

PROFITEC



SINCE 1985 -
HANDMADE

PRO 400 & JUMP

Art.-Nr./item no: 10400/10450
Bedienungsanleitung -
User Manual - Manuel d'instructions

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

Mit der **PRO 400 / JUMP** haben Sie eine sehr gute Wahl getroffen. Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Espresso-Siebträgermaschine und vor allem an der Zubereitung von Espresso und Cappuccino. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte der eine oder andere Punkt nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Fachhändler Kontakt aufzunehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Dear coffee enthusiasts,

With the **PRO 400 / JUMP** you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality. We thank you for your decision to select our product 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 specialized dealer before starting the espresso coffee machine. Please keep the instruction manual within reach for future reference.

Chers amateurs de café,

Avec la **PRO 400 / JUMP**, vous avez acheté une machine à café expresso de la plus haute qualité. Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit et vous souhaitons beaucoup de plaisir à préparer un expresso et un cappuccino parfaits 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 démarrer 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]

06 – 2024

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice / Données techniques sujettes à changement sans préavis

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

Verwendete Symbole

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

Used symbols

	Caution! Important notices on safety for the user. Pay attention to these notices to avoid injuries.
	Attention! Important notice for the correct use of the machine.

Symboles utilisés

	Mise en garde ! Remarques importantes concernant la sécurité de l'utilisateur. Prêtez attention à ces remarques pour éviter les blessures.
	Attention ! Avis important pour l'utilisation correcte de la machine.

INHALT

DEUTSCH

Verwendete Symbole	2
1. LIEFERUMFANG	6
2. ALLGEMEINE HINWEISE	6
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	6
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	7
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	7
3.1 Geräteteile	7
3.2 Technische Daten	9
4. INSTALLATION DER MASCHINE	9
4.1 Vorbereitungen zur Installation	9
4.2 Stromanschluss	9
5. ERSTINBETRIEBNAHME	9
6. BETRIEB DER MASCHINE	10
6.1 Vorbereitung der Maschine	10
6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks	11
6.3 Wählen der Kesseltemperatur	11
6.4 Preinfusion	13
6.4.1 Preinfusion aktivieren	13
6.4.2 Preinfusion deaktivieren	14
6.5 Der ECO-Modus	16
6.5.1 ECO-Modus deaktivieren	16
6.5.2 ECO-Modus aktivieren	18
6.6 Maschinen-Reset	19
6.7 JUMP: Einstellung °C und °F	21
6.8 Hinweise	22
6.8.1 PRO 400 - LED-Hinweise	22
6.8.2 JUMP – Display-Anzeigen	22
6.9 Zubereitung von Kaffee	23
6.9.1 Heißwasser- und Dampfentnahme	24
6.9.2 Heißwasserentnahme	24
6.9.3 Dampfentnahme	24
7. REINIGUNG UND WARTUNG	24
7.1 Allgemeine Reinigung	25
7.2 Reinigung der Brühgruppe	25
7.3 Kleine technische Servicearbeiten	26
8. TRANSPORT UND LAGERUNG	27
8.1 Verpackung	27
8.2 Transport	27
8.3 Lagerung	27
9. ENTSORGUNG	27
10. CE-KONFORMITÄT	28
11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN	28
12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR	31

CONTENTS

ENGLISH

Used symbols	2
1. PRODUCT DELIVERY	32
2. GENERAL ADVICE	32
2.1 General safety notes	32
2.2 Proper use	33
3. MACHINE DESCRIPTION	33
3.1 Machine parts	33
3.2 Technical data	34
4. MACHINE INSTALLATION	35
4.1 Preparation for installation	35
4.2 Electrical connection	35
5. FIRST USE	35

6	USE OF THE MACHINE	36
6.1	Preparation of the machine.....	36
6.2	Manual adjustment of the brewing pressure.....	36
6.3	Selecting the boiler temperature.....	37
6.4	Preinfusion	38
6.4.1	Activating the preinfusion	38
6.4.2	Deactivating the preinfusion.....	40
6.5	The ECO mode	41
6.5.1	Deactivating ECO mode.....	42
6.5.2	Activating ECO mode	43
6.6	Machine reset	45
6.7	JUMP: Einstellung °C und °F.....	47
6.8	Indicators.....	48
6.8.1	PRO 400 - LED indicators	48
6.8.2	JUMP – Display-indicators.....	48
6.9	Preparing coffee	48
6.9.1	Dispensing of hot water and steam	49
6.9.2	Dispensing of hot water	49
6.9.3	Dispensing of steam	49
7	CLEANING AND MAINTENANCE	50
7.1	General cleaning	50
7.2	Brew group cleaning	50
7.3	Maintenance.....	51
8	TRANSPORT AND WAREHOUSING	52
8.1	Packing.....	52
8.2	Transport.....	52
8.3	Warehousing	53
9	DISPOSALS.....	53
10	CE CONFORMITY	53
11	TROUBLESHOOTING	54
12	RECOMMENDED ACCESSORIES.....	56

SOMMAIRE

FRANÇAIS

Symboles utilisés	2
1 LIVRAISON DU PRODUIT	57
2 CONSEILS GÉNÉRAUX	57
2.1 Consignes générales de sécurité	57
2.2 Utilisation correcte	58
3 DESCRIPTION DE LA MACHINE	58
3.1 Pièces de la machine	58
3.2 Caractéristiques techniques	59
4 INSTALLATION DE LA MACHINE	60
4.1 Préparation pour l'installation	60
4.2 Connexion électrique	60
5 PREMIÈRE UTILISATION	60
6 UTILISATION DE LA MACHINE	61
6.1 Préparation de la machine.....	61
6.2 Réglage manuel de la pression d'infusion.....	61
6.3 Sélection de la température de la chaudière	62
6.4 Pré-infusion.....	63
6.4.1 Activation de la pré-infusion.....	64
6.4.2 Désactivation de la pré-infusion.....	65
6.5 Le mode ECO.....	67
6.5.1 Désactivation du mode ECO.....	67
6.5.2 Activation du mode ECO	68
6.6 Réinitialisation de la machine.....	70
6.7 JUMP : Réglage °C et °F	72
6.8 Indicateurs.....	73

6.8.1	Indicateurs LED PRO 400	73
6.8.2	JUMP – Indicateurs d'affichage	73
6.9	Préparation du café	74
6.9.1	Distribution d'eau chaude et de vapeur	74
6.9.2	Distribution d'eau chaude.....	74
6.9.3	Distribution de vapeur	75
7	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	75
7.1	Nettoyage quotidien	75
7.2	Nettoyage du groupe d'infusion	76
7.3	Entretien.....	76
8	TRANSPORT ET ENTREPOSAGE.....	78
8.1	Emballage	78
8.2	Transport.....	78
8.3	Entreposage	78
9	ÉLIMINATION	78
10	CONFORMITÉ CE	78
11	DÉPANNAGE.....	79
12	ACCESSOIRES RECOMMANDÉS	82

1. LIEFERUMFANG

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

1 Tamper
 1 Brühgruppenbürste
 1 Bedienungsanleitung
 PRO 400: 3 farbige Ventilplättchen-Paare

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Anschluss der Maschine darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchgeführt werden.
- Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Bei Wartungsarbeiten oder dem Tauschen von Einzelteilen die Maschine unbedingt vom Stromnetz trennen.
- Netzkabel nicht rollen oder knicken.
- **Ist das Netzkabel beschädigt, muss dieses umgehend von einer qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden.**
- Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.
- **Maschine auf eine stabile und waagrechte, gegen Wasser unempfindliche Oberfläche stellen.**
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einen Schrank, wenn Sie es benutzen.
- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.
- Flüssigkeit darf weder auf den Netzstecker der Maschine noch auf die Steckdose gelangen.
- Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen.
- Maschine ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.
- Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Nur Original-Ersatzteile verwenden.
- Maschine nicht mit kohlenensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betreiben. Bei Festwasseranschluss empfehlen wir den Einsatz eines Wasserfilters zur Reduzierung der Wasserhärte.
- Maschine nicht ohne Wasser betreiben.
- Beachten Sie, dass die Oberfläche der Maschine, im Besonderen die Brühgruppe und die Dampfpflanze im Betrieb heiß werden, und auch nach dem Betrieb noch heiß sind. Dabei besteht eine Verletzungsgefahr.

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

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

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

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



Wichtig!

Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden sollte Wasser mit einer Härte von max. 4° dH verwendet werden. Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter/Wasserenthärter ein. Sollte dies nicht ausreichen, um eine Wasserhärte von bis 4° dH zu erreichen, ist zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. **Setzen Sie sich vor einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung.**

Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch eine qualifizierte Fachkraft zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände (Kalkbrocken) zu verhindern.

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

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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



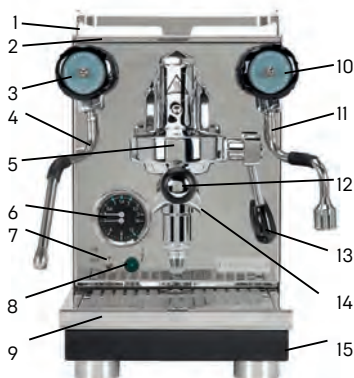
Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gerätetelle

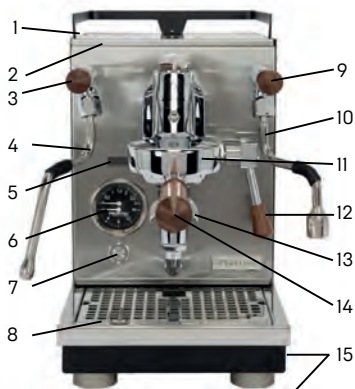
PRO 400



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



15. 3-Positions-Schalter (an der Bodenplatte)

JUMP

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

**Vorsicht!**

Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:

- Bereich der Ventile für Dampfentnahme und Heißwasserentnahme
- Dampf- und Heißwasserrohr
- Brühgruppe
- Siebträger
- Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

3.2 Technische Daten

Spannung / Volt:	Frequenz:
EU: 230 V	EU: 50 Hz
UK: 230 V	UK: 50 Hz
NZ: 230 V	NZ: 50 Hz
AU: 230 V	AU: 50 Hz
US: 115 V	US: 60 Hz
JP: 100 V	JP: 50/ 60 Hz
Leistung / Watt:	1.400 W
Wasserbehälter:	ca. 2,8 Liter
Kesselvolumen:	1,6 Liter
Abmessungen:	B 228 mm x T 448 mm x H 372 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B 228 mm x T 558 mm x H 372 mm
Gewicht:	21,5 kg

4. INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Vorbereitungen zur Installation



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

4.2 Stromanschluss



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

5. ERSTINBETRIEBNAHME

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



- Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass
- das Dampfventil und das Heißwasserventil geschlossen ist.
 - die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Metallkippschalter steht in unterer Position.)
 - der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.
 - die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.
 - das Gerät auf einer wasserunempfindlichen Fläche steht.

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer Maschine:

1. Tassenablage abnehmen.
2. Den Wassertank herausnehmen und gründlich reinigen.
3. Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Tassenablage wieder aufsetzen.
Den Stecker in die Steckdose einstecken und
PRO 400: den Metall-Kippschalter auf „ON“ stellen (die grüne LED leuchtet auf).
JUMP: den An-/Ausschalter drücken (LED-Ring leuchtet)
Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.
4. Die Pumpe läuft an und befüllt den Kessel der Maschine mit Frischwasser.
JUMP: Das Display zeigt die aktuellen Einstellungen für Preinfusion (Pi), ECO-Modus (Eco) und Temperatureinheit (°C oder °F) an und wechselt anschließend in den regulären Betrieb
5. Sobald die Befüllung des Kessels beendet ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr. Sobald das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Frischwasserbehälter absinkt,

PRO 400: schaltet die Maschine elektrisch ab und die grüne LED blinkt.

JUMP: Zeigt das Display „tAn“ an.

Jetzt müssen Sie frisches Wasser nachfüllen. Die Maschine heizt automatisch auf.

6. Da für die Erstbefüllung des Kessels besonders viel Wasser gebraucht wird, muss evtl. der Wasserbehälter anschließend oder während der Befüllung wieder mit Wasser befüllt werden.
7. Warten Sie bitte, bis der Kesseldruck im oberen Bereich des Manometers einen Wert von ca. 1,0-1,5 bar anzeigt.
8. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der PRO 400 und der JUMP ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet.
9. Jetzt den Brühgruppenbedienhebel ganz nach oben stellen und ca. 250 ml Wasser entnehmen. Dadurch wird der Wärmetauscher befüllt und die Zirkulation des Wasserkreislaufes im Thermosyphon-system gestartet.
10. Anschließend den Brühgruppenbedienhebel ganz nach unten stellen. Den Wassertank bei Bedarf neu befüllen.
11. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.

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

6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

1. Wassertank befüllen, falls nötig.
2. Spannen Sie einen Filterträger ein, damit er beim Aufheizen der Maschine ebenfalls erwärmt wird.
3. Schalten Sie jetzt die Maschine ein:
PRO 400: den Metall-Kippschalter auf „ON“ stellen (die grüne LED leuchtet auf).
JUMP: den An-/Ausschalter drücken (LED-Ring leuchtet)
4. Warten Sie, bis das Manometer im oberen Bereich einen Kesseldruck von ca. 1,0-1,5 bar anzeigt.
5. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 25 Minuten.
6. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.

	Der Filterträger sollte am besten in der Brühgruppe eingespannt bleiben, damit er immer warm bleibt.
	JUMP: Bei Inbetriebnahme der Maschine werden Ihnen nacheinander die Versionsnummer, die aktuellen Einstellungen der Preinfusion, des Eco-Modus sowie die aktuell eingestellten Temperaturen in °C bzw. °F angezeigt. Beim Betätigen des Schalters auf der Unterseite der Maschine wird die entsprechende Temperatur (120 °C, 124 °C oder 128 °C bzw. 248°F, 255°F oder 262°F) angezeigt.
	JUMP: Shot Counter: Während der Extraktion wird auf dem Display die Durchlaufzeit angezeigt, solange bis der Brühhebel wieder in die untere Position gebracht wird. Ist die Preinfusion aktiviert, wird zunächst ein Countdown von 5 Sekunden sowie eine Pause von 3 Sekunden angezeigt. Im Anschluss daran startet der Shot Counter.

