. Durch Drehen der Schraube gegen den Uhrzeigersinn wird der Brühdruck niedriger, durch Drehen im Uhrzeigersinn höher.
5. Den eingestellten Brühdruck können Sie am Pumpenmanometer ablesen.
6. Wenn der gewünschte Brühdruck eingestellt ist, setzen Sie die Auffangschale wieder ein. Legen Sie nun den Brühhebel wieder um und stoppen Sie den Bezug. Spannen Sie den Filterträger aus und tauschen Sie das Blindsieb gegen das Kaffeesieb aus.
7. Nun ist die Maschine wieder betriebsbereit.

6.3 PID-Programmierung

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

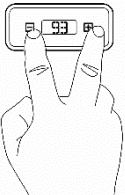
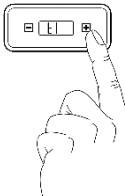
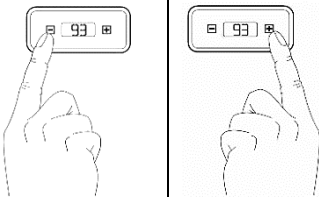
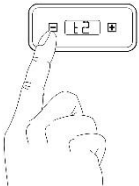
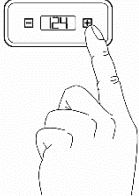
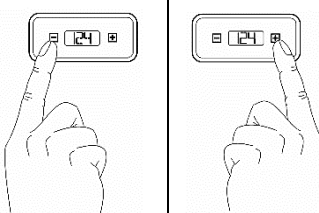
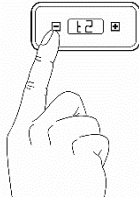
6.3.1 Programmierung der Temperatureinstellung

Während des regulären Betriebs werden abwechselnd die Temperatur des Kaffeeessels (t1, linker Punkt auf Display) und des Dampfkessels (t2, rechter Punkt auf Display) angezeigt.

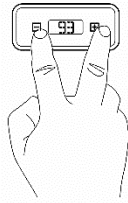
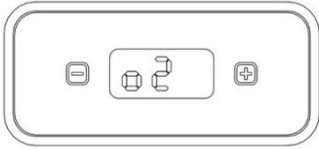

Die Steuerung ist werkseitig so programmiert, dass beide Kessel nacheinander erhitzt werden, wobei der Kaffeeessel (t1) bevorzugt behandelt wird. Somit wird die Heizung im Dampfkessel (t2) erst aktiviert, wenn die eingestellte Temperatur im Kaffeeessel erreicht ist.

Zur Abstimmung der Temperatur beider Kessel gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Schalten Sie das Gerät ein, so dass beide Kessel aktiviert sind. Die Temperatur beider Kessel spielt zur Programmierung keine Rolle. Beide Heizungen bleiben während des Programmiervorgangs außer Betrieb.	
--	--

<p>2. Drücken Sie + und - gleichzeitig so lange bis „t1“ (Kaffeekessel) auf dem Display erscheint.</p>	
<p>3. Drücken Sie + um in das Untermenü von „t1“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan eingestellte Temperaturwert erscheint.</p>	
<p>4. Drücken Sie zügig</p> <p style="text-align: center;">- zur Verringerung oder + zur Erhöhung</p> <p>des Soll-Temperaturwertes.</p>	
<p>5. Warten Sie nach der Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz, es erscheint „t1“.</p>	
<p>6. Drücken Sie - so dass „t2“ (Dampfkessel) angezeigt wird. Möchten Sie lediglich „t2“ abändern und „t1“ unverändert lassen, drücken Sie nach Punkt 2 - um „t1“ zu überspringen und direkt zu „t2“ zu gelangen. Fahren Sie anschließend mit Punkt 7 fort.</p>	
<p>7. Drücken Sie + um in das Untermenü von „t2“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan eingestellte Temperaturwert erscheint.</p>	
<p>8. Drücken Sie zügig</p> <p style="text-align: center;">- zur Verringerung oder + zur Erhöhung</p> <p>des Soll-Temperaturwertes.</p>	
<p>9. Warten Sie nach Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz. Es erscheint „t2“.</p>	
<p>10. Nach kurzem Warten, wird der Programmiermodus automatisch verlassen. Die neu eingestellten Soll-Temperaturen sind nun gespeichert. Beide Heizungen nehmen den Betrieb (nacheinander) wieder auf.</p>	




6.3.2 Ein-/Ausschalten des Dampf-/Heißwasserkessels

1. Schalten Sie das Gerät ein (damit das PID-Display an ist).	
2. Drücken Sie + und - gleichzeitig so lange bis „t1“ (Kaffeekessel) auf dem Display erscheint.	
3. Drücken Sie - solange hintereinander bis „o2“ auf dem Display erscheint.	
4. Drücken Sie zügig + und es erscheint „On“ oder „Off“ auf dem Display. Dies zeigt Ihnen den aktuellen Zustand des Dampfkessels an.	
5. Drücken Sie + um den Dampfkessel entweder zu aktivieren oder zu deaktivieren.	
6. Nach kurzem Warten, wird der Programmiermodus automatisch verlassen. Die Einstellung des Dampfkessels ist gespeichert. Wenn der Dampfkessel ausgeschaltet wurde, ist dies zu erkennen, indem auf dem PID-Display nur noch die Temperatur des Kaffeekessels angezeigt wird. Wenn hingegen der Dampfkessel eingeschaltet wurde, wird auf dem PID-Display abwechselnd die Kaffeekesseltemperatur und die Dampfkesseltemperatur angezeigt.	

6.3.3 Programmierung des Temperatur-Modus „o“

Über das PID-Display haben Sie die Möglichkeit einzustellen, ob die Temperaturwerte von t1 (Kaffeekessel) und t2 (Dampfkessel) in °C oder in °F angezeigt werden.

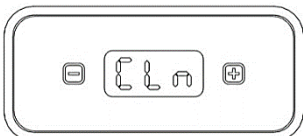
Um diese Einstellung vorzunehmen gehen Sie bitte wie folgt vor:


1. Drücken Sie + und - gleichzeitig, es erscheint „t1“ auf dem Display	
2. Drücken Sie die - Taste bis „o“ auf dem Display erscheint. Drücken Sie + um in das Menü zu gelangen	
3. Nun können Sie durch das Drücken von - sich zwischen C für Celsius und F für Fahrenheit entscheiden. Diese Einstellung wird für t1 und t2 übernommen.	
4. Warten Sie eine kurze Zeit und Sie verlassen das Menü automatisch.	

6.3.4 Programmierung des Gruppenreinigungsmodus „CLn“

Bei der PRO 600 haben Sie die Möglichkeit, über das PID-Display eine Erinnerung für die nächste Brühgruppenreinigung zu programmieren. Zum Zeitpunkt der Auslieferung der Maschine ist diese auf 0 gesetzt, es ist also noch keine Erinnerung programmiert.

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

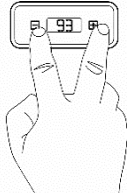
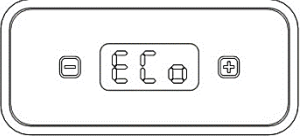
<p>Drücken Sie + und - gleichzeitig, es erscheint „t1“ auf dem Display.</p> <p>Drücken Sie solange die - Taste, bis „CLn“ angezeigt wird. Drücken Sie + um ins CLn-Menü zu gelangen.</p> <p>Nun können Sie die Programmierung in 10er Schritten, zwischen 0 und 200, durch das Drücken von + und - vornehmen.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

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

6.3.5 Programmierung des ECO Modus

Der ECO-Modus bietet die Möglichkeit, ein automatisches Abschalten nach längerer Nichtbenutzung der Maschine einzustellen. **Werkseitig ist dieser Wert auf 90 min eingestellt.** Dadurch wird nach dem letzten Brühvorgang ein Countdown aktiviert, der nach Ablauf von 90 min die Maschine ausschaltet. Dieser Countdown läuft im Hintergrund automatisch ab und ist nicht sichtbar. Nachdem die Maschine abgeschaltet hat können Sie, durch erneutes Betätigen des Brühhebels oder durch kurzes Aus- und Einschalten die Maschine wieder aktivieren.


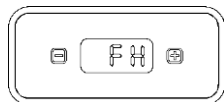

Um den ECO Modus zu programmieren, gehen Sie wie folgt vor:

<p>1. Schalten Sie das Gerät ein damit das PID-Display an ist.</p>	
<p>2. Drücken Sie + und - gleichzeitig so lange bis „t1“ (Kaffeekessel) auf dem Display erscheint.</p>	
<p>3. Drücken sie - solange hinterinander bis „ECO“ auf dem Display erscheint und drücken Sie + um in das Eco-Menü zu gelangen.</p>	
<p>4. Nun können Sie die Programmierung in 30-min Schritten durch das Drücken von + und - vornehmen. Die einstellbare Zeit ist von 0 bis 600 min möglich. Nach dem letzten Bezug fängt die Maschine mit dem Countdown der eingestellten Zeit an und schaltet sich dann automatisch ab.</p>	

<p>5. Nach kurzem Warten, wird der Programmiermodus automatisch verlassen. Der neu eingestellte Werte für den ECO Modus wurde gespeichert. Der ECO Modus wird mit ECo angezeigt, sobald die Maschine abschaltet.</p>	
--	--

6.3.6 Programmierung des Fast Heat UP Modus

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

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

6.3.7 PID Display ausschalten

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

6.4 Zubereitung von Kaffee



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

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

Jetzt pressen Sie das Kaffeemehl mit einem Tamper gleichmäßig fest. Man spricht von einem Anpressdruck von ca. 20 kg. So wird das Kaffeemehl gleichmäßig verdichtet. Setzen Sie den Siebträger fest in die 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 Espressozubereitung beginnt. Der Timer auf dem PID-Display zeigt Ihnen nun die Dauer des Espresso bezuges in Sekunden an. In der Regel dauert ein Bezug ca. 20 – 25 Sekunden. Die Füllmenge eines Espresso liegt bei 25 – 30 ml. Ist die gewünschte Menge 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.

	<p>Vorsicht! Wird der Brühgruppenbedienhebel nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen beim Herausnehmen des Filterträgers aus der Kaffeebrühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.</p>
	<p>Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlene Bohnen aus unseren Mühlen möglich. Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir einen Tamper mit 58 mm Durchmesser.</p>

6.5 Heißwasserentnahme


1. Sollte der Dampfkessel noch nicht aktiviert sein, schalten Sie diesen bitte ein, indem Sie in der PID-Steuerung den Dampfkessel auf „ON“ schalten (mehr unter Kapitel 6.2.2). Warten Sie bis die programmierte Dampftemperatur erreicht ist.
2. Geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten.
Jetzt können Sie Heißwasser (z. B. für Tee) entnehmen, indem Sie das Heißwasserventil öffnen.
Wenn Sie eine größere Menge entnehmen möchten, empfiehlt es sich, die Maschine auszuschalten, da so kein kaltes Wasser nachgepumpt wird.
3. Nach der Entnahme schließen Sie das Heißwasserventil und schalten 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.

6.6 Dampfentnahme

Die PRO 600 ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Sie ist eine professionelle Espressomaschine und hat ein enormes Dampfvolumen. Dies bedeutet, dass Sie innerhalb weniger Sekunden Milchschaum zubereiten können. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da der Milchschaum sonst zerfällt.

1. Sollte der Dampfkessel noch nicht aktiviert sein, schalten Sie diesen bitte ein, indem Sie in der PID-Steuerung den Dampfkessel auf „ON“ schalten. Warten Sie bis die programmierte Dampftemperatur erreicht ist.
2. **Wichtig:** Dampfventil für ca. 5 Sekunden öffnen, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten. Außerdem beugen Sie hiermit vor, dass Milch nicht in den Kessel gezogen wird.
3. Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohrs) in die Flüssigkeit eintauchen.
4. Dampfahn wieder öffnen.
5. Flüssigkeit erwärmen und/ oder aufschäumen.
6. Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf 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: Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden.
---	--

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

7 REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:

Reinigen Sie Filterträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel.