6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks

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

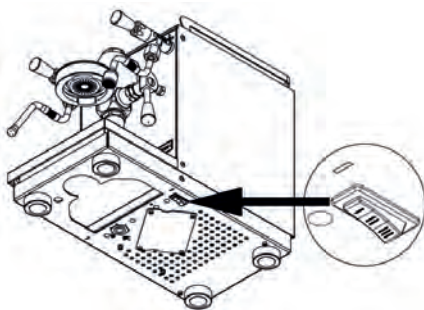
Zur Einstellung des Brühdrucks gehen Sie wie folgt vor:

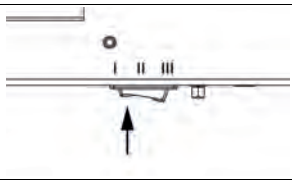
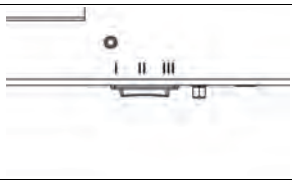
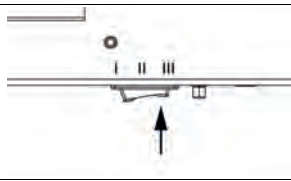
1. Nehmen Sie die Tassenablage ab.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger und spannen diesen in der Brühgruppe ein.
3. Betätigen Sie den Brühhebel und lesen Sie den Brühdruck im unteren Bereich des Manometers ab.
4. Stellen Sie den Brühdruck durch Drehen der Verstellechraube mithilfe einer Münze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

6.3 Wählen der Kesseltemperatur

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

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



120°C (Pos. I)	124°C (Pos. II)	128°C (Pos. III)
		
 JUMP Die Anzeige „°C“ bzw. „°F“ bestätigt die Anzeige der Temperaturwerte in Grad Celsius bzw. Grad Fahrenheit (siehe Kapitel 6.7).		

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

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

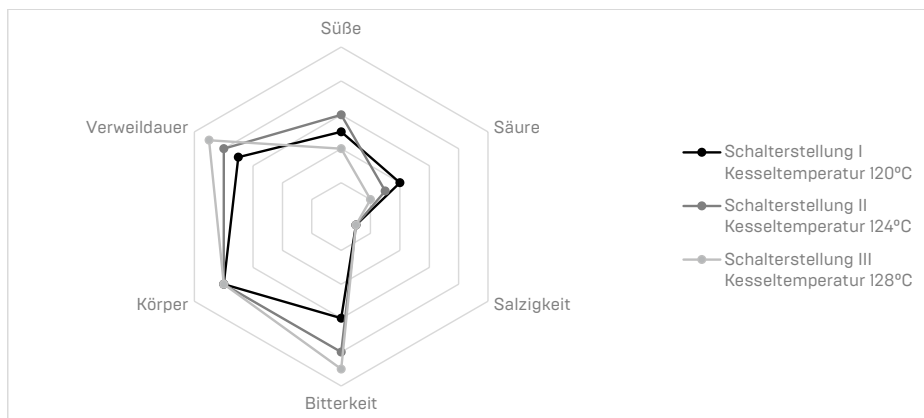
Die festgelegten Kesseltemperaturen der PRO 400 / JUMP liegen bei aufgeheizter Maschine und einem kurzen Flush* für die Schalterposition I bei ca. 90°C, für Schalterposition II bei ca. 94°C und für Schalterposition III bei ca. 98°C. Die gemessenen Temperaturen können abweichen, da diese von der Betriebsdauer, der Umgebungstemperatur und weiteren Faktoren abhängig sind.

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

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

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

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



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



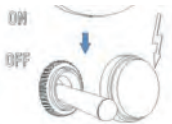
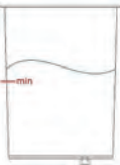
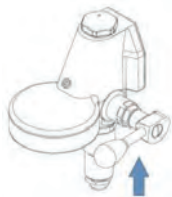
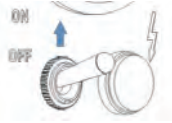
Wir empfehlen für den Espresso-Bezug die Position I und II des Schalters und Position III für den Fokus auf mehr Dampfleistung.

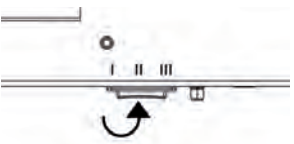
6.4 Preinfusion

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

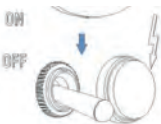
Werkseitig ist die Preinfusion deaktiviert.

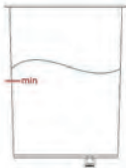
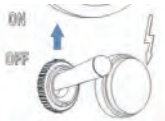
6.4.1 Preinfusion aktivieren

1. Schalten Sie die Maschine aus.	PRO 400: 	JUMP: 
2. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mindestens zur Hälfte gefüllt ist.		
3. Stellen Sie den Brühhebel hoch.		
4. Stellen Sie den Schalter auf die mittlere Stellung (Position II).		
5. Schalten Sie die Maschine an.	PRO 400: 	JUMP: 

6. PRO 400: Die grüne LED blinkt. JUMP: Das Display zeigt den Hinweis „Pi“	PRO 400: 	JUMP: 
7. Kippen Sie den Schalter in die vordere Stellung (Position I) und dann wieder auf die mittlere Stellung (Position II).		
8. PRO 400: Die Einstellung wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden an) der grünen LED bestätigt und gespeichert. JUMP: Das Display zeigt den Hinweis „Pi“ und „on“ an.	PRO 400: 	JUMP: 
9. Ziehen Sie den Brühhebel wieder nach unten und warten Sie 5 Sekunden. PRO 400: Die Maschine wechselt wieder in den normalen Betrieb. JUMP: Die Maschine zeigt im Anschluss 5 Sekunden den Hinweis „Eco“ an. Zum Aktivieren und Deaktivieren des Eco-Modus (s. Kapitel 6.5)	 JUMP: 	

6.4.2 Preinfusion deaktivieren

1. Schalten Sie die Maschine aus.	PRO 400 	JUMP 
--	--	---

2. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mindestens bis zur Hälfte gefüllt ist.		
3. Stellen Sie den Brühhebel hoch.		
4. Stellen Sie den Schalter auf die mittlere Stellung (Position II).		
5. Schalten Sie die Maschine an.	PRO 400: 	JUMP: 
6. PRO 400: Die grüne LED blinkt. JUMP: Das Display zeigt den Hinweis „Pi“	PRO 400: 	JUMP: 
7. Kippen Sie den Schalter in die hintere Stellung (Position III) und dann wieder auf die mittlere Stellung (Position II).		
8. PRO 400: Die Einstellung wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden an) der grünen LED bestätigt und gespeichert. JUMP: Das Display zeigt den Hinweis „Pi“ und „oFF“ an	PRO 400 	JUMP 

9. Ziehen Sie den Brühhebel wieder nach unten und warten Sie 5 Sekunden.

PRO 400:

Die Maschine wechselt wieder in den normalen Betrieb.

JUMP:

Die Maschine zeigt im Anschluss 5 Sekunden den Hinweis „Eco“ an. Zum Aktivieren und Deaktivieren des Eco-Modus (s. Kapitel 6.5)



JUMP:



Wichtig

Achten Sie darauf, dass der Brühhebel während des Einstellens in der oberen Stellung verweilt.

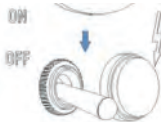
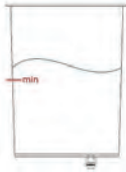
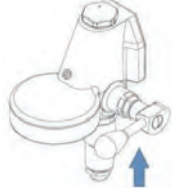
6.5 Der ECO-Modus

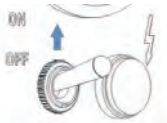
Aus Gründen der Nachhaltigkeit wird die Maschine mit aktiviertem ECO-Modus ausgeliefert. **Werkseitig ist dieser Wert auf 90 min eingestellt.** Der ECO-Modus schaltet die Heizung des Kessels nach 90 Minuten Inaktivität ab.

PRO 400: Die grüne LED blinkt und zeigt an, dass sich die Maschine im ECO-Modus befindet.

JUMP: Ein Punkt bewegt sich durch das Display, wenn sich die Maschine im ECO-Modus befindet. Um die Maschine wieder aus dem ECO-Modus zu reaktivieren, kann der Bezugshebel oder Schalter betätigt werden. Sollte der Bezugshebel betätigt werden, muss dieser wieder geschlossen werden, damit im Anschluss kein Bezug startet.

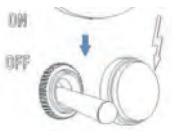
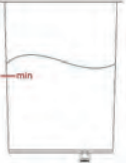
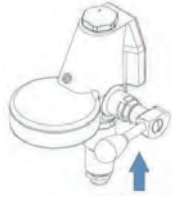
6.5.1 ECO-Modus deaktivieren

1. Schalten Sie die Maschine aus.	PRO 400: 	JUMP: 
2. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mindestens zur Hälfte gefüllt ist.		
3. Stellen Sie den Brühhebel hoch.		

4. Stellen Sie den Schalter auf die mittlere Stellung (Position II).		
5. Schalten Sie die Maschine an.	PRO 400: 	JUMP: 
6. PRO 400: Die grüne LED blinkt. JUMP: Das Display zeigt den Hinweis „Pi“	PRO 400: 	JUMP: 
7. Stellen Sie den Brühhebel nach unten. JUMP: Die Maschine zeigt den Hinweis „Eco“ an. Jetzt haben Sie 5 Sekunden Zeit, die Einstellung vorzunehmen. Nach Ablauf dieser Zeit wechselt die Maschine automatisch in den normalen Betrieb.	 JUMP: 	
8. Kippen Sie den Schalter in die hintere Stellung (Position III) und dann wieder auf die mittlere Stellung (Position II).		
9. PRO 400: Die Einstellung wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden) der grünen LED bestätigt und gespeichert. JUMP: Das Display zeigt den Hinweis „Eco“ und „oFF“ an.	PRO 400 	JUMP 

10. Nach einer kurzen Wartezeit von wenigen Sekunden wechselt die Maschine in den normalen Betrieb.	
---	--

6.5.2 ECO-Modus aktivieren

1. Schalten Sie die Maschine aus.	PRO 400: 	JUMP: 
2. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mindestens zur Hälfte gefüllt ist.		
3. Stellen Sie den Brühhebel hoch.		
4. Stellen Sie den Schalter auf die mittlere Stellung (Position II).		
5. Schalten Sie die Maschine an.	PRO 400: 	JUMP: 
6. PRO 400: Die grüne LED blinkt. JUMP: Das Display zeigt den Hinweis „Pi“	PRO 400: 	JUMP: 

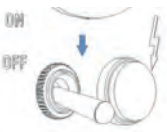
7. Stellen Sie den Brühhebel nach unten. JUMP: Die Maschine zeigt den Hinweis „Eco“ an. Jetzt haben Sie 5 Sekunden Zeit, die Einstellung vorzunehmen. Nach Ablauf dieser Zeit wechselt die Maschine automatisch in den normalen Betrieb.	 JUMP: 	
8. Kippen Sie den Schalter in die vordere Stellung (Position I) und dann wieder auf die mittlere Stellung (Position II).		
9. PRO400: Die Einstellung wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden an) der grünen LED bestätigt und gespeichert. JUMP: Das Display zeigt den Hinweis „Eco“ und „on“ an.	PRO 400: 	JUMP: 
10. Nach einer kurzen Wartezeit von wenigen Sekunden wechselt die Maschine in den normalen Betrieb.		

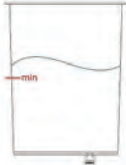
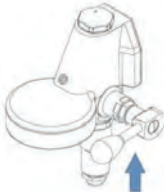
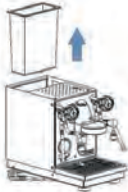
6.6 Maschinen-Reset

Sie können die Pro400 / JUMP auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

	Werkseinstellungen: • ECO-Modus ON (90min) • Preinfusion OFF
---	--

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

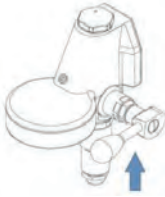
1. Schalten Sie die Maschine aus.	PRO 400: 	JUMP: 
--	---	--

2. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mindestens zur Hälfte gefüllt ist.	
3. Stellen Sie den Brühhebel hoch.	
4. Stellen Sie den Schalter auf die mittlere Stellung (Position II).	
5. Schalten Sie die Maschine an.	PRO 400:  JUMP: 
6. PRO 400: Die grüne LED blinkt. JUMP: Das Display zeigt den Hinweis „Pi“	PRO 400:  JUMP: 
7. Entfernen Sie den Wassertank.	
8. Setzen Sie den Wassertank wieder ein.	

9. PRO 400: Die Einstellung wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden an) der grünen LED bestätigt. JUMP: Der Reset wird durch das Anzeigen des Hinweises „rSt“ auf dem Display bestätigt.	PRO 400: 	JUMP: 
10. Ziehen Sie den Brühhebel wieder nach unten und warten Sie 5 Sekunden. PRO 400: Die Maschine wechselt wieder in den normalen Betrieb. JUMP: Die Maschine zeigt im Anschluss 5 Sekunden den Hinweis „Eco“ an. Zum Aktivieren und Deaktivieren des Eco-Modus [s. Kapitel 6.5]		JUMP: 

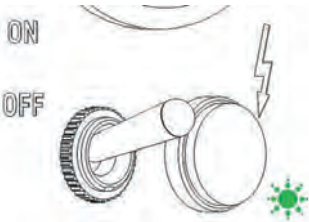
6.7 JUMP: Einstellung °C und °F

1. Schalten Sie die Maschine aus.	
2. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mindestens zur Hälfte gefüllt ist.	
3. Stellen Sie den Schalter unter der Maschine auf die vordere Stellung (I), um °C einzustellen und auf die hintere Stellung (III), um °F einzustellen.	

4. Stellen Sie den Brühhebel hoch.		
5. Schalten Sie die Maschine an.		
6. Auf dem Display wird die vorgenommene Einstellung mit der Anzeige °C bzw. °F bestätigt.		
7. Drücken Sie den Brühhebel wieder nach unten und warten Sie fünf Sekunden lang. Die Maschine wechselt wieder in den normalen Betrieb. Ihre Einstellung wurde gespeichert.		

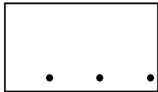
6.8 Hinweise

6.8.1 PRO 400 - LED-Hinweise

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

6.8.2 JUMP – Display-Anzeigen

	LED leuchtet und das Display zeigt nichts an. Die Maschine ist eingeschaltet.
	Die Maschine heizt auf.

	Wassertank ist leer / nicht richtig eingesetzt.
	Lauflicht auf dem Display. Die Maschine befindet sich im ECO Modus.
	Das Display zeigt die Aktive Preinfusion an.
	Das Display zeigt die Passive Preinfusion an.
	Ein erfolgreicher Reset wird bestätigt.

6.9 Zubereitung von Kaffee

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

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

Pressen Sie jetzt das Kaffeemehl mit dem Tamper gleichmäßig fest. Man spricht von einem Anpressdruck von ca. 20 kg. So wird das Kaffeemehl gleichmäßig verdichtet. Setzen Sie den Siebträger fest in die Gruppe ein.

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

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

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

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

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

	Vorsicht! Wird der Brühhebel nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen bei Herausnahme des Filterträgers aus der Kaffeebrühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.
	Wichtig! Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenem Kaffee möglich. Hierzu sollten Sie eine Profi-Mühle verwenden. In unserem Sortiment finden Sie einige professionelle Mühlen in kompakter Form.



Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir unsere Edelstahl-Tamper mit 58,4 mm Durchmesser.

6.9.1 Heißwasser- und Dampfentnahme



Wichtig!

PRO 400: Achten Sie darauf, die Drehventile nicht zu fest zuzudrehen, um die Dichtungen des Dampf- und Heißwasserventils nicht zu beschädigen. Die Ventile sind auch dann dicht, wenn sie nicht bis zum Anschlag geschlossen werden.

6.9.2 Heißwasserentnahme

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



Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden, da kein kaltes Frischwasser nachgepumpt wird. Die Maschine muss jedoch zur Heißwasserentnahme nicht zwingend ausgeschaltet werden.



Vorsicht!

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

6.9.3 Dampfentnahme

Die PRO 400 / JUMP ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Sie ist eine professionelle Espressomaschine in kompakter Form und hat ein enormes Dampfvolumen. Dies bedeutet, dass Sie innerhalb weniger Sekunden Milchschaum zubereiten können.

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

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



Verletzungsgefahr

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



Wichtig

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



Verletzungsgefahr

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

7. REINIGUNG UND WARTUNG

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

**Vorsicht!**

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

Tauchen Sie die Maschine zur Reinigung niemals unter Wasser. Bei unsachgemäßer Reinigung besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.

7.1 Allgemeine Reinigung**Tägliche Reinigung:**

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

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



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

Reinigung je nach Erfordernis:

Reinigen Sie das Dampfventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

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



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

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

7.2 Reinigung der Brühgruppe

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

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

**Vorsicht!**

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



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

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

7.3 Kleine technische Servicearbeiten



Vorsicht!

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

Austausch der Gruppendichtung

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

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

1. Brühgruppe zu Beginn 	2. Flachschraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um diese und die Dichtung auszuhebeln 	3. Duschensieb und Dichtung sind jetzt fast herausgehebelt 
4. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen 	5. Jetzt die neuen Teile vorbereiten (die abgefaste Seite der Gruppendichtung nach oben zu Brühgruppe) 	6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen 
7. Mit der Hand das Duschensieb samt Dichtung einsetzen 	8. Filterträger ohne Sieb nehmen 	9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt 

10. So lange hebeln, bis das Duschensieb mit der Dichtung richtig sitzt 	11. Jetzt kann der Filterträger mit Sieb problemlos fest eingesetzt werden 	12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit 
--	---	--

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. Bei hartnäckiger Verschmutzung kann die Dampfpflanze auch mit Milcreiniger gesäubert werden.



Wichtig!

Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren!

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die PRO 400 / JUMP wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle und Schaumstoffplatten geschützt geliefert.



Vorsicht!

Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.



Wichtig

Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

8.2 Transport



- Gerät ausschließlich aufrecht, wenn möglich auf Palette, transportieren.
- Gerät in Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen.
- Maximal drei Verpackungseinheiten übereinander stapeln.
- Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.
- Setzen Sie die Maschine keinem ungünstigen Wetter aus (Frost, Schnee, Regen).

8.3 Lagerung



- Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern.
- Höchstens drei Verpackungseinheiten übereinander lagern.
- Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.

9. ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE 97592029

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

10. CE-KONFORMITÄT



Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden EU-Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie: **2014/35/EU**
- Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC): **2014/30/EU**
- Druckgeräterichtlinie (PED): **2014/68/EU**
- Richtlinie über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (ROHS): **2011/65/EU**
- Richtlinie **2012/19/EU** über Elektro- und Elektronik-Altgerät (WEEE Reg.-Nr.: DE97592029)
- Ökodesign-Richtlinie **2009/125/EG (ENER 25)**

Weiterhin wurden folgende Verordnungen eingehalten:

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

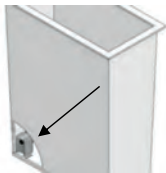
Zur Einhaltung der Konformität wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

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

Hinweis: Bei nicht mit uns abgestimmten Veränderungen an den genannten Geräten, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Den Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruck reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden (Als Richtlinie dient die Markierung im Sieb)
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein Brühdruck zu gering	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruck erhöhen
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig "Körper" Schaum statt Crema	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden (Als Richtlinie dient die Markierung im Sieb)
	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte reinigen
	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
Schaum statt Crema Siebträger/ Brühgruppe tropft	Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung	Mühle neu einstellen. (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)
	Verwendeter Kaffee zu frisch	Je nach Röstung empfiehlt es sich, Röstkaffee nach dem Rösten 10–21 Tage ruhen zu lassen.
	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger fester einspannen
Siebträger/ Brühgruppe tropft Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf.	Gruppendichtung verschlissen	Gruppendichtung tauschen (siehe 7.3)
	PRO 400: Die grüne LED blinkt (2 Sekunden an – 1 Sekunde aus) JUMP: Das Display zeigt den Hinweis „tAn“ an Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter oder der Behälter ist nicht korrekt eingesetzt.	Wasser nachfüllen oder gefüllten Tank richtig einsetzen
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf.	Wasser wurde nachgefüllt PRO 400: LED blinkt. JUMP: Das Display zeigt „Tan“ an	Gerät aus- und einschalten. Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt muss zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst muss mit dem Magnetpunkt nach oben eingesetzt sein.) 
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank richtig einsetzen

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
PRO 400: Die grüne LED blinkt (3 Sekunden ein – 1 Sekunde aus) und die Maschine heizt nicht mehr. JUMP: Das Display zeigt ein Lauflicht an, die Maschine heizt nicht mehr.	Der ECO-Modus ist aktiviert	Kurze Betätigung des Brühhebels oder des Schalters. Wie Sie den ECO-Modus deaktivieren, finden Sie unter Punkt 6.5.1
PRO 400: Die grüne LED blinkt (1 Sekunden ein – 1 Sekunde aus) JUMP: Das Display zeigt dauerhaft den Hinweis „Pi“ an.	Sie befinden sich im Setup-Modus	Ziehen Sie den Brühhebel nach unten und warten Sie 5 Sekunden.
Der Kaffeebezug (Pumpe) startet für ein paar Sekunden, unterbricht und startet erneut. JUMP: Das Display zeigt einen negativen Countdown gefolgt von drei Strichen an.	Der Preinfusionsmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Preinfusion (siehe 6.4.2)
Der Kaffeebezug (Pumpe) startet für ein paar Sekunden, unterbricht und startet erneut. JUMP: Das Display zeigt einen negativen Countdown gefolgt von drei Strichen an.	Der Preinfusionsmodus ist aktiviert.	Führen Sie einen Reset der Maschine durch (siehe 6.6).

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

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

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

Ratschläge zur richtigen Milchaufschäumung

- Verwenden Sie, wenn möglich, kalte Milch, somit haben Sie mehr Zeit, die Milch aufzuschäumen. Der Fettgehalt der Milch ist nicht relevant, wichtig ist der Eiweißgehalt. Auch H-Milch ist bestens geeignet, falls Sie diese bevorzugen.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 350 ml Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein, sondern eher etwas schmaler und höher und nach oben etwas verjüngt.
- Öffnen Sie das Dampfventil 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.
- Öffnen Sie zügig das Dampfventil. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.

- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die eigentliche Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch leicht nach unten ziehen. Die Dampfdüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und das Dampfventil schließen.



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

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

12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

Für ein perfektes Kaffee-Ergebnis benötigt man außer die richtigen Kaffeebohnen eine professionelle Mühle und das geeignete Zubehör.

Dies und mehr finden Sie auf unserer Internetseite www.profittec-espresso.com.



Mühle PRO T64



Sudschublade



Tamper



Tampermatte



Milchkännchen

1 PRODUCT DELIVERY

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

1 coffee tamper
 1 brew group brush
 1 user manual
 PRO 400: 3 pairs of colored valve disclets

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes



- Ensure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the machine label on the front panel of the espresso machine.
- The installation of the machine should be carried out by authorized specialists according to the instructions in chapter 4.
- Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.
- Make sure the machine is disconnected from the power supply during service and when replacing parts.
- Do not roll or bend the power cord.
- **If the power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons, in order to avoid creating a hazard or causing injury.**
- Do not use a power extension cord or a multiple socket.
- **Place the machine on an even and stable surface. Only use the machine on a water-resistant surface.**
- Do not place the machine on hot surfaces.
- Do not place the machine in a cabinet when in use.
- Do not submerge the machine in water or operate the machine with wet hands.
- Ensure that no liquid gets on the power plug of the machine or on the socket.
- The machine should only be used by experienced persons.
- The machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the machine by a person responsible for their safety.
- Ensure children are supervised so that they do not play with the machine.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.
- Ensure the packaging is kept out of reach of children.
- Only use original spare parts.
- Do not use carbonated water in your machine. Ensure soft, potable water is used.
- Do not operate the machine without water.
- Please note that the surface of the machine, in particular the brew group and the steam wand, become hot during operation and are still hot after operation. There is a risk of injury.

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

Our machines comply with the relevant safety regulations.

Any repairs or changes of components must be carried out by an authorized specialty dealer. In case of non-observance, the manufacturer does not assume liability and is not liable to recourse.

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



Important

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

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

A late descaling can cause substantial damage to the machine.

2.2 Proper use

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

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

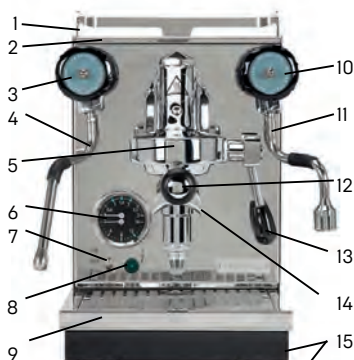


This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

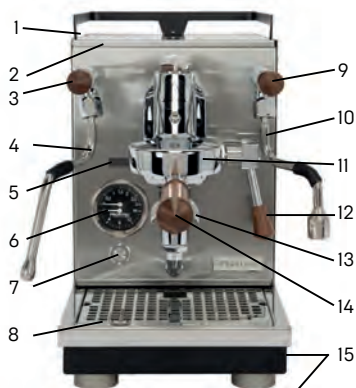
- staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments
- by clients in hotels, motels and other residential type environments

3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts



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

JUMP

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

**Caution!**

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

- area around the steam handle and the hot water handle
- steam and hot water wands
- portafilter
- brew group
- body (upper part and side frames)

3.2 Technical data**Voltages:**

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

Frequency:

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

Power:

1.400 W

Water tank:

approx. 2.8 l

Boiler volume:

1.6 l

Measurements:

W 228 mm x D 448 mm x H 372 mm

Measurements with portafilter:

W 228 mm x D 558 mm x H 372 mm

Weight:

21.5 kg

4 MACHINE INSTALLATION

4.1 Preparation for installation



- Place the machine on an even and stable surface.
- **Ensure that the machine is on a water-resistant surface** in case of water spillage or leakage.
- Do not place the machine on hot surfaces.

4.2 Electrical connection



- **Ensure that the local main voltage supply corresponds to the information on the machine label on the front panel of the espresso machine.**
- Ensure that you use the correct power plug for your country.
- **Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.**
- Do not roll or bend the power cord.
- Do not use a power extension cord or a multiple socket.

5 FIRST USE

Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.



Prior to starting the machine, check if:

- the steam and hot water valves are closed.
- the machine is switched off. (Power switch in lower position.)
- the power cord is disconnected.
- the drip tray is inserted correctly.
- the machine is placed on a water resistant surface.