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

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

Reinigung je nach Erfordernis:

Reinigen Sie Dampf- und Heißwasserventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

Erneuern Sie das Dampfkesselwasser, je nach Gebrauch, alle 1–2 Wochen. Hierzu entnehmen Sie das Wasser über das Heißwasserrohr.



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

7.2 Reinigung der Brühgruppe


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

1. Heizen Sie die Maschine bzw. den Kaffeeessel auf. Der Dampfkessel muss hierzu nicht aktiviert sein.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Befüllen Sie das Blindsieb mit dem Gruppenreiniger.
4. Setzen Sie den Filterträger in die Brühgruppe ein.
5. Betätigen Sie den Brühgruppenbedienhebel für ca. 20 Sekunden, damit sich das Blindsieb mit Wasser füllt.
6. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppenbedienhebel nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte, ca. 45°.
7. Nach ca. einer halben Minute den Hebel ganz nach unten drücken, so werden aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das gelöste Fett bzw. die gelösten Öle abgelassen.
8. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals bzw. so lange bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser ausläuft.
9. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschließend wieder einsetzen.
10. Betätigen Sie den Brühgruppenbedienhebel für ca. 20-30 Sekunden, dann wieder ganz nach unten drücken.
11. Spülen Sie den Filterträger erneut ab und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.

12. Tauschen Sie das Blindsieb wieder gegen das Kaffeesieb aus.

	<p>Sollten Sie den Reinigungsmodus eingestellt haben, erlischt nach 10-maligem Betätigen des Brühhebels das „CLn“ auf dem Display. Der Counter beginnt bis zum nächsten Hinweis zur Brühgruppenreinigung zu zählen.</p>
	<p>Bei zu häufigem Rückspülen mit einem fettlösenden Mittel kommt es auch zur Entfettung der Achse und der Dichtung des Brühhebels entfettet. Die Folge ist ein Quitschen der Brühgruppe und ein erhöhter Verschleiß. Das Quitschen wird nach längerer Benutzung durch das Kaffeefett gelöst. Es wird aber empfohlen hin und wieder mit dem Blindsieb ohne fettlösendes Mittel rück zu spülen, somit werden Kaffeereste gelöst und setzen sich nicht in der Brühgruppe fest.</p>

Unter Punkt 6.2.3 erfahren Sie wie Sie die Gruppenreinigungserinnerung programmieren.

	<p>Vorsicht! Während der Reinigung mit dem Blindsieb kann es zu heißen Wasserspritzern kommen.</p>
---	---

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

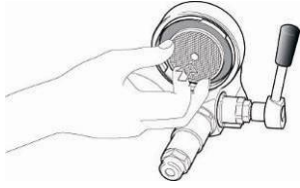


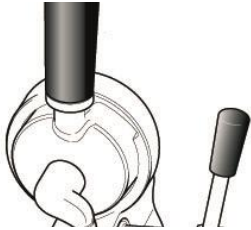
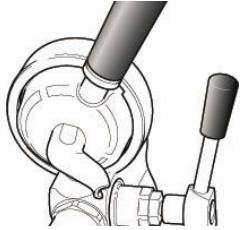

7.3 Kleine technische Servicearbeiten

Austausch der Gruppendichtung und/oder Duschensieb

Maschine abschalten, abkühlen lassen und den Netzstecker ziehen.

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

<p>1. Brühgruppe zu Beginn, von unten</p> 	<p>2. Flachschraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um dieses samt 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 zur Brühgruppe)</p> 	<p>6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen</p> 

<p>7. Mit der Hand das Duschensieb inklusive Dichtung einsetzen</p> 	<p>8. Filterträger <u>ohne Sieb</u> 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 <u>mit Sieb</u> 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 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 PRO 600 wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle und Schaumstoffplatten geschützt geliefert.

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

8.2 Transport

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

8.3 Lagerung

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

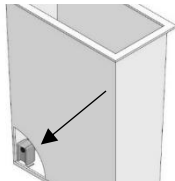
9. ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE97592029

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2012/19/EU und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) registriert.

10 RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Erstinbetriebnahme: Maschine heizt nicht auf.	Der Fill-Modus konnte nicht ausgeführt/ abgeschlossen werden.	Stellen Sie sicher, dass genügend Wasser im Wassertank vorhanden ist.
		Betätigen Sie den Brühhebel bei der Erstinbetriebnahme der Maschine für mindestens 30 Sekunden (s. Kap. 5 Erstinbetriebnahme)
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruck erhöhen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7g - 9g pro Tasse verwenden
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee verwenden
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7g - 9g pro Tasse verwenden
	Duschsieb verschmutzt	Duschsieb reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf	Wasser wurde nachgefüllt, PID-Display ist aus	Gerät aus- und einschalten. Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt muss zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst muss mit dem Magnetpunkt nach oben eingesetzt sein.
		
	PID-Display ist aus: Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter.	Wasser nachfüllen
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank richtig einsetzen
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung defekt/verschlissen	Gruppendichtung und Duschsieb tauschen

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Auf dem Display wird „CLn“ angezeigt	Die Gruppenreinigungs-erinnerung wurde programmiert	Führen Sie eine Brühgruppenreinigung durch. Nach 10-maligem Betätigen des Brühhebels erlischt das „CLn“ auf dem Display.
Auf dem Display wird nur ein kleiner Punkt angezeigt	Das Display ist ausgeschaltet	Drücken Sie + um das Display zu aktivieren
Kein Dampf	Der Dampfkessel ist ausgeschaltet	Aktivieren Sie in der PID-Steuerung den Dampfkessel
Gerät ist nach kurzer Zeit wieder Kalt	Das Gerät befindet sich im Eco-Modus	Aktivierung der Maschine durch betätigen des Brühhebels. In der PID-Steuerung den Eco-Mode ausschalten bzw. eine längere Abschaltzeit einstellen.
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
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 7g - 9g pro Tasse
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen

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


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

.. **den Dampfkessel zu entleeren**. Stellen Sie bei der betriebsbereiten Maschine, der Dampfkessel muss aktiviert sein, den Ein-/Ausschalter nach unten, um das Gerät auszuschalten. Öffnen Sie das Heißwasserventil, das Kesselwasser wird nun durch den Druck über das Heißwasserrohr entleert. Den Heißwasserhahn nach der Entleerung des Kessels wieder schließen. Den Kaffeekessel entleeren Sie teilweise über die Brühgruppe. Betätigen Sie den Brühgruppenhebel nach oben und lassen Sie das Wasser in die Wasserauffangschale laufen. Bitte beachten Sie, dass immer noch etwas Wasser im Kaffeekessel verbleibt. Die Wiederinbetriebnahme entspricht der Erstinbetriebnahme (Punkt 5).

Ratschläge zur richtigen Milchaufschäumung

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

- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.
- Ein kleiner Ratschlag: Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, und auf den Tisch klopfen, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakter wird.
- Sollten Sie nicht alle Milch verbraucht haben, können Sie die Restmilch im Krug im Nachhinein noch einmal aufschäumen.



	Milchproteine „schäumen“ bis ca. 77°C. Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.
	Neben der standardmäßig verbauten 2-Loch-Dampf Düse ist von Profitec eine 4-Loch Dampf Düse im Handel erhältlich.

1 INCLUDED WITH DELIVERY

1 portafilter 1 spout	1 tamper
1 portafilter 2 spouts	1 cleaning brush
1 filter 1 cup	1 user manual
1 filter 2 cups	
1 blind filter	

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine. • The installation of the machine should be carried out by authorised specialists according to the instructions in chapter 4. • Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended. • Make sure the machine is disconnected from the power supply during service and when replacing parts. • Do not roll or bend the power cord. • If the supply cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons, in order to avoid a hazard. • Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket. • Place the machine on an even and stable surface. Only use the machine on a water-resistant surface. • Never place the machine on hot surfaces. • Never submerge the machine in water; do not operate the machine with wet hands. • Make sure that no liquid gets on the power plug of the machine or on the socket. • Do not turn the steam nozzle or hot water outlet upwards in an angle exceeding 45° degrees from the vertical downward position. • Do not open the steam- or hotwateroutlet if it is not facing down within an angle of 45°. • Make sure, that the nozzle is not facing towards heat- or watersensitive objects and surfaces, even if there is no steam or hotwater drawn from the machine. • Beware to avoid electrical appliances which do not feature the matching protection class (IP65) in proximity to your espresso coffee machine, in particular above your espresso coffee machine. • The machine should only be used by experienced adult persons. • The machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. • Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. • Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors. • Keep the packing out of reach of children. • Only use original spare parts. • Water tank machines or machines in water tank use: Do not operate the machine with carbonated water, but with soft, potable water. • Do not operate the machine without water. • 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 specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.

Our machines comply with the relevant safety regulations.

Any repairs or changes of single components must be carried out by an authorised specialty dealer.

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


Ask for authorised service points outside of Europe. **If the supply cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons, in order to avoid a hazard.**

	<p>Important</p> <p>You should use water with a hardness of max. 4° dH in order to protect your machine from lime scale damage. When necessary, make use of a water softener in order to reach an adequate hardness level.</p> <p>Contact your specialised dealer before undertaking this measure.</p> <p>An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing will be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues.</p> <p>A late descaling can cause substantial damage to the machine.</p>
---	--

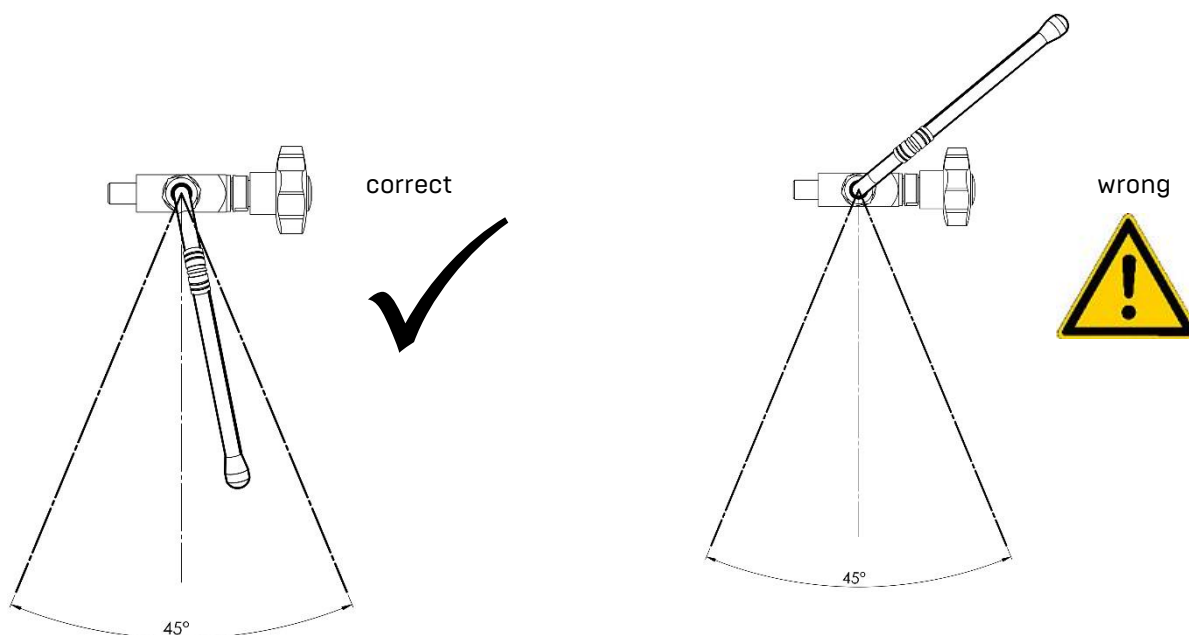
2.2 Proper use

The PRO 600 has to be used for the preparation of coffee, hot water and steam only.