Now you can start up your machine:

- 1 Open the cup warmer tray.
- 2 Remove the water tank and rinse thoroughly.
- 3 Fill the water tank with fresh water low in lime, place it back and close the cup warmer tray.
PRO 400: Set the metal toggle switch to "ON" (indicated by the green LED lighting up).
JUMP: Press the on/off switch to turn on the machine (indicated by the LED ring lighting up).
 The machine is now on.
- 4 The pump will start up and fill the machine's boiler with fresh water.
JUMP: The display shows the current settings for preinfusion (Pi), ECO mode (Eco) and temperature unit (°C or °F) and then switches to regular operation.
- 5 As soon as the boiler has finished filling, you will no longer hear any pump noise. As soon as the fresh water drops below a certain level in the fresh water tank,
PRO 400: the machine switches off electrically and the green LED flashes.
JUMP: The display shows "tAn".
 You now need to top up with fresh water. The machine heats up automatically.
- 6 As a large amount of water is required when first filling the boiler, the water tank will need to be refilled with fresh water.
- 7 Wait until the boiler pressure (indicated on the upper part of the gauge) shows 1.0-1.5 bar.
- 8 A manual "boiler ventilation" is not necessary because the PRO 400 and the JUMP is equipped with a professional depression valve that ventilates the boiler during the heating phase.
- 9 Move the brew group lever into the upper position and dispense approx. 250 ml of water. The heat exchanger will be filled with water and the circulation of the water in the thermosyphon system begins.
- 10 Move the brew group lever into the lower position. Refill the water tank if necessary.
- 11 The machine is now ready for use. Place the cups on the cup heater tray to preheat them and enjoy your coffee.



Before making the first coffee, please rinse the machine by extracting about 2-3 water tanks worth from the brew group and the hot water wand. See also chapter 6.9.1 Dispensing of hot water

	The PRO 400 / JUMP has a fuse to prevent the machine from overfilling. It is possible that the machine does not heat up when using it for the first time or when dispensing large quantities of water through the hot water valve. In this case please switch the machine off and on again.
	Please note that the portafilter, drip tray and water tank are not dishwasher safe.

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

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

- 1 Fill the water tank, if necessary.
- 2 **PRO 400:** Set the metal toggle switch to "ON" to turn on the machine (indicated by the green LED lighting up).
JUMP: Press the on/off switch to turn on the machine (indicated by the LED ring lighting up). The machine is now on.
- 3 Wait until the boiler pressure (indicated on the upper part of the gauge) shows 1.0-1.5 bar.
- 4 Depending on the ambient temperature, the heat-up phase is approx. 25 minutes.
- 5 The machine is now ready for use.
- 6 Insert the portafilter and move the brew group lever into the upper position. Release some hot water to heat up the portafilter.

	It is recommended to leave the portafilter in the brew group, keeping it warm for optimum temperature for coffee extraction.
	JUMP: Upon startup, the machine sequentially displays the version number, current preinfusion and eco mode settings, and the temperature settings in either °C or °F. When the switch on the underside of the machine is pressed, the corresponding temperature (120 °C, 124 °C or 128 °C or 248°F, 255°F or 262°F) is displayed.
	JUMP: Shot counter: During extraction process, the throughput time is shown on the display until the Brew lever is moved back to the lower position. If pre-infusion is activated, a countdown of 5 seconds followed by a 3-second pause is displayed first. The shot counter then starts.

6.2 Manual adjustment of the brewing pressure

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

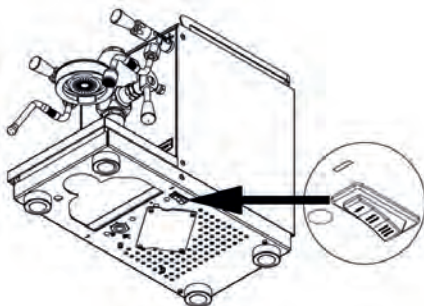
To adjust the brewing pressure, follow these steps:

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

6.3 Selecting the boiler temperature

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

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



120°C (248°F) (Pos. I)	124°C (255.2°F) (Pos. II)	128°C (262.4°F) (Pos. III)
		JUMP The display showing "°C" or "°F" confirms the temperature values being displayed in either degrees Celsius or degrees Fahrenheit (see chapter 6.7).

The preset values for the PRO 400 / JUMP are 120°C/248°F (switch position I), 124°C/255.2°F (switch position II), and 128°C/262.4°F (switch position III). For different coffee roasts or compositions, it is advisable to adjust the temperature of the boiler.

The PRO 400 / JUMP is a two-circuit or heat exchanger espresso machine. In a heat exchanger, the brewing water is heated indirectly by the boiler.

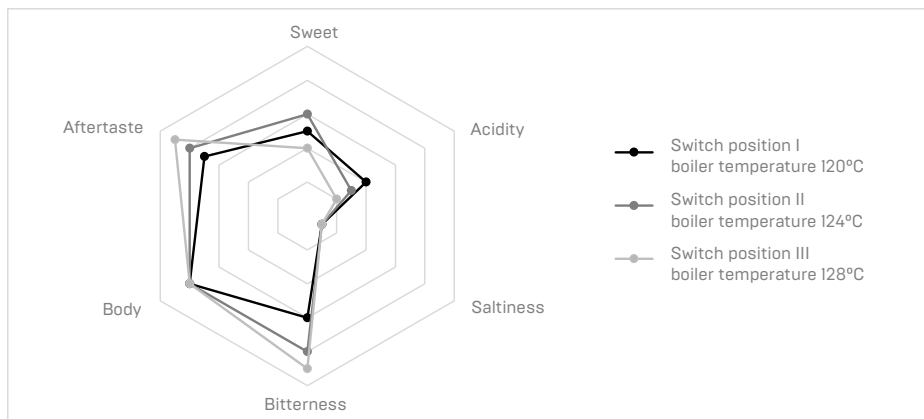
After heat-up phase and a short flush*, the specified boiler temperatures of the PRO 400/JUMP are approx. 90°C for switch position I, approx. 94°C for switch position II and approx. 98°C for switch position III. The measured temperatures may vary as they depend on the operating time, the ambient temperature and other factors.

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

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

For optimal flavor balance, adjusting the brewing temperature according to the roast depth is advisable. The darker the roast, the cooler the extraction temperature should be selected for the most balanced flavor impression. This helps to reduce unwanted bitterness in the cup. If, on the other hand, the coffee tastes too acidic, a balance can be achieved by selecting a higher extraction temperature.

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



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

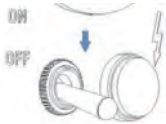


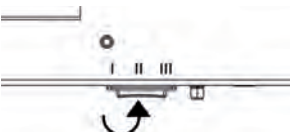
We recommend switch positions I and 0 for espresso and position II for the focus on more steam output.

6.4 Preinfusion

Preinfusion is a process where the coffee grounds in the portafilter are moistened before the brewing begins. This allows the grounds to evenly expand and seal any channels, ensuring consistent resistance throughout the filter. This results in a more uniform extraction of flavors from the coffee. By default, preinfusion is deactivated.

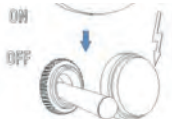
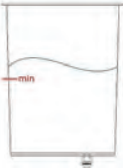
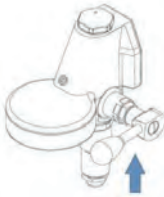
6.4.1 Activating the preinfusion

1. Switch the machine off.	PRO 400: 	JUMP: 
-----------------------------------	---	--

2. Ensure that the water tank is at least half full.		
3. Set the brew group lever up.		
4. Set the switch to the middle position (position II).		
5. Switch on the machine.	PRO 400: 	JUMP: 
6. PRO 400: The green LED flashes. JUMP: The display shows "Pi".	PRO 400: 	JUMP: 
7. Set the switch to the front position (position I) and then back to the middle position (position II).		
8. PRO 400: The setting is confirmed and saved when the green LED lights up (remains on for 3 seconds). JUMP: The display shows "Pi" and "on".	PRO 400: 	JUMP: 

9. Pull the brew group lever down again and wait 5 seconds. PRO 400: The machine returns to normal operation. JUMP: The machine shows "ECo" for 5 seconds. To activate and deactivate Eco mode [see chapter 6.5].	 JUMP: 
---	--

6.4.2 Deactivating the preinfusion

	PRO 400	JUMP
1. Switch the machine off.		
2. Ensure that the water tank is at least half full.		
3. Set the brew group lever up.		
4. Set the switch to the middle position (position II).		
5. Switch on the machine.	PRO 400:	JUMP:
		

6. PRO 400: The green LED flashes. JUMP: The display shows "Pi".	PRO 400: 	JUMP: 
7. Set the switch to the rear position (position III) and then back to the middle position (position II).		
8. PRO 400: The setting is confirmed and saved when the green LED lights up (remains on for 3 seconds). JUMP: The display shows "Pi" and "oFF".	PRO 400 	JUMP 
9. Pull the brew group lever down again and wait 5 seconds. PRO 400: The machine returns to normal operation. JUMP: The machine shows "ECo" for 5 seconds. To activate and deactivate Eco mode (see chapter 6.5).		JUMP: 



Important

Ensure that the brew group lever remains in the upper position during adjustment.

6.5 The ECO mode

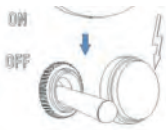
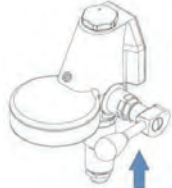
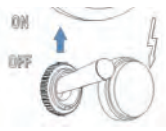
For reasons of sustainability, the machine is delivered with ECO mode activated. **This value is set to 90 min by default.** ECO mode switches off the heating of the boiler after 90 minutes of inactivity.

PRO 400: The green LED flashes and indicates that the machine is in ECO mode.

JUMP: A dot moves across the display indicates that the machine is in ECO mode.

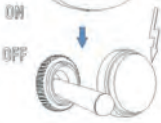
To reactivate the machine from ECO mode, the brew group lever or switch can be operated. If the brew group lever is operated, it must be closed again so that no draw starts afterwards.

6.5.1 Deactivating ECO mode

1. Switch the machine off.	PRO 400: 	JUMP: 
2. Ensure that the water tank is at least half full.		
3. Set the brew group lever up.		
4. Set the switch to the middle position (position II).		
5. Switch on the machine.	PRO 400: 	JUMP: 
6. PRO 400: The green LED flashes. JUMP: The display shows "Pi".	PRO 400: 	JUMP: 

7. Pull the brew group lever down. JUMP: The display shows "ECo". Now you have 5 seconds to change the setting. After this time, the machine automatically switches back to normal operation.	 JUMP: 	
8. Set the switch to the rear position (position III) and then back to the middle position (position II).		
9. PRO 400: The setting is confirmed and saved by the green LED lighting up (3 seconds). JUMP: The display shows the message "ECo" and "oFF".	PRO 400: 	JUMP: 
10. After a short pause of a few seconds, the machine returns to normal operation.		

6.5.2 Activating ECO mode

1. Switch the machine off.	PRO 400: 	JUMP: 
2. Ensure that the water tank is at least half full.		

3. Set the brew group lever up.		
4. Set the switch to the middle position (position II).		
5. Switch on the machine.	PRO 400: 	JUMP: 
6. PRO 400: The green LED flashes. JUMP: The display shows "Pi".	PRO 400: 	JUMP: 
7. Pull the brew group lever down. JUMP: The display shows "ECo". Now you have 5 seconds to change the setting. After this time, the machine automatically switches back to normal operation.		
8. Set the switch to the front position (position I) and then back to the middle position (position II).		

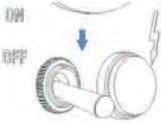
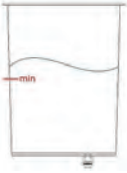
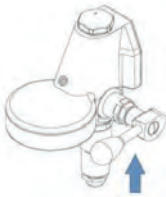
9. PRO 400: The setting is confirmed and saved by the green LED lighting up (3 seconds). JUMP: The display shows the message "ECo" and "on".	PRO 400: 	JUMP: 
10. After a short pause of a few seconds, the machine returns to normal operation.		

6.6 Machine reset

You can reset the Pro 400 / JUMP to the factory settings.

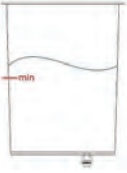
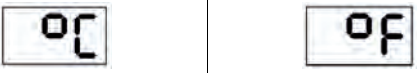
	Factory settings: • ECO mode ON (90min) • Preinfusion OFF
---	---

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

1. Switch the machine off.	PRO 400: 	JUMP: 
2. Ensure that the water tank is at least half full.		
3. Set the brew group lever up.		
4. Set the switch to the middle position (position II).		

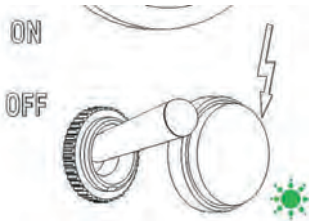
5. Switch on the machine.	PRO 400: 	JUMP: 
6. PRO 400: The green LED flashes. JUMP: The display shows "Pi".	PRO 400: 	JUMP: 
7. Remove the water tank.		
8. Replace the water tank.		
9. PRO 400: The setting is confirmed and saved by the green LED lighting up (3 seconds). JUMP: The display shows the message "rSt".	PRO 400: 	JUMP: 
10. Pull the brew group lever down again and wait 5 seconds. PRO 400: The machine returns to normal operation. JUMP: The display shows "ECo" for 5 seconds. To activate and deactivate Eco mode [see chapter 6.5].		

6.7 JUMP: Setting for °C und °F

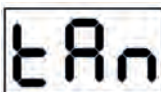
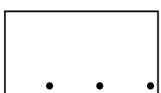
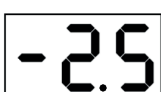
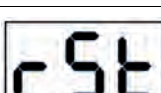
1. Switch the machine off.	
2. Make sure the water tank is filled to at least half	
3. Set the switch under the machine to the front position (I) to set °C and to the rear position (III) to set °F.	
4. Set the brew group lever up.	
5. Switch on the machine.	
6. The selected setting is confirmed on the display with °C or °F.	
7. Pull the brew lever down again and wait for five seconds. The machine switches back to normal operation. Your setting has been saved.	

6.8 Indicators

6.8.1 PRO 400 - LED indicators

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

6.8.2 JUMP – Display-indicators

	LED lights up and the display shows nothing. The machine is switched on.
	The machine is heating up.
	Water tank is empty / not inserted correctly.
	Running light on the display. The machine is in ECO mode.
	The display shows active preinfusion.
	The display shows the active preinfusion.
	A successful reset is confirmed.

6.9 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 securely locked into the portafilter.

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

Compress the ground coffee with the tamper. A tamping pressure of approx. 20 kg is recommended for even compaction. Securely clamp the portafilter into the brew group.

Place the cup under the spout of the portafilter (for the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout).

Now move the brew group lever into the upper position to start the brewing process. The volume for a single espresso is approx. 20 to 30 ml. Place the brew group lever back into the original position once the desired volume is reached.

The remaining pressure/water will be discharged into the drip tray through the lower part of the infusion cylinder.

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

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

	Caution! If the brew group lever is not moved into the lower position properly, hot water and grounds will squirt out of the brew group while taking out the portafilter. This may cause injuries.
	Important! 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 using the Profitec stainless steel tamper with a diameter of 58.4 mm for optimum tamping.

6.9.1 Dispensing of hot water and steam

	Important! PRO 400: To protect the steam gasket and hot water valve, please ensure that both valves are not closed completely. The valve is closed even when not completely tightened.
---	---

6.9.2 Dispensing of hot water

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

	When the machine is switched off, it is possible to dispense. However, one does not necessarily have to switch off the machine for dispensing hot water.
	Caution! To prevent injuries from hot water, always place the nozzle of the wand into the water container.

6.9.3 Dispensing of steam

The PRO 400 / JUMP is equipped to produce significant amounts of steam for heating or frothing beverages such as milk or punch. It is a professional and compact espresso coffee machine with a large steam volume, allowing you to prepare milk froth within a few seconds.

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

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

- 5 After frothing or heating, release the steam into the drip tray to keep the holes of the steam nozzle clean.

	Risk of injury Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing to avoid being sprayed by steam.
	Important After every application, clean the steam nozzle and wand with a non-abrasive, damp cloth to remove possible liquid residue.
	Risk of injury Avoid skin contact with the steam nozzle and wand while cleaning!

7 CLEANING AND MAINTENANCE

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

	Caution! Always switch off the machine (power switch in lower position), disconnect the power cord and let the machine cool down to room temperature (for at least 30 minutes) before cleaning. Never submerge the machine in water; there is a danger of an electric shock.
---	---

7.1 General cleaning

Daily cleaning:

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

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

	Please note: the portafilters, drip tray, water tank and tamper are not dish washer safe.
---	---

Cleaning as necessary:

Clean the steam and hot water wands after every use.

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

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

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

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

7.2 Brew group cleaning

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

Follow the instructions carefully:

- 1 Heat up the machine until the operating pressure has been reached (1.0-1.2 bar).
- 2 Clean the brew group using the brew group brush.
- 3 Place the blind filter into the portafilter.
- 4 Fill the blind filter with group cleaner according to the package instructions.
- 5 Clamp the portafilter into the brew group.
- 6 Operate the brew group lever. The blind filter will fill with water.

- 7 Let the detergent react, moving the group lever into the middle position, approx. 45°. (Do not move it into the lower position.)
- 8 Move the lever into the lower position after approx. 20-60 seconds to allow the fats and oils to be discharged by the infusion cylinder.
- 9 Repeat steps 5-7 up to 10 times, until only clear water is discharged out of the infusion cylinder.
- 10 Rinse the portafilter and the blind filter with fresh water. Then replace it.
- 11 Operate the brew group lever for approx. 40 seconds. Then move it back into the lower position.
- 12 Remove the portafilter and repeat step 10. After this, the brew group is ready for use.
- 13 Replace the blind filter with the coffee sieve again for normal operation.

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

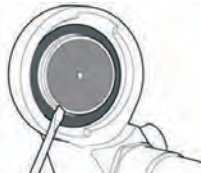
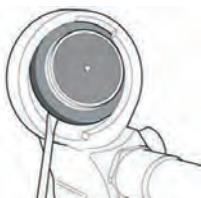
Empty the water drip tray regularly and do not wait until it is full.

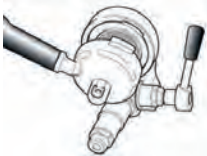
7.3 Maintenance

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

Replacing the group gasket and the shower screen

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

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

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

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

The steam nozzle is blocked

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

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



Important

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

Afterwards, replace the steam nozzle.

8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing

The PRO 400/JUMP is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.



Caution!

Keep packing out of the reach of children!



Important

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

8.2 Transport



- Transport the machine in an upright position only. If possible, on a pallet.
- Do not tilt or turn the machine over.
- Do not stack more than three units on top of each other.
- Do not place other heavy items on the packing.
- Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain)

8.3 Warehousing



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

9 DISPOSALS



WEEE Reg.-Nr.: DE 97592029

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

10 CE CONFORMITY



Conformity

The product complies with the following EU Directives:

- Low Voltage Directive: **2014/35/EU**
- Directive for electromagnetic compatibility (EMC): **2014/30/EU**
- Pressure Equipment Directive (PED): **2014/68/EU**
- Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (ROHS): **2011/65/EU**
- Directive **2012/19/EU** regarding waste electrical and electronic equipment (WEEE Reg.-Nr.: DE97592029)
- Ecodesign Directive **2009/125/EG (ENER 25)**

Furthermore, the following regulations were followed:

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

For compliance, the following harmonized standards have been applied:

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

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

II TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Little or no crema on the top of the coffee.	The grind is not fine enough.	Use a finer grind. Tamp the ground coffee more firmly. Reduce the brewing pressure.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use the recommended coffee amount. (The marking inside the filter basket can help you find the right amount of coffee)
	The shower screen is dirty.	Clean the brew group.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop.	The grind is too fine.	Use a coarser grind. Tamp ground coffee only slightly. Increase the brewing-pressure.
	There is too much ground coffee.	Use the recommended coffee amount. (The marking inside the filter basket can help you find the right amount of coffee)
Weak "body"	The grind is not fine enough.	Use a finer grind.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use the recommended coffee amount. (The marking inside the filter basket can help you find the right amount of coffee)
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema.	The beans are improper.	Use another coffee bean.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use.	Adjust the coffee grinder. (When changing the coffee beans, changing the grind can also be necessary.)
	The coffee is too fresh.	Depending on the roast, it is recommended to let roasted coffee rest for 10-21 days after roasting.
Portafilter/ brew group is dripping.	Portafilter is not fixed properly.	Ensure the portafilter is properly clamped.
	Group gasket is broken.	Replace the group gasket (see section 7.3)
PRO 400: The green LED flashes (3 seconds on - 1 second off) indicating that the machine has stopped heating. JUMP: The display shows a running light, signaling that the machine is no longer heating.	ECO mode is activated.	Operate the brew group lever for a short time. How to deactivate the ECO mode is described in section 6.5.1.

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
PRO 400: The green LED flashes (1 second on - 1 second off) JUMP: The display permanently shows the message "Pi".	You are in the setup mode	Pull the brew group lever down and wait 5 seconds.
The machine is switched on, but the machine does not work.	PRO 400: The green LED flashes (2 seconds on - 1 second off) JUMP: The display shows the message "tAn" There is not enough water in the water tank or tank is not inserted correctly.	Refill water or ensure the water tank is properly inserted.
	Water was refilled, PRO 400: LED flashes. JUMP: The display shows "tAn"	Switch off/on the machine. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet must face towards the inside of the machine. The floater itself must be inserted with the magnet on the upper part of the floater.) 
	The water tank is not inserted properly.	Insert the water tank properly.
The coffee extraction (pump) starts for a few seconds, stops and starts again. JUMP: The display shows a negative countdown followed by three dashes (" - - -").	Preinfusion mode is activated.	Deactivate the preinfusion (see section 6.4.2).
		Perform a reset of the machines. (see section 6.6)

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

.. clean the brew group [see instructions in chapter 7.2]. Afterwards, please do not clamp the portafilter back into the group.

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

How to froth milk like a "barista"

- If possible, use cold milk, so you have longer time to froth the milk. The fat content of the milk is not relevant, the protein content is important. Even homogenized milk is suitable - if you prefer.

- Use a metal frothing container with a minimum volume of 350 ml. The container should not be too wide. A narrow, high container is recommended.
- Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the water condensation and to create dry steam.
- Fill 1/3 of the frothing container with milk and place it under the steam nozzle. The nozzle should be immersed in the middle of the frothing container, just below the surface.
- Slowly open the steam valve, steaming the milk.
- Keep the frothing container still.
- After a few seconds you will notice a light suction in the milk jug as frothing begins. Lower the milk jug as the milk level increases. The steam nozzle must be kept under the surface of the frothed milk.
- Attention: When the desired amount of milk froth has been reached, immerse the entire steam nozzle in the frothing container for a short time and close the steam valve.



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

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

12 RECOMMENDED ACCESSORIES

For a perfect coffee result a professional grinder is as important as a good coffee bean.

You will find professional grinders and perfect accessories to complete your set on our website at www.profittec-espresso.com



Grinder PRO T64



Knockbox M (drawer)



Tamper



Tamper pad



Milk pitcher

1 LIVRAISON DU PRODUIT

1 porte-filtre 1 bec
1 porte-filtre 2 becs
1 filtre 1 tasse
1 filtre 2 tasses
1 filtre aveugle

1 pilon à café
1 brosse pour groupe d'infusion
1 manuel d'utilisation
PRO 400 : 3 paires de disques de valve colorés

2 CONSEILS GÉNÉRAUX

2.1 Consignes générales de sécurité



- S'assurer que la tension d'alimentation locale corresponde aux indications figurant sur l'étiquette de la machine apposée sur le panneau avant de la machine expresso.
- L'installation de la machine doit être effectuée par des spécialistes agréés 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 enrouler ou plier le cordon d'alimentation.
- **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service ou des personnes qualifiées de manière similaire, afin d'éviter de créer un danger ou de causer des blessures.**
- Ne pas utiliser pas de rallonge électrique ni de prise multiple.
- **Placer la machine sur une surface plane et stable. Utiliser la machine uniquement sur une surface résistante à l'eau.**
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude.
- Ne placez pas la machine dans une armoire lors de son utilisation.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser avec des mains mouillées.
- Veiller à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans la fiche d'alimentation de la machine ou dans la prise de courant.
- La machine ne doit être utilisée que par des personnes expérimentées.
- La machine n'est pas destinée à un usage par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou leur ait donné des instructions concernant celle-ci.
- Veiller à ce que les enfants soient surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec la machine.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne pas exposer la machine aux intempéries (gel, neige, pluie) et ne pas l'utiliser à l'extérieur.
- Assurez-vous que l'emballage est gardé hors de portée des enfants.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Ne pas utiliser d'eau gazeuse dans votre machine. Veiller à utiliser 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 d'infusion et la buse vapeur, deviennent chauds pendant le fonctionnement et sont encore chauds après le fonctionnement. Il y a un risque de blessure.

Si vous avez d'autres questions ou si vous souhaitez obtenir des informations complémentaires, veuillez contacter votre revendeur spécialisé avant de mettre en service la machine à café expresso.

Nos machines sont conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Toute réparation ou modification de composants doit être effectuée par un revendeur spécialisé agréé. En cas de non-respect, le fabricant n'assume aucune responsabilité et n'est pas tenu de recourir.

Consultez la page 1 pour connaître les coordonnées de votre revendeur spécialisé. Les points de service autorisés sont disponibles dans notre recherche de revendeurs sur www.profittec-espresso.com.



Important

Vous devez utiliser de l'eau d'une dureté maximale de 4° dH afin de protéger votre machine contre les dommages causés par le calcaire. Si nécessaire, utilisez une cartouche d'adoucisseur d'eau/filtre à eau pour atteindre un degré de dureté adéquat. Si ces mesures sont insuffisantes, un détartrage prophylactique de la machine peut s'avérer nécessaire. **Contactez votre revendeur spécialisé avant d'entreprendre cette mesure.**

Une machine déjà entartrée ne peut être détartrée que par votre revendeur spécialisé, car un démontage partiel de la chaudière et de la tuyauterie peut s'avérer nécessaire pour éviter que le système ne soit bloqué par des résidus de calcaire.

Un détartrage tardif peut entraîner des dommages importants à la machine.

2.2 Utilisation correcte

Le PRO 400 / JUMP est conçue pour être utilisée uniquement pour la préparation du café, de l'eau chaude et de la vapeur. La machine n'est pas destinée à un usage commercial.

L'utilisation de la machine à des fins autres que celles mentionnées ci-dessus n'est pas recommandée.

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.