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

	<p>Commercial use</p> <p>This machine is intended to be used by experts or trained users in shops, light industry and on farms.</p>
---	--

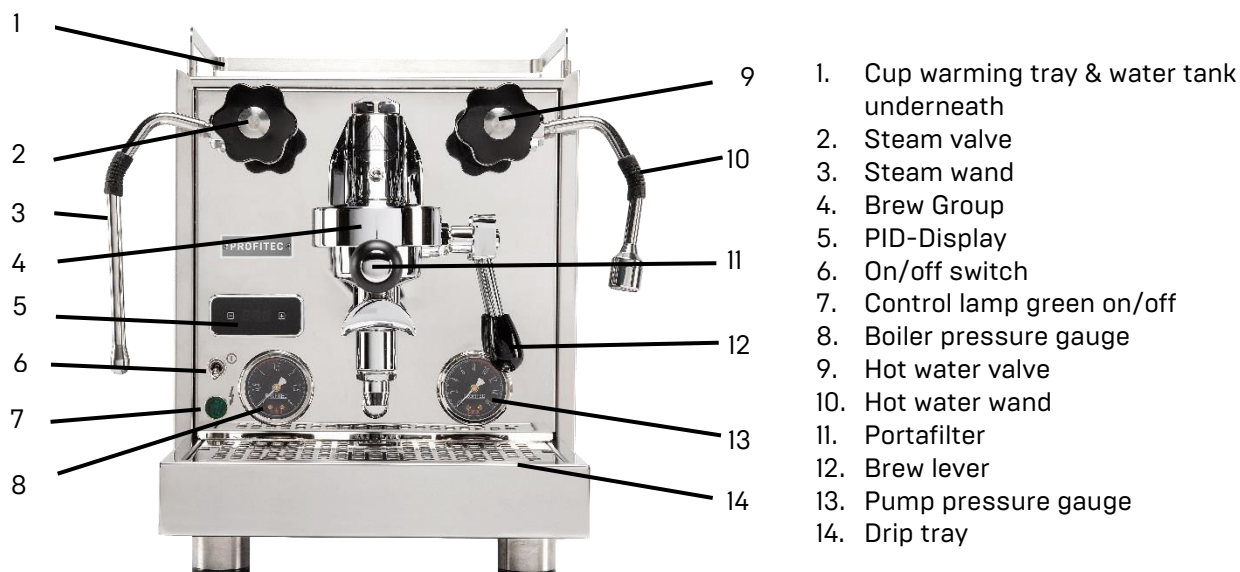
Caution: There is a risk of injury if the steam or hot water wand is positioned incorrectly!



3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts

PRO 600



1. Cup warming tray & water tank underneath
2. Steam valve
3. Steam wand
4. Brew Group
5. PID-Display
6. On/off switch
7. Control lamp green on/off
8. Boiler pressure gauge
9. Hot water valve
10. Hot water wand
11. Portafilter
12. Brew lever
13. Pump pressure gauge
14. Drip tray

3.2 Technical data

Voltages:

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

Power:

2.000 W

Water tank:

ca. 2.8 l

Measurements:

w x d x h / 305 mm x 450 mm x 395 mm

Measurements with portafilter and steam/hot water wands:

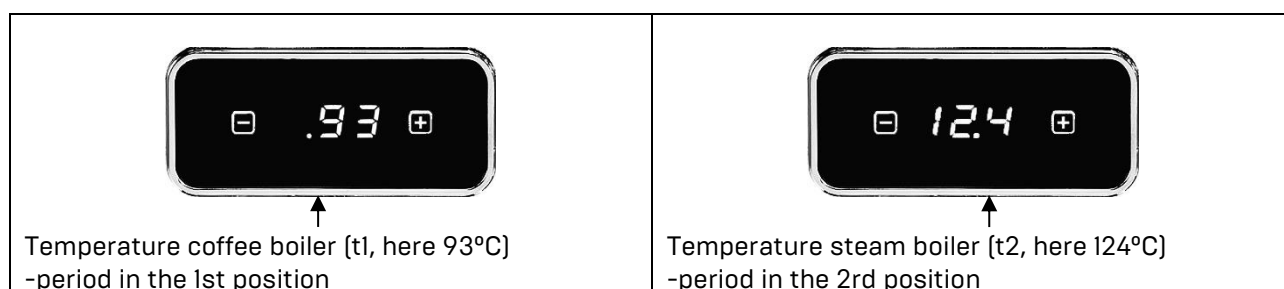
w x d x h / 365 mm x 555 mm x 395 mm

Weight:

24 kg


3.3 PID-Temperature Control

The function of a PID-Temperature Control is to regulate the temperature of both boilers. The temperature of the boilers are programmable and controllable independently from each other. You have the possibility to extract coffee at varying temperatures and steaming with different pressure. PID stands for "proportional-integral-derivative". The temperature plays an integral role in coffee preparation. The PID-control shows the temperature of the coffee boiler and the steam boiler alternately. The position of the period indicates which boiler's temperature is currently being displayed.




Temperature coffee boiler (t1, here 93°C)
 -period in the 1st position


Temperature steam boiler (t2, here 124°C)
 -period in the 2nd position

	<p>Caution!</p> <p>Danger of injury: The following parts are hot or may become hot:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Area of the valves • Steam wand and hot water wand • Brew group • Portafilter • Body (upper part and side frames)
---	--



4 MACHINE INSTALLATION

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

4.1 Preparation for installation


	<ul style="list-style-type: none"> • Place the machine on an even and stable surface. • Never place the machine on hot surfaces. • Place the machine on a water-proof surface, as the machine may at some point leak water.
---	---

4.2 Electrical connection

 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the local main voltage supply corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine. • Make sure that you use the correct power plug for your country. • Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended. • Do not roll or bend the power cord. • Do not use an extension cord / do not use a multiple socket.
---	---

5 FIRST USE

Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.

	<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 the vertical position.) • the power cord is disconnected. • the drip tray is inserted accurately. • the machine is placed on a water-resistant surface.
---	--

Now you can start up your machine:

1. Take down the cup warming tray. Take out the water tank and rinse it thoroughly.
2. Fill the water tank with fresh water deficient in lime, place it back into the machine and put back the cup warming tray.
3. Plug the machine into an electrical outlet.
4. Turn the machine on by placing the metal switch in the upper position. The green control lamp and the PID display will come on and a pump noise will be heard. If there is still a pump noise, the filling of the steam/ hot water boiler is still being completed.



Fill mode

The PID-display indicates "FIL". Now position the brew lever upwards for at least 30 seconds at a time to fill the coffee boiler. The display indicates the time in seconds.




Move the lever back into the lower position. The "FIL" display turns off.

5. If the pump stops and the PID display turns off while the boilers are filled, you have to refill fresh water in the water tank. If there is enough water in the water tank again, the pump starts to operate again.

6. As soon as both boilers are filled with water, the pump will become quiet. Both boilers are now being heated in succession whereby the coffee boiler has priority.

	If the boiler temperature is below 40°C, the PID display will show "UP". Please continue reading under chapter 6.1. If the boiler and steam temperatures are displayed alternately instead, wait until the target temperature has been reached and the system has heated through for a few minutes. The steam boiler is heated as soon as the boiler pressure is between 1 and 1.5 bar.
	Manual boiler venting is not necessary because the PRO 600 contains a professional anti-vacuum valve, which automatically vents the boiler during the heat-up phase. This venting process is done by way of the brew group, directly into the drip tray. Caution: steam forms!

7. Please consider that the procedure described in the steps above is the same if the steam/ hot water boiler is deactivated: also in this case the steam/ hot water boiler will be filled and the PID display indicates the temperature in the steam/ hot water boiler.
8. The machine is now ready for use.



	Before preparing the first coffee, please rinse the machine by extracting about 2-3 water tank fillings from the brew group and the hot water wand. When the machine is switched off, more hot water can be dispensed. See also chapter 6.5 Dispensing of hot water.
	The PRO 600 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 amount of water through the hot water valve. In this case, please switch the machine off and on again.
	Portafilter, drip tray and water tank are not suitable for the dish washer.

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

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

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

	To use the steam function, set the steamboiler in the PID-display "ON" (more Information in chapter 6.2.2).
	It is recommended to leave the portafilter in the brew group, keeping it warm for optimum coffee extraction temperature.



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

9. Now the machine is ready for use again.

6.2 Manual adjustment of the brewing pressure

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

To adjust the brewing pressure, proceed as follows:

1. Remove the drip tray.
2. Place the portafilter with the blind filter (filter without holes) into the brew group.
3. Operate the group lever and read pressure at the pump pressure gauge.
4. Choose the desired brewing pressure by turning the adjusting screw with a coin or a flat screwdriver.
You can reduce the brewing pressure by turning the screw anti-clockwise and increase it by turning it clockwise.
5. You can read the programmed pump pressure on the pump pressure gauge.
6. Replace the Drip tray. Now place the group lever back into the lower position to stop brewing.
Unclamp the portafilter and replace the blind filter with a coffee filter.
7. Now the machine is ready for use again.

6.3 PID-display functions



The following explains the different programming options of PID control.

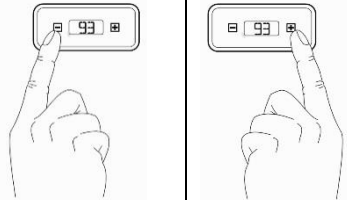
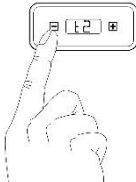

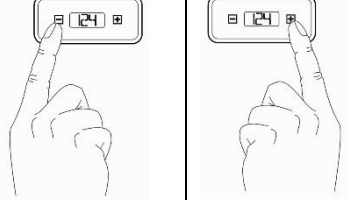

6.3.1 Programming the temperature of both boilers

During normal operations, the temperatures of the coffee boiler (t1, period in the 1st position) and the steam boiler (t2, period in the 2nd position) are indicated alternately.

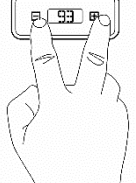
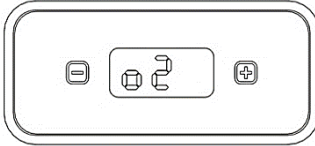
The controls are factory pre-set so that both boilers are heated consecutively, whereby the coffee boiler (t1) has priority. This means that the steam boiler (t2) is activated only after the programmed temperature of the coffee boiler has been reached.



Please take the following steps to program the temperature of both boilers:

<p>1. Switch the machine on in order to activate both boilers (switch in position "2"). The temperature of either boiler is of no importance in programming. Both heaters are inactive during programming.</p>	
<p>2. Press + and - at the same time until 't1' (coffee boiler) appears on the display,</p>	
<p>3. Press + in order to progress to the submenu of 't1' and to change the temperature value. The nominal temperature value is displayed.</p>	

<p>4. Quickly press</p> <p style="text-align: center;">- to decrease + to increase</p> <p>the nominal temperature value.</p>	
<p>5. Please wait a short while after having set the nominal temperature value; 't1' will be displayed.</p>	
<p>6. Press - in order to display 't2' (steam boiler).</p> <p>If you would like to change just 't2' and leave 't1' unchanged, press - after step 2 in order to progress directly to 't2' and skip 't1'. Continue with step 7.</p>	
<p>7. Press + in order to progress to the submenu of 't2' and to change the temperature value. The nominal temperature value is displayed.</p>	
<p>8. Quickly press</p> <p style="text-align: center;">- to decrease + to increase</p> <p>the nominal temperature value.</p>	
<p>9. Please wait a short while after having set the nominal temperature value; 't1' will be displayed.</p>	
<p>10. Please wait a short while after having set the nominal temperature value; The menu will be left automatically. The newly programmed nominal temperatures are now saved. Both heaters are now activated successively.</p>	





6.3.2 Switching ON / OFF the Steamboiler

<p>1. Turn on the machine (to turn on the PID display)</p>	
<p>2. Press + and - at the same time and "t1" (coffee boiler) will appear on the display.</p>	
<p>3. Press the - button until you reach "o2".</p>	

4. Press + quickly and "On" or "Off" appears on the display This shows you the current status of the boiler.		
5. Now you can set the boiler on or off by pressing + .		
6. In order to leave the programming mode, wait a short time and the menu will be left automatically. The steam boiler setting has been saved. When the steam boiler has been switched off, the PID display shows only the coffee boiler temperature. When the steam boiler is switched on, the PID display shows the steam boiler temperature and the coffee boiler temperature alternately.		

6.3.3 Programming the Temperature Mode "o"

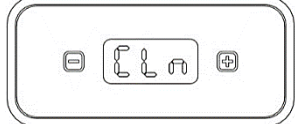
You can also set whether the temperature values of t1 and t2 should be displayed in °C or °F. To adjust this setting, proceed as follows:

1. Press + and - at the same time and "t1" will appear on the display.		
2. Press the button - until "o" appears on the display. Press + to enter the menu.		
3. Now you can choose between C for Celsius and F for Fahrenheit by pressing - . This will also set t2.		
4. Wait a short time and you will exit the menu automatically.		

6.3.4 Programming the CLN group cleaning mode

With the PRO 600 you have the option to program a reminder for next the group cleaning at the PID display. The machine is set to 0 at the time of delivery, so no reminder is programmed yet.

Please take the following steps to program the cleaning reminder:

<p>Press + and - at the same time and "t1" will appear on the display. Press the - button until you reach "CLn". Press + to enter the CLN menu.</p> <p>Now you can carry out the programming in steps of 10 (0-200) by pressing + and -. In order to leave the programming mode, wait until "CLn" appears and then press the - button.</p> <p>For example, if you have programmed 90, then you will be prompted with a "CLn" on the display to clean the brew group after 90 brewing cycles. Clean the brew group in such a manner that the brew group is flushed with at least 10 brewing cycles until the temperature indication re-appears on the display [see 7.2 Brew group cleaning, page 28].</p>	
---	---



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

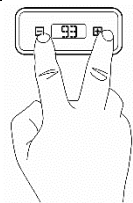
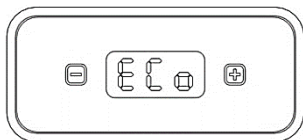
6.3.5 Programming the ECO mode

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

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


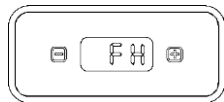
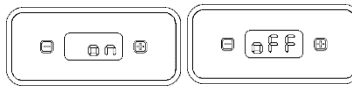
To reactivate the Machine, move the brew lever into the upper position and the Machine will heat-up again. You can also switch the main switch Off and On again.

To program the ECO Mode, proceed as follows:

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

6.3.6 Programming the Fast Heat Up Mode

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

1. Press + and - at the same time and "t1" will appear on the display.	
2. Use the - key to navigate through the menu. As soon as "FH" appears on the display, confirm with the + button.	
3. Now you can choose between "on" for activation and "off" for deactivation by pressing the + button.	
4. Wait a short time and you will automatically exit the menu.	

6.3.7 Turn off PID display feature

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

6.4 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 finely ground coffee into the filter.

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



Compress the ground coffee with the tamper. A tamping pressure of approx. 20 kg is recommended. Thus 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 lever into the upper position to start the brewing process. The timer on the PID-display indicates the brewing time in seconds. In general, the brewing time should be around 20 to 25 seconds.



The volume for a single espresso is circa 20 to 30 ml. Place the brew lever back into the original position once the desired volume is reached.

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

	<p>Caution! If the 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. We recommend to use a stainless steel tamper with a diameter of 58 mm for optimum tamping.</p>

6.5 Dispensing of hot water


1. To dispense hot water the steam boiler has to be switched on. Set the steamboiler "ON" in the PID-display. Please wait until the desired steam temperature has been reached.
2. Place a suitable vessel [with heat-insulated grip] underneath the hot water wand. Now you can dispense hot water [e.g. for tea]. When dispensing large amounts of water, it is advisable to turn the machine off so that no cold water is pumped anymore.
3. After having dispensed hot water, turn the machine back on. The boiler is automatically refilled with fresh water.

	<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>Risk of injury Always keep the hot water nozzle underneath the surface of the water while heating in order to avoid splashing.</p>

6.6 Dispensing of steam

The PRO 600 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 frothing milk will not be possible.

1. To dispense steam the steam boiler has to be switched on. Set the steamboiler "ON" in the PID-display [more Information in Chapter 6.2.2]. Please wait until the desired steam temperature has been reached.
2. **Important:** In order to get the best results when frothing milk, open the steam valve for approx. 5. seconds to release the condensation water in the pipe. This also prevents milk from getting into the boiler.
3. Immerse the steam nozzle [at the end of the steam dispenser] into the liquid.
4. Re-open the steam handle.
5. Heat and/or froth the liquid.
6. After frothing or heating, release some steam to keep the holes of the steam nozzle clean.

	<p>Risk of injury Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing in order to avoid splashing.</p>
	<p>Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!</p>

**Important**

After every application, clean the steam nozzle and the steam dispenser with a non-abrasive, damp cloth; This removes possible liquid residues.

7 CLEANING AND MAINTENANCE

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

**Caution!**

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

7.1 General cleaning

Daily cleaning:

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



Portafilter, drip tray, drip grid and water tank are not suitable for the dish washer.

Clean the shower screen and the group gasket in the lower part of the group and remove visible 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.

Depending on usage, please refresh the steamboiler water every 1–2 weeks by hot water dispense.





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

7.2 Brew group cleaning and degreasing


A brew group cleaner (in powder or tablet form) is available at your specialised dealer. A cleaning should be done after about 90 - 140 times. The cleaning is carried out by using the blind filter included with delivery.

Follow the instructions as noted below:

1. Heat up the machine. It is not necessary to switch on the steam boiler.
2. Place the blind filter into the portafilter.
3. Put a cleaner (in powder or tablet form) into the portafilter.
4. Clamp the portafilter into the brew group.
5. Operate the group lever for approx. 20 seconds. The blind filter will fill with water.
6. Let the detergent react, moving the group lever into the middle position, approx. 45°. (Do not move it into the lower position.)
7. Move the lever into the lower position after approx. half a minute. This way, the fats and oils can be discharged by the infusion cylinder.
8. Repeat points 5-7 until only clear water is discharged by the infusion cylinder.
9. Rinse the porta filter and the blind filter with fresh water. Then replace the blind filter with the filter for coffee.
10. Operate the group lever for approx. 20-30 seconds. Then move it back into the lower position.
11. Rinse the portafilter again and repeat point 10. After this, the brew group is ready for use.
12. Exchange the blind filter for the coffee filter

	In case you programmed the cleaning mode, the "CLn" will disappear on the display after having operated the brew group lever 10 times. The counter will then restart until the next cleaning advice.
	If you clean the brew group too often with cleaner, it may start squeaking. Don't clean it too often with cleaner, you will degrease all the moving parts and they will wear out quickly. It's better if you clean the brew group from time to time without cleaner.

Please find more information about how to program the group cleaning mode in chapter 6.3.3.

	Caution! Beware of hot water splashing while cleaning the group.
---	--


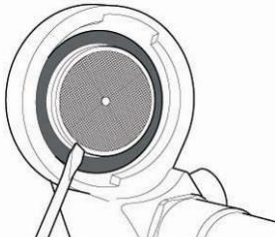
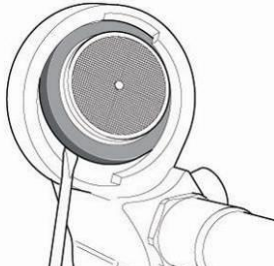

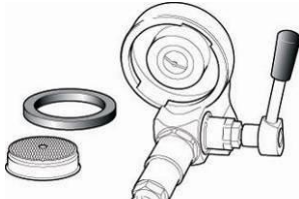

Empty the water drip tray regularly and do not wait until it is full in case the machine is not directly hooked up to a water drainage.

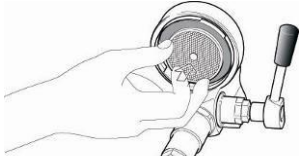
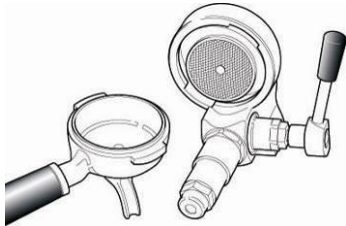
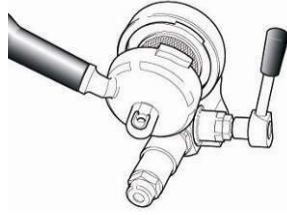
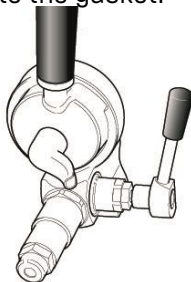
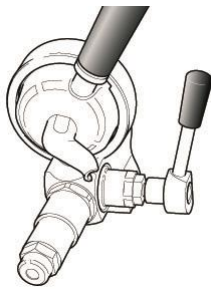

7.3 Maintenance

Replacing the group gasket and the shower screen

Switch off the machine, disconnect the power cord and let the machine cool down.

Follow the steps as indicated below:

<p>1 Brew group in the beginning, lower view.</p> 	<p>2 Use a flat screwdriver to pry out the shower screen and the group gasket.</p> 	<p>3 The shower screen and the gasket are now nearly removed.</p> 
<p>4 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 with ECM print faced upwards to the brewing 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 with filter into place.</p> 	<p>12 The group is ready for use.</p> 

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

The steam nozzle is blocked

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



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

Afterwards replace the steam nozzle.


8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing


The PRO 600 is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.

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

8.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none"> • Transport the machine only upright, if possible on a pallet. • Do not tilt or turn the machine over. • Do not stack more than three units on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing. • Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain)
---	---

8.3 Warehousing

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

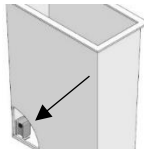
9 DISPOSAL



WEEE Reg.-No.: DE 97592029

This product complies with EU Directive 2012/19/EU and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

10 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
First use: The machine does not heat up.	The Fill Mode could not be carried out or could not be finished.	Make sure that there is enough water in the water tank
		Position the brew lever upwards for at least 30 seconds at a time [see chapter 5 First Use]
The machine is switched on, but the machine does not work.	Water has been refilled; PID-display is off	Switch the machine off and on. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. The side of the floater with the magnet point must face towards the <u>inside</u> of the machine. The floater itself must be inserted with the magnet point on the <u>upper part</u> of the floater side.
		
	PID-display is turned off: There is not enough water in the fresh water tank	Refill water.
Portafilter/ brew group is dripping.	The water tank is not fixed properly.	Fix the water tank properly.
	Portafilter is not fixed properly.	Fix the portafilter properly.
Group gasket is broken.	Group gasket is broken.	Change group gasket and shower screen.
		Clean the brew group. After having operated the brew lever 10 times, the "CLn" will disappear.
"CLn" is shown on the display.	The cleaning mode is programmed	Clean the brew group. After having operated the brew lever 10 times, the "CLn" will disappear.
There is a dot on the display.	The display is switched off.	Press + to turn it on.
No Steam	The Steamboiler ist switches off	Go in to the PID-Menu and set the steamboiler ON
The Machine is cold qickly	The Eco-Mode is ON	Turn the Eco-Mode in the PID-Menu OFF ore set the switch off countdown longer

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
	The amount of ground coffee is not enough.	Use the right coffee amount: Approx. 7 g – 9 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the brew group.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine.	Set a coarser grind. Tamp ground coffee only slightly. Increase the brewing-pressure.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 g – 9 g of coffee for every cup.
Weak "body"	The grind is not fine enough.	Set a finer grind..
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7 g – 9 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The beans are improper.	Use another type of coffee bean.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use.	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee beans, changing the grind may also be necessary.)