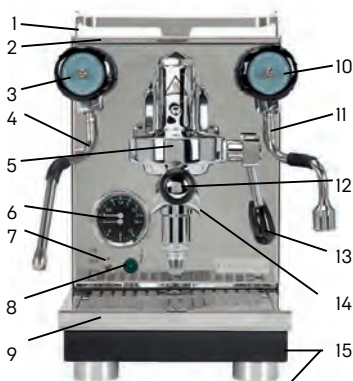


Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

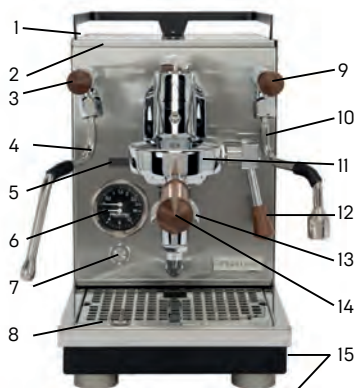
- les cuisines de personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
- par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiels

3 DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Pièces de la machine



1. Chauffe-tasse (amovible)
2. Réservoir d'eau douce (sous le chauffe-tasse)
3. Valve de vapeur
4. Tige à vapeur
5. Groupe d'infusion
6. Double manomètre
7. Interrupteur ON/OFF
8. LED verte
9. Bac d'égouttage (en dessous : Support pour le filtre aveugle)
10. Vanne d'eau chaude
11. Buse d'eau chaude
12. Porte-filtre
13. Levier du groupe d'infusion
14. Bec verseur de café
15. Interrupteur à 3 positions (sur le dessous de la machine)

JUMP

1. Chauffe-tasse (amovible)
2. Réservoir d'eau douce (sous le chauffe-tasse)
3. Valve de vapeur
4. Tige à vapeur
5. Affichage
6. Double manomètre
7. Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT (LED)
8. Bac d'égouttage (en dessous : Support pour le filtre aveugle)
9. Vanne d'eau chaude
10. Buse d'eau chaude
11. Groupe d'infusion
12. Levier d'infusion
13. Bec verseur de café
14. Porte-filtre
15. Interrupteur à 3 positions (sur la face inférieure de la machine)

**Mise en garde !**

Risque de blessure : Les pièces suivantes sont chaudes ou peuvent le devenir :

- zone autour de la poignée de vapeur et de la poignée d'eau chaude
- buses de vapeur et d'eau chaude
- porte-filtre
- groupe d'infusion
- corps (partie supérieure et cadres latéraux)

3.2 Caractéristiques techniques**Tensions :**

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

Fréquence :

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

Alimentation :

1,400 W

Réservoir à eau :

env. 2,8 l

Volume de la chaudière :

1,6 l

Dimensions :

W 228 mm x D 448 mm x H 372 mm

Mesures avec porte-filtre :

W 228 mm x D 558 mm x H 372 mm

Poids :

21,5 kg

4 INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Préparation pour l'installation



- Placer la machine sur une surface plane et stable.
- **Veiller à ce que la machine soit placée sur une surface résistante à l'eau** en cas de fuite ou de déversement d'eau.
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude.

4.2 Connexion électrique



- **Assurez-vous que l'alimentation principale locale correspond aux informations figurant sur l'étiquette de la machine sur le panneau avant de la machine à expresso.**
- Veiller à utiliser la fiche d'alimentation électrique correspondant à votre pays.
- **Brancher la machine uniquement sur une prise de courant avec mise à la terre et ne pas la laisser sans surveillance.**
- Ne pas enrouler ou plier le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser pas de rallonge électrique ni de prise multiple.

5 PREMIÈRE UTILISATION

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



Avant de démarrer la machine, vérifiez que :

- les vannes de vapeur et d'eau chaude sont fermées.
- la machine est éteinte. (Interrupteur d'alimentation en position basse.)
- le cordon d'alimentation est débranché.
- le plateau d'égouttage est correctement inséré.
- la machine est placée sur une surface résistante à l'eau.

Vous pouvez maintenant démarrer votre machine :

- 1 Ouvrez le plateau du chauffe-tasse.
- 2 Retirez le réservoir d'eau et rincez soigneusement.
- 3 Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche à faible teneur en chaux, remplacez-le et fermez le plateau du chauffe-tasse.
PRO 400 : Réglez l'interrupteur à bascule métallique sur « ON » (indiqué par la LED verte allumée).
JUMP : Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour allumer la machine (indiqué par l'éclairage de la bague LED).
 La machine est maintenant en marche.
- 4 La pompe démarrera et remplira la chaudière de la machine avec de l'eau fraîche.
JUMP : L'écran affiche les réglages actuels de la pré-infusion (Pi), du mode ECO (Eco) et de l'unité de température (°C ou °F), puis passe en fonctionnement normal.
- 5 Dès que la chaudière aura fini de se remplir, vous n'entendrez plus de bruit de pompe. Dès que l'eau douce descend en dessous d'un certain niveau dans le réservoir d'eau douce,
PRO 400 : la machine s'éteint électriquement et la LED verte clignote.
JUMP : L'écran affiche « tAn ».
 Vous devez maintenant faire le plein d'eau fraîche. La machine chauffe automatiquement.
- 6 Comme une grande quantité d'eau est nécessaire lors du premier remplissage de la chaudière, le réservoir d'eau devra être rempli d'eau fraîche.
- 7 Attendez que la pression de la chaudière (indiquée sur la partie supérieure de la jauge) indique 1,0-1,5 bar.
- 8 Une « ventilation de la chaudière » manuelle n'est pas nécessaire car la PRO 400 et la JUMP sont équipées d'une vanne de dépression professionnelle qui ventile la chaudière pendant la phase de chauffage.
- 9 Déplacez le levier du groupe d'infusion en position supérieure et distribuez environ 250 ml d'eau. L'échangeur de chaleur sera rempli d'eau et la circulation de l'eau dans le système de thermosiphon commencera.
- 10 Déplacez le levier du groupe d'infusion en position basse. Remplissez le réservoir d'eau si nécessaire.
- 11 La machine est maintenant prête à l'emploi. Placez les tasses sur le plateau chauffant pour les préchauffer et déguster votre café.

	Avant de préparer le premier café, veuillez rincer la machine en extrayant environ 2 à 3 réservoirs d'eau du groupe d'infusion et de la buse d'eau chaude. Voir aussi le chapitre 6.9.1 Distribution d'eau chaude
	La PRO 400 / JUMP 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 de grandes quantités d'eau à travers la vanne d'eau chaude. Dans ce cas, veuillez éteindre et rallumer la machine.
	Veuillez noter que le porte-filtre, le bac d'égouttage et le réservoir d'eau ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

6 UTILISATION DE LA MACHINE

6.1 Préparation de la machine

La machine éteinte doit être mise en service comme suit :

- 1 Remplissez le réservoir d'eau, si nécessaire.
- 2 **PRO 400 :** Réglez l'interrupteur à bascule métallique sur « ON » pour allumer la machine (indiqué par le voyant LED vert qui s'allume).
JUMP : Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour allumer la machine (indiqué par l'éclairage de la bague LED).
La machine est maintenant en marche.
- 3 Attendez que la pression de la chaudière (indiquée sur la partie supérieure de la jauge) indique 1,0-1,5 bar.
- 4 En fonction de la température ambiante, la phase d'échauffement est d'environ 25 minutes.
- 5 La machine est maintenant prête à l'emploi.
- 6 Insérez le porte-filtre et déplacez le levier du groupe d'infusion en position supérieure. Libérez de l'eau chaude pour chauffer le porte-filtre.

	Il est recommandé de laisser le porte-filtre dans le groupe d'infusion, en le gardant au chaud pour une température optimale pour l'extraction du café.
	JUMP : Au démarrage, la machine affiche séquentiellement le numéro de version, les réglages actuels de la pré-infusion et du mode eco, ainsi que les réglages de température en °C ou en °F. Lorsque l'interrupteur situé sous la machine est enfoncé, la température correspondante (120°C, 124°C ou 128°C ou 248°F, 255°F ou 262°F) s'affiche.
	JUMP : Compteur de tirs : Pendant le processus d'extraction, le temps d'écoulement est affiché sur l'écran jusqu'à ce que le levier d'infusion soit ramené à la position inférieure. Si la pré-infusion est activée, un compte à rebours de 5 seconds suivis d'une pause de 3 secondes s'affiche en premier. Le compteur de tirs démarre alors.

6.2 Réglage manuel de la pression d'infusion

Vous pouvez régler la pression d'infusion en tournant la vis de réglage individuellement, entre environ 8,5 et 12 bar.

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

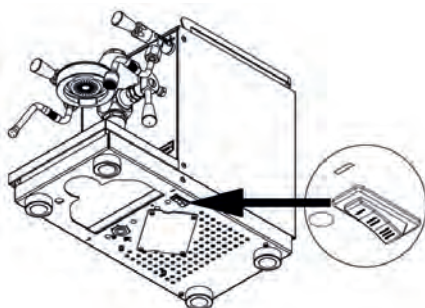
- 1 Ouvrez le plateau du chauffe-tasse.
- 2 Insérez le porte-filtre avec le filtre aveugle dans le groupe d'infusion.
- 3 Actionnez le levier du groupe d'infusion et notez la pression d'infusion sur la partie inférieure de la jauge.
- 4 Utilisez un tournevis plat ou un outil similaire pour régler la pression d'infusion en tournant la vis de réglage. Tournez la vis dans le sens antihoraire pour réduire la pression d'infusion et dans le sens horaire pour l'augmenter.
- 5 Vérifiez la pression de la pompe (sur la partie inférieure de la jauge) pour voir la pression d'infusion ajustée.

- 6 Ramenez le levier du groupe d'infusion en position basse. Retirez le porte-filtre du groupe d'infusion, puis retirez le filtre aveugle et insérez à nouveau un filtre à café.
- 7 La machine est à nouveau prête à l'emploi.

6.3 Sélection de la température de la chaudière

Vous pouvez régler la température de la chaudière de votre Pro 400 / JUMP **avant de démarrer ou pendant l'utilisation de votre machine.**

Les températures préréglées sont sélectionnées via l'interrupteur à 3 positions (voir ci-dessous).



120°C (248°F) (Pos. I)	124°C (255,2°F) (Pos. II)	128°C (262,4°F) (Pos. III)
		JUMP L'affichage « °C » ou « °F » confirme les valeurs de température affichées en degrés Celsius ou en degrés Fahrenheit (voir chapitre 6.7).

Les valeurs prédéfinies pour la PRO 400 / JUMP sont 120°C/248°F (position de l'interrupteur I), 124°C/255,2 °F (position de l'interrupteur II) et 128°C/262,4°F (position de l'interrupteur III). Pour différentes torréfactions ou compositions de café, il est conseillé d'ajuster la température de la chaudière.

La PRO 400 / JUMP est une machine à expresso à deux circuits ou à échangeur de chaleur. Dans un échangeur de chaleur, l'eau d'infusion est chauffée indirectement par la chaudière.

Après la phase de chauffage et un rinçage court *, les températures spécifiées de la chaudière de la PRO 400/JUMP sont d'environ 90°C pour la position de l'interrupteur I, d'environ 94°C pour la position de l'interrupteur II et d'environ 98°C pour la position de l'interrupteur III. Les températures mesurées peuvent varier car elles dépendent du temps de fonctionnement, de la température ambiante et d'autres facteurs.

* Lors d'un rinçage, le porte-filtre est retiré du groupe d'infusion et un « tirage à vide » est effectué pour nettoyer l'écran de douche de tout résidu de café et pour éliminer l'eau d'infusion excessivement chaude (cela peut se produire dans une machine à échangeur de chaleur en raison de sa conception) de l'échangeur de chaleur. Dans nos mesures, la durée du rinçage était de deux secondes dans chaque cas, pour assurer la comparabilité entre les différentes infusions. Il est recommandé d'ajuster la durée du rinçage en fonction de ce qui est vu et entendu, comme des bulles ou des sifflements. La modification de la durée de rinçage affecte la température d'infusion.

Pour différentes torrifications ou compositions de café, il est conseillé d'ajuster la température de la chaudière.

Pour un équilibre optimal des saveurs, il est conseillé d'ajuster la température d'infusion en fonction de la profondeur de torrification. Plus la torrification est foncée, plus la température d'extraction doit être sélectionnée pour obtenir l'impression de saveur la plus équilibrée. Cela aide à réduire l'amertume indésirable dans la tasse. Si, en revanche, le café a un goût trop acide, un équilibre peut être atteint en sélectionnant une température d'extraction plus élevée.

Pour la description suivante, nous avons utilisé 16,5 g d'une torrification expresso foncée et l'avons obtenue dans un rapport de 1:2,5 avec une quantité de référence de 45 g. L'eau a été mélangée avec un filtre jusqu'à une dureté totale de 4°dH.



Goût (0-5)	Interrupteur position I 120°C	Interrupteur position II 124°C	Interrupteur position III 128°C
Doux	1,50	0,50	1,00
Acidité	2,00	0,50	0,50
Salinité	1,00	1,00	1,00
Amertume	2,50	3,50	4,00
Corps	2,50	3,00	3,00
Arrière-goût	2,00	2,50	3,00
Correspond approximativement à une température d'infusion de	90°C	94°C	98°C

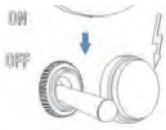
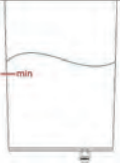
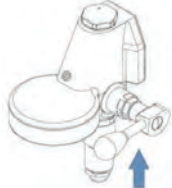
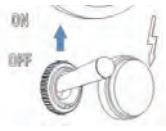
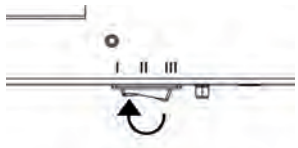
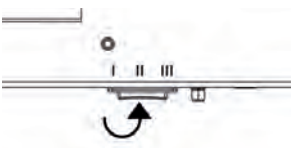


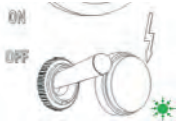
Nous recommandons les positions de l'interrupteur I et 0 pour l'expresso et la position II pour se concentrer sur plus de sortie de vapeur.

6.4 Pré-infusion

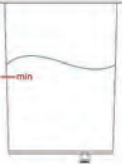
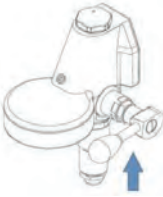
La pré-infusion est un processus où le marc de café dans le porte-filtre est humidifié avant le début de l'infusion. Cela permet aux marcs de se dilater et de sceller uniformément tous les canaux, assurant une résistance constante dans tout le filtre. Il en résulte une extraction plus uniforme des arômes du café. Par défaut, la pré-infusion est désactivée.

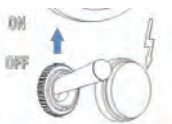
6.4.1 Activation de la pré-infusion

1. Éteignez la machine.	PRO 400 : 	JUMP : 
2. Assurez-vous que le réservoir d'eau est au moins à moitié plein.		
3. Placez le levier du groupe d'infusion vers le haut.		
4. Réglez l'interrupteur sur la position médiane (position II).		
5. Allumez la machine.	PRO 400 : 	JUMP : 
6. PRO 400 : La LED verte clignote. JUMP : L'écran affiche « Pi ».	PRO 400 : 	JUMP : 
7. Réglez l'interrupteur en position avant (position I), puis revenez en position médiane (position II).		

8. PRO 400 : Le réglage est confirmé et enregistré lorsque la LED verte s'allume (reste allumée pendant 3 secondes). JUMP : L'écran affiche « Pi » et « on ».	PRO 400 : 	JUMP : 
9. Tirez à nouveau le levier du groupe d'infusion vers le bas et attendez 5 secondes. PRO 400 : La machine revient à un fonctionnement normal. JUMP : La machine affiche « Eco » pendant 5 secondes. Pour activer et désactiver le mode Eco (voir chapitre 6.5).		JUMP : 

6.4.2 Désactivation de la pré-infusion

1. Éteignez la machine.	PRO 400	JUMP
2. Assurez-vous que le réservoir d'eau est au moins à moitié plein.		
3. Placez le levier du groupe d'infusion vers le haut.		
4. Réglez l'interrupteur sur la position médiane (position II).		

5. Allumez la machine.	PRO 400 : 	JUMP : 	
6. PRO 400 : La LED verte clignote. JUMP : L'écran affiche « Pi ».			
7. Réglez l'interrupteur en position arrière (position III), puis revenez en position médiane (position II).			
8. PRO 400 : Le réglage est confirmé et enregistré lorsque la LED verte s'allume (reste allumée pendant 3 secondes). JUMP : L'écran affiche « Pi » et « oFF ».	PRO 400 : 	JUMP 	
9. Tirez à nouveau le levier du groupe d'infusion vers le bas et attendez 5 secondes. PRO 400 : La machine revient à un fonctionnement normal. JUMP : La machine affiche « Eco » pendant 5 secondes. Pour activer et désactiver le mode Eco [voir chapitre 6.5].			JUMP : 



Important

Assurez-vous que le levier du groupe d'infusion reste en position haute pendant le réglage.

6.5 Le mode ECO

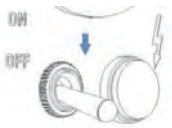
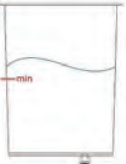
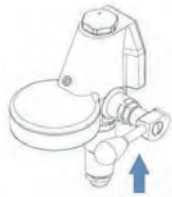
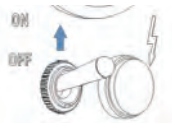
Pour des raisons de durabilité, la machine est livrée avec le mode ECO activé. **Cette valeur est réglée sur 90 min par défaut.** Le mode ECO éteint le chauffage de la chaudière après 90 minutes d'inactivité.

PRO 400 : La LED verte clignote et indique que la machine est en mode ECO.

JUMP : Un point se déplace sur l'écran pour indiquer que la machine est en mode ECO.

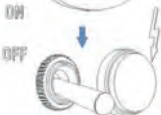
Pour réactiver la machine à partir du mode ECO, le levier ou l'interrupteur du groupe d'infusion peut être actionné. Si le levier du groupe d'infusion est actionné, il doit être refermé afin qu'aucun tirage ne commence par la suite.

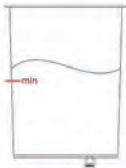
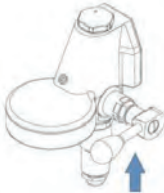
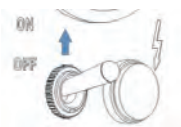
6.5.1 Désactivation du mode ECO

1. Éteignez la machine.	PRO 400 : 	JUMP : 
2. Assurez-vous que le réservoir d'eau est au moins à moitié plein.		
3. Placez le levier du groupe d'infusion vers le haut.		
4. Réglez l'interrupteur sur la position médiane (position II).		
5. Allumez la machine.	PRO 400 : 	JUMP : 

6. PRO 400 : La LED verte clignote. JUMP : L'écran affiche « Pi ».	PRO 400 : 	JUMP : 
7. Tirez le levier du groupe d'infusion vers le bas. JUMP : L'écran affiche « ECo ». Vous avez maintenant 5 secondes pour modifier le paramètre. Passé ce délai, la machine repasse automatiquement en fonctionnement normal.	 JUMP : 	
8. Réglez l'interrupteur en position arrière (position III), puis revenez en position médiane (position II).		
9. PRO 400 : Le réglage est confirmé et enregistré par le voyant LED vert qui s'allume (3 secondes). JUMP : L'écran affiche les messages « ECo » et « oFF ».	PRO 400 : 	JUMP : 
10. Après une courte pause de quelques secondes, la machine revient à un fonctionnement normal.		

6.5.2 Activation du mode ECO

1. Éteignez la machine.	PRO 400 : 	JUMP : 
--------------------------------	--	---

2. Assurez-vous que le réservoir d'eau est au moins à moitié plein.		
3. Placez le levier du groupe d'infusion vers le haut.		
4. Réglez l'interrupteur sur la position médiane (position II).		
5. Allumez la machine.	PRO 400 : 	JUMP : 
6. PRO 400 : La LED verte clignote. JUMP : L'écran affiche « Pi ».	PRO 400 : 	JUMP : 
7. Tirez le levier du groupe d'infusion vers le bas. JUMP : L'écran affiche « ECo ». Vous avez maintenant 5 secondes pour modifier le paramètre. Passé ce délai, la machine repasse automatiquement en fonctionnement normal.	 JUMP : 	

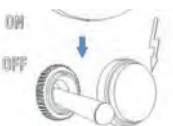
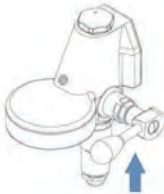
8. Réglez l'interrupteur en position avant (position I), puis revenez en position médiane (position II).		
9. PRO 400 : Le réglage est confirmé et enregistré par le voyant LED vert qui s'allume [3 secondes]. JUMP : L'écran affiche le message « ECO » et « on ».	PRO 400 : 	JUMP : 
10. Après une courte pause de quelques secondes, la machine revient à un fonctionnement normal.		

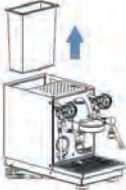
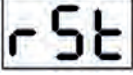
6.6 Réinitialisation de la machine

Vous pouvez réinitialiser la Pro 400 / JUMP aux paramètres d'usine.

	Réglages d'usine : • Mode ECO activé (90 min) • Pré-infusion DÉSACTIVÉE
---	---

Pour réinitialiser la Pro 400 / JUMP aux paramètres d'usine, procédez comme suit :

1. Éteignez la machine.	PRO 400 : 	JUMP : 
2. Assurez-vous que le réservoir d'eau est au moins à moitié plein.		
3. Placez le levier du groupe d'infusion vers le haut.		

4. Réglez l'interrupteur sur la position médiane (position II).		
5. Allumez la machine.	PRO 400 : 	JUMP : 
6. PRO 400 : La LED verte clignote. JUMP : L'écran affiche « Pi ».	PRO 400 : 	JUMP : 
7. Retirez le réservoir d'eau.		
8. Remplacez le réservoir d'eau.		
9. PRO 400 : Le réglage est confirmé et enregistré par le voyant LED vert qui s'allume (3 secondes). JUMP : L'écran affiche le message « rSt »	PRO 400 : 	JUMP : 

10. Tirez à nouveau le levier du groupe d'infusion vers le bas **et attendez 5 secondes.**

PRO 400 :

La machine revient à un fonctionnement normal.

JUMP :

L'écran affiche « Eco » pendant 5 secondes. Pour activer et désactiver le mode Eco (voir chapitre 6.5).



JUMP :



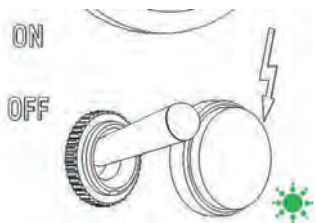
6.7 JUMP : Réglage °C et °F

1. Éteignez la machine.	
2. Assurez-vous que le réservoir d'eau est au moins à moitié plein.	
3. Réglez l'interrupteur sous la machine sur la position avant (I) pour régler °C et sur la position arrière (III) pour régler °F.	
4. Placez le levier du groupe d'infusion vers le haut.	
5. Allumez la machine.	

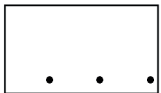
6. Le réglage sélectionné est confirmé sur l'écran avec °C ou °F.		
7. Tirez à nouveau le levier d'infusion vers le bas et attendez cinq secondes. La machine revient à un fonctionnement normal. Votre paramètre a été enregistré.		

6.8 Indicateurs

6.8.1 Indicateurs LED PRO 400

	La LED s'allume en continu : La machine est allumée.
	La LED clignote (2 secondes allumée - 1 seconde éteinte) : Le réservoir d'eau est vide/non inséré.
	La LED clignote (3 secondes allumée - 1 seconde éteinte) : La machine est en mode ECO.
	La LED clignote (1 seconde allumée - 1 seconde éteinte) : La machine est en mode de configuration.
	La LED s'allume pendant 3 secondes : Les paramètres ont été enregistrés.

6.8.2 JUMP – Indicateurs d'affichage

	La LED s'allume et l'écran ne montre rien. La machine est allumée.
	La machine chauffe.
	Le réservoir d'eau est vide / n'est pas inséré correctement.
	Voyant de fonctionnement sur l'écran. La machine est en mode ECO.
	L'écran affiche la pré-infusion active.

	L'écran affiche la pré-infusion active.
	Une réinitialisation réussie est confirmée.

6.9 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. Assurez-vous que le filtre est bien verrouillé dans le porte-filtre.

Remplissez le filtre avec du café moulu. (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 tassement d'environ 20 kg est recommandée pour un compactage uniforme. Fixez fermement le porte-filtre dans le groupe d'infusion.

Placez la tasse sous le bec du porte-filtre (pour la préparation de 2 tasses, placez 1 tasse sous chaque bec).

Maintenant, déplacez le levier du groupe d'infusion en position supérieure pour commencer le processus d'infusion. Le volume pour un seul expresso est d'environ 20 à 30 ml. Remplacez le levier du groupe d'infusion dans la position d'origine une fois que le volume souhaité est atteint.

La pression/l'eau restante sera déchargée dans le bac d'égouttement par la partie inférieure du cylindre d'infusion.

La pression de la pompe peut être lue dans la section inférieure de la jauge. Si le café moulu est trop grossier, une pression d'infusion supérieure à 9 bar n'est pas possible.

Remarque : Après le processus d'infusion, la jauge indique toujours une certaine pression. Ce n'est que lors de la préparation d'une autre tasse de café que la montée en pression sera à nouveau visible.

	Mise en garde ! Si le levier du groupe d'infusion n'est pas déplacé correctement en position basse, l'eau chaude et le marc jailliront du groupe d'infusion tout en retirant le porte-filtre. Cela peut causer des blessures.
	Important ! Seul le café fraîchement moulu permet d'obtenir un résultat optimal. Par conséquent, utiliser un moulin à café professionnel. Dans notre assortiment, vous trouverez plusieurs moulins à café professionnels et compacts.
	Nous vous recommandons d'utiliser le pilon en acier inoxydable Profitec d'un diamètre de 58,4 mm pour un tassement optimal.

6.9.1 Distribution d'eau chaude et de vapeur

	Important ! PRO 400 : Pour protéger le joint de vapeur et la vanne d'eau chaude, veuillez vous assurer que les deux vannes ne sont pas complètement fermées. La vanne est fermée même lorsqu'elle n'est pas complètement serrée.
---	---

6.9.2 Distribution d'eau chaude

- 1 Placez un récipient d'eau approprié (avec une poignée isolée thermiquement) sous la buse d'eau chaude. Après avoir déplacé l'interrupteur d'alimentation en position basse, vous pouvez distribuer de l'eau (par exemple pour le thé) en ouvrant la vanne d'eau chaude.
- 2 Après avoir distribué de l'eau, rallumez la machine. La chaudière sera remplie d'eau automatiquement.

	Lorsque la machine est éteinte, il est possible de la distribuer. Cependant, il n'est pas nécessaire d'éteindre la machine pour distribuer de l'eau chaude.
	Mise en garde ! Pour éviter les blessures dues à l'eau chaude, placez toujours la buse de la baguette dans le récipient d'eau.

6.9.3 Distribution de vapeur

La PRO 400 / JUMP est équipée pour produire des quantités importantes de vapeur pour chauffer ou faire mousser des boissons telles que le lait ou le punch. C'est une machine à café expresso professionnelle et compacte avec un grand volume de vapeur, vous permettant de préparer de la mousse de lait en quelques secondes.

Ne portez pas le lait à ébullition, sinon il ne sera pas possible de faire mousser le lait.

- Important :** Pour obtenir le meilleur résultat lors du moussage du lait, ouvrez la vanne de vapeur pendant environ 5 secondes pour libérer l'eau de condensation dans le tuyau.
- Plongez la buse de vapeur (à l'extrémité du distributeur de vapeur) dans le liquide.
- Rouvrir la vanne de vapeur.
- Chauffer et/ou faire mousser le liquide.
- Après le moussage ou le chauffage, relâchez la vapeur dans le bac d'égouttement pour garder les trous de la buse de vapeur propres.

	Risque de blessure Gardez toujours la buse de vapeur sous la surface du liquide tout en chauffant ou en moussant pour éviter d'être pulvérisé par la vapeur.
	Important Après chaque application, nettoyez la buse de vapeur et la baguette avec un chiffon non abrasif et humide pour éliminer les éventuels résidus liquides.
	Risque de blessure Évitez tout contact de la peau avec la buse de vapeur et la baguette pendant le nettoyage !