If the machine will 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.

..**to empty the steam boiler**. Turn the switch of the operational machine to position off. Open the hot water valve and the boiler water is now discharged by the remaining pressure through the hot water release. Close the hot water valve after the water has been released. The coffee boiler is emptied out via the brew group. Activate the brew group lever and release the water into the drip tray. Please make sure some water remains in the coffee boiler. Start-up of the machine is the same as initial startup (item 5.1).

How to froth

- If possible, use cold, fresh milk with a fat content of approx. 1.5 % or 3 %. Even homogenized milk is suitable - if you prefer.
- Use a pitcher (made of metal) with a minimum volume of 0.5 litres. The diameter of the pitcher should not be too wide. A narrow and high container is perfect.
- Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the condensation water and to create dry steam.
- Fill 1/3 of the 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 handle or the steam valve. Steam pervades the milk.
- Keep the pitcher still.
- After a few seconds you will notice a light suction in the milk jug. Proper frothing begins. Move the milk jug downwards while the milk level increases. The steam nozzle must be kept under the surface of the frothed milk.
- After frothing the milk, release the steam into the drip tray to avoid blockage of the steam nozzle.
- 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 lever or the steam valve.
- Advice: When 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.
- If you haven't used up all the milk, you can froth the remaining milk in the pitcher afterwards.

	Milk proteins “froth” with a temperature up to 77°C. Once this temperature is exceeded, the milk does not froth any further.
	In addition to the standard built-in 2-hole steam nozzle, there is a 4-hole steam nozzle in the Profitec product range which are available at your specialised dealer.

1 INCLUS AVEC LA LIVRAISON

1 porte-filtre 1 bec	1 pilon
1 porte-filtre 2 becs	1 brosse de nettoyage
1 filtre 1 tasse	1 manuel d'utilisation
1 filtre 2 tasses	
1 filtre aveugle	

2 CONSEILS GÉNÉRAUX

2.1 Consignes générales de sécurité



- S'assurer que la tension d'alimentation principale locale correspond aux informations données sur la plaque signalétique située sur le panneau avant de la machine expresso.
- L'installation de la machine doit être effectuée par des spécialistes autorisés conformément aux instructions du chapitre 4.
- Brancher la machine uniquement sur une prise de courant avec mise à la terre et ne pas la laisser sans surveillance.
- Veiller à ce que la machine soit déconnectée de l'alimentation électrique pendant l'entretien et le remplacement des pièces.
- Ne pas enrrouler ou plier le cordon d'alimentation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un agent d'entretien ou par des personnes qualifiées de manière similaire, afin d'éviter tout danger.
- Ne pas utiliser pas de rallonge/ ne pas utiliser de prise multiple.
- Placer la machine sur une surface plane et stable. Utiliser la machine uniquement sur une surface résistante à l'eau.
- Ne jamais placer la machine sur des surfaces chaudes.
- Ne jamais immerger la machine dans l'eau ; ne pas faire fonctionner la machine avec les mains mouillées.
- S'assurer qu'aucun liquide ne se trouve sur la fiche d'alimentation de la machine ou sur la prise.
- Ne pas tourner la buse de vapeur ou la sortie d'eau chaude vers le haut dans un angle supérieur à 45° degrés par rapport à la position verticale vers le bas.
- Ne pas ouvrir la sortie de vapeur ou d'eau chaude si elle n'est pas orientée vers le bas dans un angle de 45°.
- S'assurer que la buse n'est pas orientée vers des objets et des surfaces sensibles à la chaleur ou à l'eau, même s'il n'y a pas de vapeur ou d'eau chaude tirée de la machine.
- Veiller à éviter les appareils électriques qui ne disposent pas de la classe de protection correspondante (IP65) à proximité de votre machine à café expresso, en particulier au-dessus de celle-ci.
- La machine ne doit être utilisée que par des personnes adultes expérimentées.
- La machine n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas exposer la machine aux intempéries (gel, neige, pluie) et ne pas l'utiliser à l'extérieur.
- Garder l'emballage hors de portée des enfants.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Machines à réservoir d'eau ou machines dans l'utilisation du réservoir d'eau : Ne pas faire fonctionner la machine avec de l'eau gazeuse, mais avec de l'eau douce et potable.
- Ne pas faire fonctionner la machine sans eau.
- Veuillez noter que la surface de la machine, en particulier le groupe de café et la lance à vapeur, devient chaude pendant le fonctionnement et qu'il existe un risque de blessure.


Si vous avez d'autres questions ou si vous avez besoin de plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur spécialisé avant de mettre en route la machine à café expresso.

Nos machines sont conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Toute réparation ou modification de composants individuels doit être effectuée par un revendeur spécialisé agréé.

En cas de non-respect, le fabricant n'assume aucune responsabilité et n'est pas tenu d'exercer un recours.


Se renseigner sur les points de service agréés en dehors de l'Europe. **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un agent d'entretien ou par des personnes qualifiées de manière similaire, afin d'éviter tout danger.**

	<p>Important</p> <p>Il est préférable d'utiliser de l'eau d'une dureté maximum de 4° dH afin de protéger la machine contre les dommages causés par le calcaire. Si nécessaire, utiliser un adoucisseur d'eau afin d'avoir un niveau de dureté adéquat.</p> <p>Contactez votre revendeur spécialisé avant d'entreprendre cette mesure.</p> <p>Une machine déjà entartrée ne peut être détartrée que par votre revendeur spécialisé car un démontage partiel de la chaudière et de la tuyauterie sera nécessaire pour éviter que le système ne soit bloqué par les résidus de calcaire.</p> <p>Un détartrage tardif peut entraîner des dommages importants à la machine.</p>
---	---

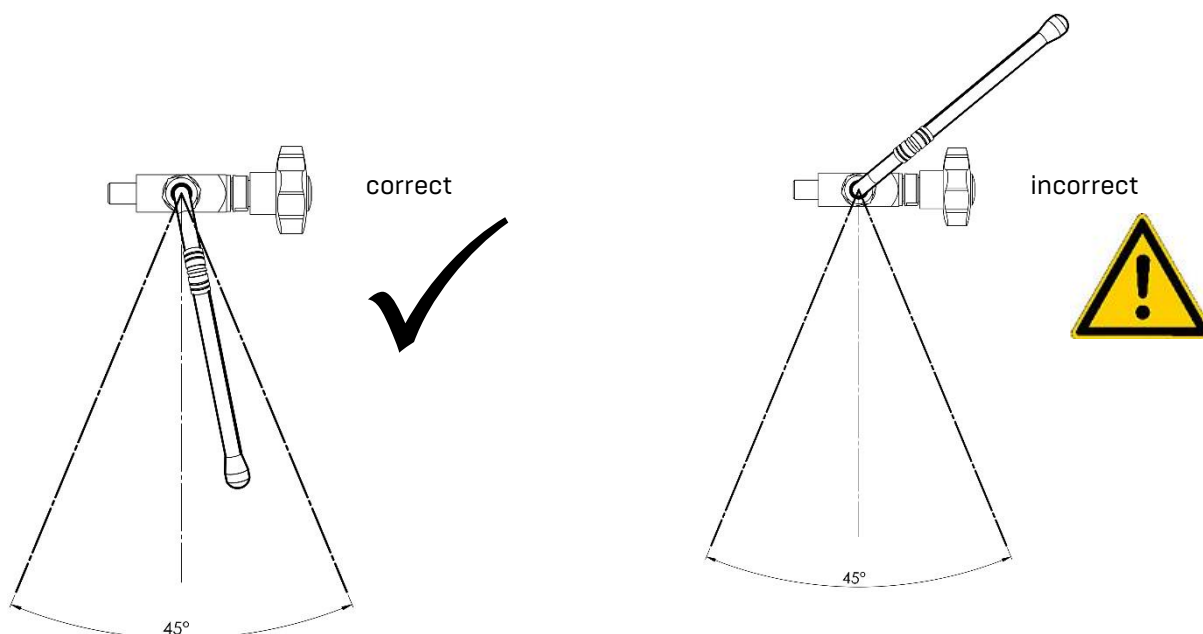
2.2 Utilisation correcte

La PRO 600 ne doit être utilisée que pour la préparation du café, d'eau chaude et de vapeur.

L'utilisation de la machine à des fins autres que celles susmentionnées est interdite. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages dus à une utilisation inadéquate de la machine et n'est pas tenu d'exercer un recours.

	<p>Usage commercial</p> <p>Cette machine est destinée à être utilisée par des experts ou des utilisateurs formés dans les magasins, l'industrie légère et les fermes.</p>
---	--

Attention : Il y a un risque de blessure si la buse de vapeur ou d'eau chaude est mal positionnée !



3 DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Pièces de la machine

PRO 600



1. Plateau chauffant pour tasse et réservoir d'eau en deçà
2. Valve de vapeur
3. Tige à vapeur
4. Groupe de café
5. Écran Régulateur PID
6. Interrupteur marche/arrêt
7. Voyant de commande vert allumé/éteint
8. Manomètre de la chaudière
9. Vanne d'eau chaude
10. Buse d'eau chaude
11. Porte-filtre
12. Levier d'infusion
13. Manomètre de la pompe
14. Plateau d'égouttage

3.2 Données techniques

Tensions :

EU: 230 V
 GB: 230 V
 Nouvelle-Zélande: 240 V
 Australie: 240 V
 US: 115 V
 Japon: 100 V

Alimentation :

2.000 W

Réservoir d'eau :

env. 2.8 l

Dimensions :

l x p x h / 305 mm x 450 mm x 395 mm

Mesures avec porte-filtre

et buses vapeur/eau chaude :

l x p x h / 365 mm x 555 mm x 395 mm



Poids :


24 kg

3.3 Contrôle de la température PID


La fonction d'un contrôle de température PID est de réguler la température des deux chaudières. La température des chaudières est programmable et contrôlable indépendamment les unes des autres. Vous avez la possibilité d'extraire le café à différentes températures et de régler la vapeur à une pression différente. PID signifie « régulation Proportionnelle-Intégrale -Dérivée ». La température joue un rôle essentiel dans la préparation du café.

Le contrôle PID indique alternativement la température de la chaudière à café et de la chaudière à vapeur. La position de la période indique quelle température de la chaudière est actuellement affichée.


	
↑	↑
Température chaudière café (t1, ici 93°C) - période en 1ère position -period in the 1st position	Température chaudière vapeur (t2, ici 124°C) - période en 2ème position -period in the 2nd position

	<p>Mise en garde ! Risque de blessure : Les pièces suivantes sont chaudes ou peuvent le devenir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zone des vannes • Buse vapeur et buse à eau chaude • Groupe de café • Porte-filtre • Corps (partie supérieure et cadres latéraux)
---	--



4 INSTALLATION DE LA MACHINE

	L'installation doit être effectuée exclusivement par des spécialistes qualifiés, selon les instructions suivantes et dans le respect des lois et des réglementations locales en vigueur.
---	--

4.1 Préparation pour l'installation


	<ul style="list-style-type: none"> • Placer la machine sur une surface plane et stable. • Ne jamais placer la machine sur des surfaces chaudes. • Placer la machine sur une surface impermeable Il est toujours possible qu'une fuite d'eau survienne à un moment donné.
---	--

4.2 Connexion électrique

	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que l'alimentation principale locale correspond aux informations données sur la plaque signalétique sur le panneau avant de la machine espresso. • S'assurer d'utiliser la bonne fiche d'alimentation pour votre pays. • Brancher la machine uniquement dans une prise de courant équipée d'une prise de terre et ne pas la laisser sans surveillance. • Ne pas enrouler ou plier le cordon d'alimentation. • N'utilisez pas de prises multiples ou de câble à rallonge.
	

5 PREMIÈRE UTILISATION

Lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser la machine.

	<p>Avant de démarrer la machine, vérifier que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les vannes de vapeur et d'eau chaude sont fermées. • La machine est éteinte. (Interrupteur d'alimentation en position verticale.) • Le cordon d'alimentation est débranché. • Le plateau d'égouttage est inséré correctement. • La machine est placée sur une surface résistante à l'eau.
---	---

Vous pouvez maintenant démarrer votre machine :



1. Retirer le plateau à tasses chauffant. Sortir le réservoir d'eau et le rincer soigneusement.
2. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau douce non calcaire, le replacer dans la machine et remettre le plateau à tasses en place.
3. Brancher la machine sur une prise électrique.

4. Allumer la machine en plaçant l'interrupteur métallique en position haute. Le voyant de contrôle vert et l'écran PID s'allument et un bruit de pompe se fait entendre. Tout que vous entendez un bruit de pompe, le remplissage de la chaudière vapeur/eau chaude est toujours en cours.




Mode de remplissage

L'écran PID indique « FIL ». Maintenant, positionner le levier d'infusion vers le haut pendant au moins 30 secondes à la fois pour remplir la chaudière à café. L'écran indique le temps en secondes. Ramener le levier en position basse. L'affichage « FIL » s'éteint.

5. Si la pompe s'arrête et que l'écran PID s'éteint pendant le remplissage des chaudières, il faut remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche. Lorsqu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir, la pompe recommence à fonctionner.
6. Dès que les deux chaudières sont remplies d'eau, la pompe devient silencieuse. Les deux chaudières sont maintenant en préchauffage une après l'autre, ce qui donne la priorité à la chaudière à café.

	Si la température de la chaudière est inférieure à 40°C, l'écran PID affichera « UP ». Veuillez continuer à lire le chapitre 6.1. Si les températures de la chaudière et de la vapeur sont affichées en alternance, attendre que la température cible soit atteinte et que le système ait chauffé pendant quelques minutes. La chaudière à vapeur est chauffée dès que la pression de la chaudière est comprise entre 1 et 1,5 bar.
	La purge manuelle de la chaudière n'est pas nécessaire car la PRO 600 contient une soupape anti-vide professionnelle qui purge automatiquement la chaudière. Ce processus de ventilation se fait par l'intermédiaire du groupe de café, directement dans le plateau d'égouttage. Attention : la vapeur se forme !

7. Veuillez noter que l'ordre des étapes de mise en service reste inchangé même lorsque la chaudière à vapeur/eau chaude est désactivée.
La chaudière à vapeur/eau chaude est tout de même remplie et la température dans la chaudière à vapeur/eau chaude continue de s'afficher.
Le chauffage de la chaudière à vapeur/eau chaude quant à lui ne se produit pas.
8. La machine est maintenant prête à l'emploi.

	Avant de préparer le premier café, veuillez rincer la machine en extrayant environ 2-3 remplissages de réservoir d'eau du groupe de café et de la buse d'eau chaude. Pour prélever une grande quantité d'eau chaude, il est recommandé d'éteindre la machine. Voir également le chapitre 6.5 Distribution d'eau chaude.
	La PRO 600 est dotée d'un fusible pour éviter que la machine ne se remplisse trop. Il est possible que la machine ne chauffe pas lors de sa première utilisation ou lors de la distribution d'une grande quantité d'eau à travers de la vanne d'eau chaude. Dans ce cas, veuillez éteindre et rallumer la machine.
	Le porte-filtre, le plateau d'égouttage et le réservoir d'eau ne sont pas conçus pour le lave-vaisselle.




6 UTILISATION DE LA MACHINE

6.1 Préparation de la machine

La machine éteinte doit être mise en service comme suit :

1. S'assurer qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau. Le remplir si nécessaire.
2. L'allumer. Si la température de la chaudière est inférieure à 40 °C lorsque la machine est allumée, l'écran affiche "UP" et la machine démarre en mode de chauffage rapide.
3. La période de chauffage dépend de la température ambiante et est d'environ 10 minutes. L'indicateur du manomètre de la pompe peut se déplacer légèrement pendant la phase de chauffage.
4. La machine est chaude dès que la température pré-réglée souhaitée apparaît sur l'écran PID ou que l'écran affiche FLU. Lorsque l'écran affiche « FLU », l'utilisateur doit effectuer un rinçage jusqu'à ce que l'écran affiche « rdY/Go ». Pour ce faire, maintenir le porte-filtre bloqué et placer une tasse haute sous le bec du porte-filtre.

5. Lorsque le message « rdY/Go » apparaît, la machine est prête à préparer la première tasse de café.
6. Si l'utilisateur n'effectue pas de rinçage dans le délai d'une minute (étape 4), l'écran affiche le message « FLU » en alternance avec la température actuelle. Dans ce cas, le rinçage doit être lancé et arrêté en fonction des caractéristiques visuelles.
7. Si l'utilisateur n'effectue pas de rinçage, la température de la chaudière se refroidira pour atteindre la température d'infusion souhaitée après un court laps de temps.

	Pour utiliser la fonction vapeur, réglez la chaudière à vapeur sur l'écran PID « ON » (plus d'informations au chapitre 6.2.2).
	Il est recommandé de laisser le porte-filtre dans le groupe de café, en le maintenant chaud pour une température d'extraction optimale du café.
	Dès que vous commencez un retrait pendant que la machine chauffe (« UP » s'affiche sur l'écran), le chauffage rapide est interrompu ; dans ce cas, le groupe de café a besoin d'un peu plus de temps pour atteindre la température souhaitée. Si vous ne souhaitez pas utiliser le chauffage rapide, vous pouvez régler la fonction sur « OFF » sous l'entrée FH en appelant le menu (maintenir les deux boutons de l'écran enfoncés).

8. La machine est à nouveau prête à l'emploi.

6.2 Réglage manuel de la pression d'infusion

Vous pouvez régler et modifier individuellement la pression d'infusion en tournant la vis de réglage, en choisissant une valeur comprise entre environ 8,5 et 12 bars.

Pour régler la pression d'infusion, procéder comme suit :

1. Retirer le plateau d'égouttage.
2. Placer le porte-filtre avec le filtre aveugle (filtre sans trous) dans le groupe de café.
3. Actionner le levier du groupe et lire la pression au manomètre de la pompe.
4. Choisir la pression d'infusion souhaitée en tournant la vis de réglage avec une pièce de monnaie ou un tournevis plat. Vous pouvez réduire la pression d'infusion en tournant la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'augmenter en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Vous pouvez lire la pression de la pompe programmée sur le manomètre de la pompe.
6. Remplacez le plateau d'égouttage. Maintenant, remettez le levier de groupe en position basse pour arrêter l'infusion. Débloquer le porte-filtre et remplacez le filtre aveugle par un filtre à café.
7. La machine est à nouveau prête à l'emploi.

6.3 Fonctions de l'écran PID

Ce qui suit explique les différentes options de programmation du contrôle PID.



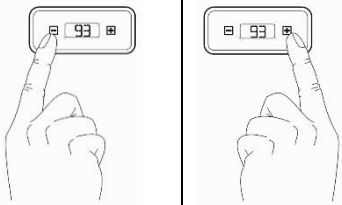
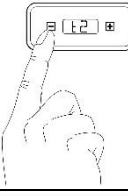

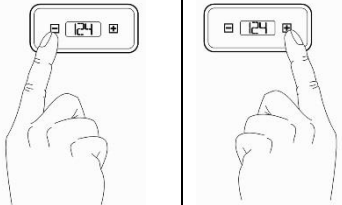
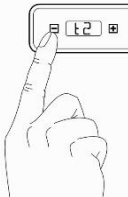
6.3.1 Programmation de la température des deux chaudières

En fonctionnement normal, les températures de la chaudière à café (t1, période en 1ère position) et de la chaudière à vapeur (t2, période en 2ème position) sont indiquées alternativement.

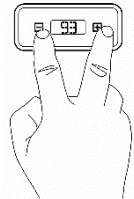
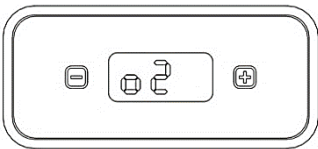

Les commandes sont pré-réglées en usine de sorte que les deux chaudières soient chauffées consécutivement, la chaudière à café (t1) a la priorité. Cela signifie que la chaudière à vapeur (t2) n'est activée qu'une fois que la température programmée de la chaudière à café a été atteinte.

Veuillez suivre les étapes suivantes pour programmer la température des deux chaudières :

1. Allumer la machine afin d'activer les deux chaudières (interrupteur au position « 2 »). La température de l'une ou l'autre chaudière n'a aucune importance dans la programmation. Les deux chaudières sont inactives pendant la programmation.	
---	--

<p>2. Appuyer sur + et - en même temps jusqu'à ce que 't1' (bouilloire à café) apparaisse à l'écran.</p>	
<p>3. Appuyer sur + pour passer au sous-menu « t1 » et modifier la valeur de la température. La valeur de température nominale est affichée.</p>	
<p>4. Appuyer rapidement sur - pour diminuer + pour augmenter La valeur nominale de la température.</p>	
<p>5. Patienter un peu après avoir réglé la valeur de température nominale ; « t1 » s'affichera.</p>	
<p>6. Appuyer sur - pour afficher « t2 » [chaudière à vapeur]. Si vous souhaitez modifier simplement « t2 » et laisser « t1 » inchangé, appuyer sur - après l'étape 2 afin de passer directement à « t2 » et ignorer « t1 ». Passer à l'étape 7.</p>	
<p>7. Appuyer sur + pour passer au sous-menu « t2 » et modifier la valeur de la température. La valeur de température nominale est affichée.</p>	
<p>8. Appuyer rapidement sur - pour diminuer + pour augmenter la valeur nominale de la température.</p>	
<p>9. Patienter un peu après avoir défini la valeur de température nominale; 't1' s'affichera.</p>	
<p>10. Patienter un peu après avoir réglé la valeur de température nominale; le menu sera laissé automatiquement. Les températures nominales nouvellement programmées sont maintenant enregistrées. Les deux chaudières sont maintenant activées successivement.</p>	


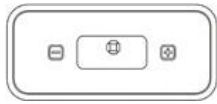

6.3.2 MARCHE / ARRÊT de la chaudière à vapeur

1. Allumer la machine (pour allumer l'écran PID)	
2. Appuyer sur + et - en même temps et « t1 » (chaudière à café) apparaîtra sur l'écran.	
3. Appuyer sur le bouton - jusqu'à atteindre « o2 ».	
4. Appuyer sur + rapidement et « On » ou « Off » apparaît sur l'écran. Cela vous indique l'état actuel de la chaudière.	
5. Vous pouvez maintenant allumer ou éteindre la chaudière en appuyant sur + .	
6. Pour quitter le mode de programmation, attendre un peu et le menu sera laissé automatiquement. Le réglage de la chaudière à vapeur a été enregistré. Lorsque la chaudière à vapeur a été éteinte, l'écran PID affiche uniquement la température de la chaudière à café. Lorsque la chaudière à vapeur est allumée, l'écran PID affiche la température de la chaudière à vapeur et la température de la chaudière à café alternativement.	