7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

	Mise en garde ! Toujours éteindre la machine (interrupteur en position basse), débrancher le cordon d'alimentation et laisser la machine refroidir à température ambiante (pendant au moins 30 minutes) avant de la nettoyer. Ne jamais immerger la machine dans l'eau ; il y a un risque de choc électrique.
---	--

7.1 Nettoyage quotidien

Nettoyage quotidien :

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

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

	Remarque : les porte-filtres, le bac d'égouttage, le réservoir d'eau et le pilon ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
---	--

Nettoyage si nécessaire :

Nettoyez les buses de vapeur et d'eau chaude après chaque utilisation.
Nettoyez la machine lorsqu'elle a été éteinte et refroidie.

Selon l'utilisation, veuillez rafraîchir l'eau de la chaudière toutes les 2 à 3 semaines en déchargeant environ 0,8 L d'eau chaude de la buse d'eau chaude ou du groupe d'infusion.



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

Videz régulièrement le bac d'égouttage avant qu'il ne soit plein pour éviter tout déversement.

7.2 Nettoyage du groupe d'infusion

Le nettoyant pour groupe d'infusion est disponible chez votre revendeur spécialisé. Le nettoyage du groupe d'infusion doit être effectué après environ toutes les 90 à 140 tasses.

Suivez attentivement les instructions :

- 1 Chauffer la machine jusqu'à ce que la pression de fonctionnement soit atteinte (1,0-1,2 bar).
- 2 Nettoyez le groupe d'infusion à l'aide de la brosse du groupe d'infusion.
- 3 Placer le filtre aveugle dans le porte-filtre.
- 4 Remplissez le filtre aveugle avec un nettoyant de groupe conformément aux instructions de l'emballage.
- 5 Serrez le porte-filtre dans le groupe d'infusion.
- 6 Actionnez le levier du groupe d'infusion. Le filtre aveugle se remplit d'eau.
- 7 Laissez le détergent réagir, en déplaçant le levier du groupe en position médiane, environ 45°. (Ne le déplacez pas en position basse.)
- 8 Déplacez le levier en position basse après environ 20 à 60 secondes pour permettre aux graisses et aux huiles d'être évacuées par le cylindre d'infusion.
- 9 Répétez les étapes 5 à 7 jusqu'à 10 fois, jusqu'à ce que seule de l'eau claire soit évacuée du cylindre d'infusion.
- 10 Rincez le porte-filtre et le filtre aveugle à l'eau douce. Puis remplacez-le.
- 11 Actionnez le levier du groupe d'infusion pendant environ 40 secondes. Ensuite, remettez-le en position basse.
- 12 Retirez le porte-filtre et répétez l'étape 10. Après cela, le groupe d'infusion est prêt à l'emploi.
- 13 Remplacez à nouveau le filtre aveugle par le tamis à café pour un fonctionnement normal.



Mise en garde !

Attention à l'eau chaude lors du nettoyage du groupe.



Si vous nettoyez le groupe d'infusion souvent avec un nettoyant, il peut commencer à grincer. Ne le nettoyez pas trop souvent avec un nettoyant, car il peut dégraisser toutes les pièces mobiles et risquer de les user prématurément. Il est recommandé de nettoyer le groupe d'infusion de temps en temps sans nettoyant.

Vider régulièrement le plateau d'égouttage de l'eau et ne pas attendre qu'il soit plein.

7.3 Entretien



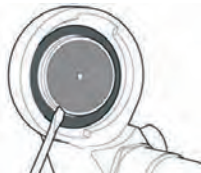
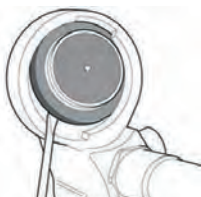
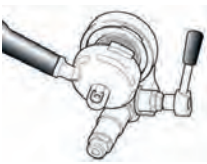
Mise en garde !

Veiller à ce que la machine soit déconnectée de l'alimentation électrique pendant l'entretien et le remplacement des pièces.

Remplacement du joint du groupe et du pare-douchette

- 1 Éteignez la machine (interrupteur d'alimentation en position « 0 ») et débranchez le cordon d'alimentation.
- 2 Laissez la machine refroidir à température ambiante.

La machine est prête à être réutilisée, comme décrit au chapitre 6 du manuel d'utilisation.

1 Groupe d'infusion au début. 	2 Utilisez un tournevis plat pour soulever soigneusement l'écran de douche et le joint 	3 L'écran de douche et le joint sont maintenant presque 
4 Retirez complètement l'écran de douche et le joint. 	5 Gardez les nouvelles pièces de rechange à portée de main (le côté arrondi du joint de groupe tourné vers le haut du groupe d'infusion). 	6 Nettoyez le groupe avec une brosse. Verrouillez fermement l'écran de douche dans le joint. 
7 Insérez l'écran de douche dans le groupe d'infusion. 	8 Prenez le porte-filtre sans filtre. 	9 Serrez le porte-filtre dans le groupe d'infusion. 
10 Ensuite, déplacez le porte-filtre jusqu'à ce que l'écran de douche soit fermement verrouillé dans le joint 	11 Maintenant, vous pouvez facilement verrouiller le porte-filtre en place. 	12 Le groupe est prêt à l'emploi. 

La buse de vapeur est bloquée

Nettoyer soigneusement les trous de la buse à vapeur à l'aide d'une aiguille ou d'un objet similaire.
La buse de vapeur peut également être dévissée pour faciliter son nettoyage.

**Important**

Ne perdez pas le petit joint situé entre la buse de vapeur et le filetage !

Ensuite, remplacez la buse de vapeur.

8 TRANSPORT ET ENTREPOSAGE**8.1 Emballage**

La PRO 400/JUMP est livrée dans un carton spécial et protégée par une housse en plastique et de la mousse.

**Mise en garde !**

Gardez l'emballage hors de portée des enfants !

**Important**

Conserver l'emballage et le matériel d'emballage pour un éventuel transport ! Ne le jetez pas !

8.2 Transport

- Transportez la machine en position verticale uniquement. Si possible, sur 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

- Conserver 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 ÉLIMINATION

Régl. WEEE -N°: 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 CONFORMITÉ CE

Conformité

Le produit est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive basse tension : **2014/35/EU**
- Directive sur la compatibilité électromagnétique (CEM) : **2014/30/EU**
- Directive sur les équipements sous pression (DEP) : **2014/68/EU**
- Directive relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (ROHS) : **2011/65/EU**

- Directive **2012/19/EU** relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (Régl. WEEE -N° : DE97592029)
- Directive sur l'écoconception **2009/125/EG (ENER 25)**

En outre, les réglementations suivantes ont été respectées :

- Règlement (CE) N° **1907/2006/EU** concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH)
- Règlement (CE) N° **1935/2004** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires).
- Règlement (UE) n° **10/2011** sur les matériaux et objets en matière plastique destinés à cet effet d'entrer en contact avec les aliments.
- Règlement (EU) N°. **2023/2006** relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Pour la conformité, les normes harmonisées suivantes ont été appliquées :

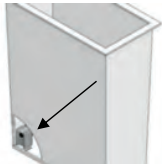
- EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019
- EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021
- EN 55014-1:2017 + A11:2020
- EN IEC 55014-2:2021
- EN 62233:2008
- EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
- EN 61000-3-3:2013 + A1:2019

Remarque : En cas de modifications apportées aux appareils mentionnés ci-dessus sans notre autorisation expresse, la présente déclaration de conformité devient caduque.

II DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Dépannage
Peu ou pas de crème sur le dessus du 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
	Il y a trop de chlore dans l'eau.	Utiliser un filtre à chlore.
	La quantité de café moulu est insuffisante.	Utilisez la quantité de café recommandée. (Le marquage à l'intérieur du panier-filtre peut vous aider à trouver la bonne quantité de café)
	La grille douchette est sale.	Nettoyez le groupe d'infusion.
Distribution de café clairsemée, seulement goutte à goutte.	La mouture est trop fine.	Utiliser une mouture plus grossière. Tassez légèrement le café moulu. Augmentez la pression d'infusion.
	Il y a trop de café moulu.	Utilisez la quantité de café recommandée. (Le marquage à l'intérieur du panier-filtre peut vous aider à trouver la bonne quantité de café)

Problème	Cause possible	Dépannage
Corps faible	La mouture n'est pas assez fine.	Utiliser une mouture plus fine.
	Le café est vieux.	Utiliser du café frais.
	La quantité de café moulu est insuffisante.	Utilisez la quantité de café recommandée. (Le marquage à l'intérieur du panier-filtre peut vous aider à trouver la bonne quantité de café)
	La grille douchette est sale.	Nettoyer la grille douchette.
Mousse au lieu de crème.	Les grains sont inappropriés.	Utiliser un autre grain de café.
	Le réglage du moulin à café n'est pas adapté aux grains de café utilisés.	Réglez le moulin à café. (Lorsque vous changez les grains de café, il peut également être nécessaire de changer la mouture.)
	Le café est trop frais.	Selon la torréfaction, il est recommandé de laisser reposer le café torréfié pendant 10 à 21 jours après la torréfaction.
Le groupe porte-filtre/d'infusion s'égoutte.	Le porte-filtre n'est pas fixé correctement.	Assurez-vous que le porte-filtre est correctement serré.
	Le joint du groupe est cassé.	Remplacez le joint du groupe [voir section 7.3]
PRO 400 : La LED verte clignote (3 secondes allumée - 1 seconde éteinte) indiquant que la machine a cessé de chauffer. JUMP : L'écran affiche une lumière de fonctionnement, signalant que la machine ne chauffe plus.	Le mode ECO est activé.	Actionnez le levier du groupe d'infusion pendant une courte période. La façon de désactiver le mode ECO est décrite dans la section 6.5.1.
PRO 400 : La LED verte clignote (1 seconde allumée - 1 seconde éteinte) JUMP : L'écran affiche en permanence le message « Pi ».	Vous êtes en mode configuration	Tirez le levier du groupe d'infusion vers le bas et attendez 5 secondes.

Problème	Cause possible	Dépannage
La machine est allumée, mais elle ne fonctionne pas.	PRO 400 : La LED verte clignote (2 secondes allumée - 1 seconde éteinte) JUMP : L'écran affiche le message « tAn » Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau ou le réservoir n'est pas inséré correctement.	Remplissez d'eau ou assurez-vous que le réservoir d'eau est correctement inséré.
	L'eau a été rechargée, PRO 400 : La LED clignote. JUMP : L'écran affiche "tAn"	Éteignez/allumez la machine. Assurez-vous que le flotteur dans le réservoir d'eau est dans la bonne position. (Le côté du flotteur avec l'aimant doit être tourné vers l'intérieur de la machine. Le flotteur lui-même doit être inséré avec l'aimant sur la partie supérieure du flotteur.) 
La machine est allumée, mais elle ne fonctionne pas.	Le réservoir d'eau n'est pas inséré correctement.	Insérez le réservoir d'eau correctement.
L'extraction du café (pompe) démarre pendant quelques secondes, s'arrête et recommence. JUMP : L'écran affiche un compte à rebours négatif suivi de trois tirets (« - - - »).	Le mode pré-infusion est activé.	Désactivez la pré-infusion (voir section 6.4.2).
		Effectuer une réinitialisation des machines. (voir section 6.6)

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

.. nettoyer le groupe d'infusion (voir les instructions au chapitre 7.2). Ensuite, veuillez ne pas resserrer le porte-filtre dans le groupe.

.. vider la chaudière. Éteignez la machine (interrupteur d'alimentation en position « OFF ») et ouvrez le distributeur d'eau chaude. En raison de la pression de la chaudière, l'eau de la chaudière est maintenant évacuée par le distributeur d'eau chaude. Fermez à nouveau la vanne d'eau chaude après avoir vidé la chaudière. Pour redémarrer la machine, voir le chapitre « Première utilisation ».

Comment faire mousser le lait comme un « barista »

- Si possible, utilisez du lait froid, afin d'avoir plus de temps pour faire mousser le lait. La teneur en matières grasses du lait n'est pas pertinente, la teneur en protéines est importante. Même le lait homogénéisé convient - si vous préférez.

- Utiliser un récipient à mousse métallique d'un volume minimum de 350 ml. Le récipient ne doit pas être trop large. Un récipient étroit et haut est recommandé.
- Ouvrez la vanne de vapeur pendant environ 5 secondes pour libérer la condensation d'eau et créer de la vapeur sèche.
- Remplissez 1/3 du récipient de mousse avec du lait et placez-le sous la buse de vapeur. La buse doit être immergée au milieu du récipient moussant, juste en dessous de la surface.
- Ouvrez lentement la vanne de vapeur, en vaporisant le lait.
- Ne pas bouger le récipient à mousse.
- Après quelques secondes, vous remarquerez une légère aspiration dans le pot à lait lorsque le moussage commence. Abaissez le pot à lait à mesure que le niveau de lait augmente. La buse à vapeur doit être maintenue sous la surface du lait mousseux.
- Attention : Lorsque la quantité de mousse de lait souhaitée est atteinte, immerger la totalité de la buse à vapeur dans le récipient de moussage pendant un court instant et fermer la valve de vapeur.



Les protéines du lait « moussent » à des températures allant jusqu'à 77°C.
Une fois cette température dépassée, le lait ne mousse plus.

- Conseils : Lorsque le moussage du lait est terminé, il suffit de secouer légèrement le récipient pour faire remonter les bulles de lait à la surface et obtenir une mousse de lait plus compacte.
- Après avoir fait mousser le lait, libérez la vapeur dans le bac d'égouttage afin d'éliminer les résidus de lait et d'éviter que la buse de vapeur ne se bloque.

12 ACCESSOIRES RECOMMANDÉS

Pour un résultat de café parfait, un moulin professionnel est aussi important qu'un bon grain de café.

Vous trouverez des moulins professionnels et des accessoires parfaits pour compléter votre ensemble sur notre site Web à l'adresse www.profittec-espresso.com



Moulin PRO T64



Knockbox M (tiroir)



Pilon



Tampon pilon



Pichet à lait



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