6.3.3 Programmation du mode de température « o »

Vous pouvez également définir si les valeurs de température de t1 et t2 doivent être affichées en °C ou en °F.

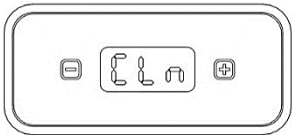
Pour régler ce paramètre, procéder comme suit :


1. Appuyer sur + et - en même temps et « t1 » apparaîtra à l'écran.	
2. Appuyer sur le bouton - jusqu'à ce que « o » apparaisse à l'écran. Appuyer sur + pour accéder au menu.	
3. Vous pouvez maintenant choisir entre C pour Celsius et F pour Fahrenheit en appuyant sur - . Cela définira également t2.	
4. Attendre un peu et ensuite quitter le menu automatiquement.	

6.3.4 Programmation du mode de nettoyage du groupe CLN

Avec la PRO 600, vous avez la possibilité de programmer un rappel pour le prochain nettoyage de groupe sur l'écran PID. La machine est réglée sur 0 au moment de la livraison, donc aucun rappel n'est encore programmé.

Veillez suivre les étapes suivantes pour programmer le rappel de nettoyage :

<p>Appuyer sur + et - en même temps et « tl » apparaîtra à l'écran. Appuyer sur le bouton - jusqu'à atteindre « CLn ». Appuyer sur + pour accéder au menu CLN.</p> <p>Vous pouvez maintenant effectuer la programmation par pas de 10 (0-200) en appuyant sur les touches + et -. Pour quitter le mode de programmation, attendre que le message « CLn » apparaisse et appuyer sur la touche -.</p> <p>Par exemple, si vous avez programmé 90, un « CLn » s'affichera à l'écran pour nettoyer le groupe de brassage après 90 cycles de brassage. Nettoyer le groupe de café de manière à ce qu'il soit rincé avec au moins 10 cycles d'infusion jusqu'à ce que l'indication de température réapparaisse sur l'écran (voir 7.2 Nettoyage du groupe de café, page 28).</p>	
---	---

	<p>Nous recommandons un nettoyage du groupe de brassage après environ 90 à 140 cycles de brassage. En tant que cycle de brassage, seul un brassage de plus de 15 secondes est compté.</p>
---	---

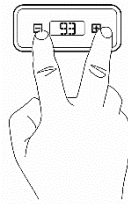
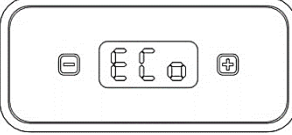
6.3.5 Programmation du mode ECO

Le mode ECO vous donne la possibilité de régler un arrêt automatique après une durée prédéfinie.

Le réglage d'usine est de 90 min. Le mode Eco active un compte à rebours après la dernière opération d'infusion, qui sera exécuté en arrière-plan et éteint la machine après 90 minutes.


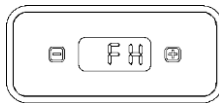
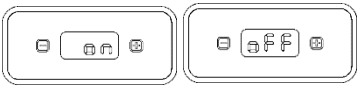
Pour réactiver la machine, déplacer le levier d'infusion en position supérieure et la machine se réchauffera à nouveau. Vous pouvez également éteindre et rallumer l'interrupteur principal.

Pour programmer le mode ECO, procéder comme suit :

<p>1. Allumez la machine.</p>	
<p>2. Appuyer sur + et - en même temps et « tl » apparaîtra à l'écran.</p>	
<p>3. Appuyer sur le bouton - jusqu'à atteindre « Eco ». Appuyer sur + pour accéder au menu Eco.</p>	
<p>4. Vous pouvez maintenant effectuer la programmation par pas de 30 minutes en appuyant sur la touche + et -. Pour quitter le mode de programmation, attendre un peu et le menu sera laissé automatiquement.</p>	
<p>5. Après une courte période, le réglage sera adapté et enregistré.</p>	

6.3.6 Programmation du mode de réchauffement rapide

Votre machine est équipée d'une fonction de chauffage rapide (Fast Heat UP), qui garantit que la température d'infusion souhaitée est atteinte en quelques minutes. Cette fonction peut être désactivée dans le menu.

1. Appuyer sur + et - en même temps et « t1 » apparaîtra à l'écran.	
2. Appuyer sur + et - en même temps et « t1 » apparaîtra à l'écran.	
3. Vous pouvez maintenant choisir entre « on » pour l'activation et « off » pour la désactivation en appuyant sur le bouton « + ».	
4. Attendez un peu et vous quitterez automatiquement le menu.	

6.3.7 Désactiver la fonction d'affichage PID

Il existe une option pour éteindre l'écran PID : Appuyer sur le bouton + jusqu'à ce que l'écran s'éteigne. Un point apparaîtra à l'écran, indiquant que la machine est toujours allumée. L'écran sera rallumé en appuyant une fois de plus sur le bouton +.

6.4 Préparation du café



Utilisez le porte-filtre avec 1 bec verseur et le filtre correspondant (1 tasse) pour la préparation de 1 tasse. Utilisez le porte-filtre avec 2 becs et le grand filtre (2 tasses) pour la préparation de 2 tasses. S'assurer que le filtre est fermement verrouillé dans le porte-filtre. Remplir le filtre avec le café finement moulu. Remplir le café moulu avec la mouture respective pour espresso dans le filtre. (Le marquage à l'intérieur du panier filtrant peut vous aider à trouver la bonne quantité de café.)

Comprimez le café moulu avec le pilon. Une pression de tassage d'environ 20 kg est recommandée. Le café moulu est ainsi uniformément compacté. Fixer fermement le porte-filtre dans le groupe de café. Placez la tasse sous le bec du porte-filtre (pour la préparation de 2 tasses, placez 1 tasse sous chaque bec).

Maintenant, déplacer le levier d'infusion en position supérieure pour commencer le processus d'infusion. La minuterie sur l'écran PID indique le temps d'infusion en secondes. En général, le temps d'infusion doit être d'environ 20 à 25 secondes.



Le volume pour un seul espresso est d'environ 25 à 30 ml. Replacer le levier d'infusion dans la position d'origine une fois que le volume souhaité est atteint.

La pression/l'eau restante sera déchargée dans le plateau d'égouttage par la partie inférieure du cylindre du groupe de café.

	<p>Mise en garde !</p> <p>Si le levier du groupe n'est pas correctement placé en position basse, de l'eau chaude et du marc de café sortiront du groupe de café lors du retrait du porte-filtre. Cela peut causer des blessures.</p>
	<p>Seul le café fraîchement moulu permet un résultat de café optimal. Par conséquent, utiliser un moulin à café professionnel. Dans notre assortiment, vous trouverez plusieurs moulins à café professionnels et compacts.</p> <p>Nous vous recommandons d'utiliser un pilon en acier inoxydable de 58 mm de diamètre pour un tassage optimal.</p>

6.5 Distribution d'eau chaude



1. Pour distribuer l'eau chaude, la chaudière à vapeur doit être allumée. Régler la chaudière à vapeur sur « ON » dans l'écran PID. Veuillez attendre que la température de vapeur souhaitée soit atteinte.
2. Placer un récipient approprié (avec poignée isolée thermiquement) sous la buse d'eau chaude. Maintenant, vous pouvez distribuer l'eau chaude (par exemple pour le thé). Lors de la distribution de grandes quantités d'eau, il est conseillé d'éteindre la machine afin que l'eau froide ne soit plus pompée.
3. Après avoir distribué l'eau chaude, rallumer la machine. La chaudière est automatiquement remplie d'eau fraîche.

	Lorsque la machine est éteinte, une quantité majeure d'eau chaude peut être distribuée. Cependant, il n'est pas nécessaire d'éteindre la machine pour distribuer de l'eau chaude.
	<p>Risque de blessure Toujours garder la buse d'eau chaude sous la surface de l'eau pendant le chauffage afin d'éviter les éclaboussures.</p>

6.6 Distribution de la vapeur


La PRO 600 permet de générer de grandes quantités de vapeur afin de chauffer ou de faire mousser des boissons, par exemple du lait ou du punch. C'est une machine à café expresso professionnelle et compacte avec un volume de vapeur énorme. Par conséquent, en quelques secondes, vous pouvez préparer de la mousse de lait. Veuillez faire attention aux instructions ci-dessous. Ne pas porter le lait à ébullition, sinon il ne sera pas possible de faire mousser le lait.

1. Pour distribuer de la vapeur, la chaudière à vapeur doit être allumée. Régler la chaudière à vapeur sur « ON » dans l'écran PID (plus d'informations au chapitre 6.2.2). Veuillez attendre que la température de vapeur souhaitée soit atteinte.
2. **Important** : Afin d'obtenir les meilleurs résultats lors du moussage du lait, ouvrir la vanne de vapeur pendant environ 5 secondes pour libérer l'eau de condensation dans le tuyau. Cela empêche également le lait d'entrer dans la chaudière.
3. Plonger la buse de vapeur (à l'extrémité du distributeur de vapeur) dans le liquide.
4. Ouvrir à nouveau la poignée de vapeur.
5. Chauffer et/ou faire mousser le liquide.
6. Après le moussage ou le chauffage, relâcher un peu de vapeur pour garder les trous de la buse de vapeur propres.

	<p>Risque de blessure Toujours garder la buse vapeur sous la surface du liquide pendant le chauffage ou le moussage afin d'éviter les éclaboussures.</p> <p>Éviter tout contact de la peau avec le distributeur de vapeur pendant le nettoyage !</p>
	<p>Important Après chaque utilisation, nettoyer la buse vapeur et le distributeur de vapeur à l'aide d'un chiffon non abrasif et humide, afin d'éliminer les éventuels résidus de liquide.</p>

7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un entretien régulier et précis est très important pour la performance, la longévité et la sécurité de votre machine.

	<p>Mise en garde ! Toujours éteindre la machine (interrupteur d'alimentation en position basse), débrancher le cordon d'alimentation et laisser la machine refroidir à température ambiante avant de la nettoyer.</p>
---	--

7.1 Nettoyage quotidien

Nettoyage quotidien:

Le porte-filtre, les filtres, le réservoir d'eau, le plateau d'égouttage, la plaque d'égouttage du bac d'égouttage nécessitent un nettoyage quotidien. Nettoyer à l'eau tiède et/ou avec un détergent sans danger pour les aliments.



Le porte-filtre, le plateau d'égouttage, la grille d'égouttage et le réservoir d'eau ne conviennent pas au lave-vaisselle.

Nettoyer l'écran de douche et le joint du groupe dans la partie inférieure du groupe et enlever la saleté visible sans démonter les pièces.

Nettoyage si nécessaire :

Nettoyer la vanne de vapeur et d'eau chaude après chaque utilisation.

Nettoyer le corps de l'appareil lorsqu'il est éteint et froid.

En fonction de l'utilisation, veuillez rafraîchir l'eau de la chaudière à vapeur toutes les 1 à 2 semaines en distribuant de l'eau chaude.



Utiliser un chiffon doux et humide pour le nettoyage.
Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou chlorés !

7.2 Nettoyage et dégraissage du groupe de café

Un nettoyant pour groupe de brassage (sous forme de poudre ou de comprimé) est disponible chez votre revendeur spécialisé. Un nettoyage doit être effectué après environ 90 à 140 fois. Le nettoyage est effectué en utilisant le filtre aveugle inclus avec la livraison.

Suivre les instructions ci-dessous :

1. Faire chauffer la machine. Il n'est pas nécessaire d'allumer la chaudière à vapeur.
2. Placer le filtre aveugle dans le porte-filtre.
3. Mettre un nettoyant (sous forme de poudre ou de comprimé) dans le porte-filtre.
4. Serrez le porte-filtre dans le groupe de café.
5. Actionner le levier de groupe pendant environ 20 secondes. Le filtre aveugle se remplit d'eau.
6. Laisser le détergent réagir, en déplaçant le levier du groupe en position médiane, environ 45°. (Ne pas le déplacer en position basse.)
7. Déplacer le levier en position basse après environ une demi-minute. De cette façon, les graisses et les huiles peuvent être évacuées par le cylindre d'infusion.
8. Répéter les points 5 à 7 jusqu'à ce que seule l'eau claire soit évacuée par le cylindre d'infusion.
9. Rincer le porte-filtre et le filtre aveugle avec de l'eau claire. Ensuite, remplacer le filtre aveugle par le filtre pour le café.
10. Actionner le levier de groupe pendant environ 20 à 30 secondes. Ensuite, le remettre en position basse.
11. Rincer à nouveau le porte-filtre et répéter le point 10. Après cela, le groupe de café est prêt à l'emploi.
12. Remplacer le filtre aveugle par le filtre à café.



Si vous avez programmé le mode de nettoyage, le « CLn » disparaîtra de l'écran après avoir actionné le levier du groupe de café 10 fois. Le compteur redémarrera ensuite jusqu'au prochain conseil de nettoyage.



Si vous nettoyez le groupe de café trop souvent avec un nettoyant, il peut commencer à grincer. Ne pas le nettoyer trop souvent avec un nettoyant, vous dégraisserez toutes les pièces mobiles et elles s'useront rapidement. Il est préférable de nettoyer le groupe de café de temps en temps sans nettoyant.

Veuillez trouver plus d'informations sur la façon de programmer le mode de nettoyage de groupe dans le chapitre 6.3.3.

**Mise en garde !**


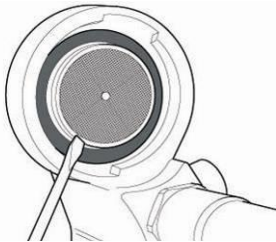
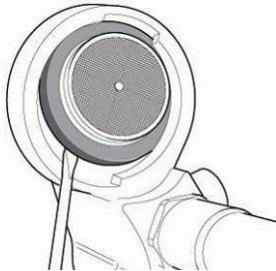

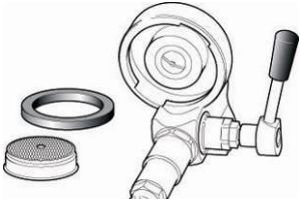

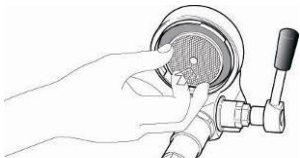

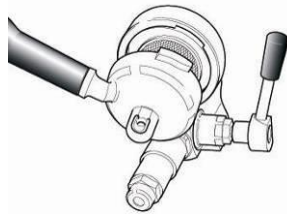
Se méfier des éclaboussures d'eau chaude lors du nettoyage du groupe.

Vider régulièrement le bac d'égouttement d'eau et ne pas attendre qu'il soit plein au cas où la machine ne serait pas directement raccordée à un drain d'évacuation d'eau.

7.3 Entretien**Remplacement du joint du groupe et de la douchette (filtre).**

Éteindre la machine, débrancher le cordon d'alimentation et laisser la machine refroidir.

Suivre les étapes indiquées ci-dessous :

<p>1 Groupe de café au début, vue inférieure.</p> 	<p>2 Utiliser un tournevis plat pour soulever l'écran de douche et le joint d'étanchéité du groupe.</p> 	<p>3 L'écran de douche et le joint sont maintenant presque retirés.</p> 
<p>4 Retirer complètement l'écran de douche et le joint.</p> 	<p>5 Garder les nouvelles pièces de rechange à portée de main (le côté arrondi du joint de groupe avec impression ECM tourné vers le haut du groupe de café).</p> 	<p>6 Nettoyer le groupe avec une brosse. Verrouiller fermement l'écran de douche dans le joint.</p> 
<p>7 Insérer l'écran de douche dans le groupe de café.</p> 	<p>8 Prendre le porte-filtre sans filtre.</p> 	<p>9 Serrer le porte-filtre dans le groupe de café.</p> 



La machine peut être réutilisée, comme décrit au chapitre 6 du manuel d'instructions.

La buse vapeur est bloquée

Nettoyer soigneusement les trous de la buse vapeur avec une aiguille ou un trombone.

À cette fin, la buse vapeur peut également être dévissée.

Replacer ensuite la buse vapeur.

8 TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

8.1 Emballage

La PRO 600 est livrée dans un carton spécial et protégée par un couvercle en plastique et de la mousse.

	<p>Mise en garde ! Garder l'emballage hors de portée des enfants !</p>
	<p>Important Conservier l'emballage et le matériel d'emballage pour l'éventuel transport ! Ne le jetez pas!</p>

8.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none"> • Transporter la machine uniquement à la verticale, si possible sur une palette. • Ne pas incliner ou retourner la machine. • Ne pas empiler plus de trois unités l'une sur l'autre. • Ne pas placer d'autres objets lourds sur l'emballage. • N'exposez pas la machine aux intempéries (gel, neige, pluie)
--	---

8.3 Entreposage

	<ul style="list-style-type: none"> • Conservier la machine emballée dans un endroit sec. • Ne pas empiler plus de trois unités l'une sur l'autre. • Ne pas placer d'autres objets lourds sur l'emballage.
--	--

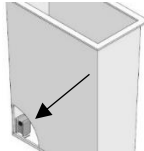
9 MISE AU REBUT



N° d'enregistrement DEEE : DE 97592029

Ce produit est conforme à la Directive UE 2012/19/UE et est enregistré conformément à la norme DEEE (Déchets d'équipements électriques et électroniques).

10 DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Dépannage
Première utilisation : La machine ne chauffe pas.	Le mode de remplissage n'a pas pu être effectué ou n'a pas pu être terminé.	S'assurer qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau Positionner le levier d'infusion vers le haut pendant au moins 30 secondes à la fois (voir chapitre 5 Première utilisation)
La machine est allumée, mais elle ne fonctionne pas.	L'eau a été rechargée ; l'affichage PID est désactivé	Éteindre et rallumer la machine. S'assurer que le flotteur dans le réservoir d'eau est dans la bonne position. Le côté du flotteur avec la pointe de l'aimant doit être tourné vers l' <u>intérieur</u> de la machine. Le flotteur lui-même doit être inséré avec le point d'aimant sur la <u>partie supérieure</u> du côté du flotteur. 
	L'écran PID est désactivé : Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau douce	Refill water.
	Le réservoir d'eau n'est pas fixé correctement.	Fix the water tank properly.
Le groupe porte-filtre/d'infusion s'égoutte.	Le porte-filtre n'est pas fixé correctement.	Fixer le porte-filtre correctement.
	Le joint du groupe est cassé.	Changer le joint de groupe et l'écran de douche.
« CLn » s'affiche à l'écran.	Le mode nettoyage est programmé	Nettoyer le groupe de café. Après avoir actionné le levier d'infusion 10 fois, le « CLn » disparaîtra.
Il y a un point sur l'écran.	L'écran est éteint.	Appuyer sur + pour l'allumer.
Pas de vapeur	La chaudière à vapeur s'éteint	Aller dans le menu PID et régler la chaudière à vapeur sur ON
La machine se refroidit rapidement	Le mode Eco est activé	Activer le mode Eco dans le menu PID OFF ou régler le compte à rebours de l'arrêt plus longtemps
Peu ou pas de crème sur le café	La mouture n'est pas assez fine	Utiliser une mouture plus fine. Tasser plus fermement le café moulu. Réduire la pression d'infusion.
	Le café est trop vieux.	Utiliser du café frais
	La quantité de café moulu est insuffisante.	Utiliser la bonne quantité de café : Environ 7 g – 9 g de café pour chaque tasse.
	La grille douchette est sale.	Nettoyez le groupe de café.
Distribution de café éparse, goutte à goutte seulement	La mouture est trop fine.	Régler une mouture plus grossière. Tassez légèrement le café moulu. Augmentez la pression d'infusion.
	Il y a trop de café moulu.	Utiliser environ 7 g – 9 g de café pour chaque tasse.

Problème	Cause possible	Dépannage
Corps faible	La mouture n'est pas assez fine.	Définir une mouture plus fine.
	Le café est vieux.	Utiliser du café frais.
	La quantité de café moulu est insuffisante.	Utiliser environ 7 g – 9 g de café pour chaque tasse.
	La grille douchette est sale.	Nettoyer la grille douchette.
Mousse au lieu de crème	Les grains sont inappropriés.	Utiliser un autre type de grain de café.
	Le réglage du moulin à café n'est pas adapté aux grains de café utilisés.	Régler le moulin à café (lors du changement des grains de café, le changement du moulin peut également être nécessaire.)


Si la machine ne doit pas être utilisée pendant une longue période, il est recommandé de

.. **nettoyer le groupe de café** (voir les instructions au chapitre 7.2). Ensuite, veuillez ne pas resserrer le porte-filtre dans le groupe.

..**pour vider la chaudière à vapeur.** Régler l'interrupteur de la machine opérationnelle en position OFF. Ouvrir la vanne d'eau chaude et l'eau de la chaudière est maintenant évacuée par la pression restante à travers la libération d'eau chaude. Fermer la vanne d'eau chaude une fois que l'eau a été libérée. La chaudière à café est vidée via le groupe de café. Activer le levier du groupe de café et faire couler l'eau dans le plateau d'égouttage. Veuillez vous assurer qu'il reste de l'eau dans la chaudière à café. Le démarrage de la machine est le même que le démarrage initial (point 5.1).

Comment faire mousser

- Si possible, utiliser du lait frais froid avec une teneur en matières grasses d'environ 1,5 % ou 3 %. Le lait homogénéisé convient également - si vous préférez.
- Utiliser un pichet (en métal) d'un volume minimum de 0,5 litre. Le diamètre du pichet ne doit pas être trop large. Un conteneur étroit et haut est parfait.
- Ouvrir la vanne de vapeur pendant environ 5 secondes pour évacuer l'eau de condensation et créer de la vapeur sèche.
- Remplir 1/3 du récipient de mousse avec du lait et le placer sous la buse vapeur. La buse doit être immergée au milieu du récipient moussant, juste en dessous de la surface.
- Ouvrir lentement la poignée de vapeur ou la vanne de vapeur. De la vapeur s'échappe du lait.
- Maintenir le pichet immobile.
- Après quelques secondes, vous remarquerez une légère aspiration dans le pot à lait. La mousse commence à mousser correctement. Déplacer le pot à lait vers le bas pendant que le niveau de lait augmente. La buse vapeur doit être maintenue sous la surface du lait moussant.
- Après avoir fait mousser le lait, évacuer la vapeur dans le plateau d'égouttage pour éviter de bloquer la buse vapeur.
- Attention : Lorsque la quantité souhaitée de mousse de lait est atteinte, immerger l'ensemble de la buse vapeur dans le récipient de moussage pendant une courte période et fermer le levier de vapeur ou la vanne de vapeur.
- Conseils : Lorsque le moussage du lait est terminé, secouer simplement un peu le récipient de moussage afin de faire remonter les bulles de lait à la surface et d'obtenir une mousse de lait compacte.
- Si vous n'avez pas utilisé tout le lait, vous pouvez faire mousser le lait restant dans le pichet par la suite.

	Les protéines du lait « moussent » à une température jusqu'à 77 °C. Une fois cette température dépassée, le lait ne mousse plus.
	En plus de la buse vapeur à 2 trous intégrée standard, il existe une buse vapeur à 4 trous dans la gamme de produits Profitec qui sont disponibles chez votre revendeur spécialisé.

Notizen / Notes / Remarques

Notizen / Notes / Remarques



PROFITEC GmbH

Industriestraße 57 - 61
69245 Bammental/Heidelberg
Deutschland/Germany

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

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