GASTROBACK®

DESIGN ESPRESSO ADVANCED BARISTA

BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 62619 »Design Espresso Advanced Barista«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Deutsch
English

www.gastroback.de

Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 7
- Allgemeine Hinweise zur Sicherheit 7
- Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte 10
- Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr 11

Technische Daten 13

Ihre neue Espresso-Maschine kennen lernen 14

Eigenschaften Ihrer neuen Espresso-Maschine 16
- Den Siebeinsatz auswählen 18
- Einstellbares, automatisch gesteuertes Mahlwerk 19
- Anzeige des Extraktionsdrucks 19
- Milchschaumdüse für heißes Wasser und Dampf 20
- Fehlermeldungen 20
- Überhitzungsschutz 20
- Automatische Abschaltung 21
- Tipps für beste Ergebnisse 21
- Auswahl und Lagerung des Kaffees 21
- Der Mahlgrad 22
- Das richtige Wasser auswählen 22
- Den Siebeinsatz füllen 23
- Ein perfektes Extraktionsergebnis 24
- Tipps zum Aufschäumen von Milch 25

Vor der ersten Verwendung 26
Den Wasserfilter einsetzen oder austauschen 27
Das Wassersystem spülen 28
Bedienung 29
Den Wassertank füllen 30
Die Tropfschale ausleeren 31
Den Bohnentrichter füllen 31
Das Gerät zum Betrieb vorbereiten 32
Den Siebeinsatz einlegen 32
Vorwärmen 33
Das Mahlwerk verwenden 34
Das Kaffeepulver manuell einfüllen 36
Das Kaffeepulver im Siebeinsatz verteilen und andrücken 36
Den Siebträger installieren 37
Die Extraktion starten 37
Nach der Extraktion 38
Heißes Wasser 40
Milch aufschäumen 41
Die Voreinstellungen ändern 44
Das Mahlwerk einstellen 44
Den Mahlgrad einstellen 45
Die abgegebene Menge einstellen 45
Das Extraktionsvolumen einstellen 46
Die werksseitigen Voreinstellungen wiederherstellen 46
Hilfe bei Problemen 47
Pflege und Reinigung 60
Den Bohnentrichter ausleeren und reinigen 60
Blockierungen des Mahlwerks beseitigen 62

Den Wassertank reinigen 62
Die Milchschaumdüse reinigen 64
Direkt nach der Verwendung 64
Die Milchschaumdüse gründlich reinigen 65
Siebeinsatz und Siebträger nach der Verwendung spülen 66
Gründliche Reinigung von Siebträger und Siebeinsatz 66
Den Brühkopf reinigen 67
Die Tropfschale reinigen 68
Gehäuse und Warmhalteplatte reinigen 69
Das Gerät entkalken 69
Aufbewahrung 72
Entsorgungshinweise 73
Information und Service 73
Gewährleistung/Garantie 74

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**
Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: **info@gastroback.de**

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Mit der **DESIGN ESPRESSO ADVANCED BARISTA** können Sie jederzeit ohne lange Vorbereitungszeit einen Espresso und andere Kaffeedrinks genießen. Schon 1 Minute nach dem Einschalten ist die Maschine einsatzbereit. Das integrierte Mahlwerk mahlt die richtige Portion ganzer Kaffeebohnen direkt vor dem Aufbrühen. Dadurch bleibt das volle Aroma erhalten. Auch auf Milchschaum und heißes Wasser zum Zubereiten Ihrer bevorzugten Kaffee-Spezialität oder zahlreicher Heißgetränke brauchen Sie nicht zu verzichten.

Die Informationen in diesem Heft werden Sie mit den Funktionen des Gerätes vertraut machen. Bitte lesen Sie die darin gegebenen Hinweise aufmerksam durch.

Wir wünschen Ihnen viele belebende Kaffeepausen mit Ihrer neuen **DESIGN ESPRESSO ADVANCED BARISTA**.

Ihre Gastroback GmbH

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer, hohe Temperaturen und Überdruck führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Reparaturen und technische Wartung am Gerät und seinen Bauteilen dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an den Gastroback Kundenservice, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt (Telefon: (04165) 222500 oder E-Mail: info@gastroback.de).

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Hausgebrauch und für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien und für kleine Kinder und Tiere unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder oder Tiere zugänglich sind.
- Ungeeignete Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile, die vom Hersteller nicht für das Gerät vorgesehen und empfohlen sind, können schwere Personenschäden und Sachschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Undichtigkeiten). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind und/oder nicht erwartungsgemäß arbeiten. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel:

Frost, Sturz, Schlag, ins Gehäuse eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigungen während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, waagerechten und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche.
- Niemals das Gerät oder Teile davon auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Grill, Feuer) bringen. Niemals das Gerät oder die Bauteile und Zubehöre des Gerätes für andere Geräte oder zweckentfremdet verwenden.
- Halten Sie während des Betriebes einen Abstand von mindestens 30cm zu wertvollen und/oder feuchtigkeits- oder hitzeempfindlichen Gegenständen, um Schäden durch heißen Dampf und Wasser zu vermeiden. Das Gerät muss von allen Seiten zugänglich sein. Auch der Wassertank an der Rückseite und die verwendete Steckdose müssen jederzeit zugänglich sein.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, so dass sie die Gefahren bei der Bedienung des Gerätes verstehen und beachten. Auch die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. **Niemals kleine Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!**
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt ist, bevor Sie das Gerät betreiben. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine

Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.

- Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Legen Sie niemals scharfkantige oder schwere Gegenstände auf oder in das Gerät, um die Bauteile (Beispiel: Wassertank, Warmhalteplatte und Metallrost) nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie zum Betrieb ausschließlich kaltes, sauberes Leitungswasser oder ein stilles Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt. Achten Sie immer darauf, dass der Füllstand im Wassertank zwischen den Markierungen MIN und MAX liegt (mindestens 250ml; max. 2,5 Liter). Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn der Wassertank nicht ausreichend gefüllt ist oder fehlt, um Schäden an der Pumpe zu vermeiden.
- Füllen Sie die Siebeinsätze ausschließlich mit frischem Kaffeepulver oder einem Kaffee-Pad, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Um Schäden am Mahlwerk zu vermeiden: Füllen Sie keinen gemahlenen Kaffee in den Bohnentrichter. Füllen Sie nur ganze, trockene Kaffeebohnen in den Bohnentrichter. Lassen Sie niemals Flüssigkeiten in den Bohnentrichter laufen. Halten Sie den Bohnentrichter immer absolut trocken.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst mit der Ein/Aus-Taste AUS (alle Tasten sind dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Leeren Sie zusätzlich die Tropfschale und den Wassertank aus, bevor Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie das Gerät immer an beiden Seiten oben an der Gerätesäule an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät an Wassertank, Brühkopf, Tropfschale, Bohnentrichter, Milchschaumdüse oder Netzkabel halten, um es zu bewegen.**
- Halten Sie das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre stets sauber. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung'. Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln,

harten Scheuerhilfen (z.B. Topfreiniger), scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, chemische Bleiche, ungeeignete Entkalker) reinigen. Entkalken Sie das Gerät rechtzeitig, um Schäden durch Kalkablagerungen zu vermeiden.

- **Niemals die Espresso-Maschine in die Spülmaschine stellen.**

⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß und einzeln abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220-240V, 50-60Hz, 16A) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen, Tischsteckdosen oder Verlängerungskabel, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, um den Netzstecker im Notfall sofort aus der Steckdose ziehen zu können.
- Niemals das Gerät auf einer Metallfläche betreiben, um eine erhöhte Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker mit nassen Händen berühren, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals mehr als 2,5 Liter (2500ml; MAX-Markierung) in den Wassertank füllen. Andernfalls können Flüssigkeiten überlaufen und zur Überhitzung und Gefährdung durch Elektrizität und Feuer führen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Niemals Wasser oder andere

Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Sollte während der Arbeit eine Flüssigkeit unter das Gerät oder über das Netzkabel oder die Bedienungselemente des Gerätes (Konsole, Funktionsschalter oder Stellrad) gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch ab und lassen Sie das Gerät mindestens 1 Tag an der Luft trocknen. Prüfen Sie das Gerät im Zweifelsfall sorgfältig auf Dichtigkeit.

- Wickeln Sie das Kabel vor der Verwendung des Gerätes immer vollständig ab, um eine Überhitzung zu vermeiden. Niemals das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Tischkante herunterhängen. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

Ihre neue »Design Espresso Advanced Barista« dient zum Aufbrühen (Extrahieren) von Kaffee (Espresso) und erzeugt heißes Wasser und heißen Dampf unter Druck. Daher werden einige Bauteile (unterer Teil des Brühkopfes, Siebträger, Siebeinsatz und Milchschaumdüse) beim Betrieb sehr heiß. **Während des Betriebes und einige Zeit danach können heißer Dampf und heißes Wasser an Milchschaumdüse und Brühkopf entweichen.** Befolgen Sie die hier angegebenen Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrühungen und Sachschäden zu vermeiden.

- Halten Sie niemals Ihre Hände und Arme oder feuchtigkeits- und/oder hitzeempfindliche Gegenstände an Siebträger, Brühkopf oder Milchschaumdüse oder darunter, wenn das Gerät arbeitet. Berühren Sie Siebträger und Milchschaumdüse während des Betriebes und einige Zeit danach nur an den Griffen. Achten Sie immer darauf, dass die Milchschaumdüse auf die Tropfschale oder in ein geeignetes Gefäß zeigt, wenn sie nicht benutzt wird. Verwenden Sie ausschließlich hitzefeste Gefäße mit dem Gerät, um Schäden und schwere Verlet-

zungen durch Splitter und heiße Flüssigkeiten zu vermeiden. **Verwenden Sie zum Aufschäumen von Milch keine Gefäße aus Glas oder Kunststoff. Auch hitzefestes Glas und hitzefeste Kunststoffe können aufgrund der starken lokalen Erwärmung platzen oder schmelzen!** Dadurch können Splitter und Chemikalien in Ihre Getränke kommen und Gesundheitsschäden und schwere Verletzungen verursachen. Vergewissern Sie sich immer, dass der Siebträger richtig und fest am Brühkopf installiert ist, bevor Sie einen Extrakltionsvorgang starten. **Niemals den Siebträger vom Brühkopf abnehmen, solange der Extraktionsvorgang läuft (Espresso-Taste blinkt), da das Gerät heißes Wasser unter hohem Druck abgibt.**

- Wenn Wasser am Rand des Siebträgers heraus quillt, dann brechen Sie den Extraktionsvorgang sofort ab (blinkende Taste drücken). Warten Sie bis die Nadel des Druckmessers wieder am linken Anschlag liegt (mindestens 10 Sekunden). Nehmen Sie den Siebträger dann vorsichtig vom Brühkopf ab und reinigen Sie den Siebeinsatz (siehe: ‚Pflege und Reinigung').
- Warten Sie immer, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	62619 Design Espresso Advanced Barista
Stromversorgung:	220 - 240 V Wechselstrom, 50 - 60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1600 W
Länge des Netzkabels:	ca. 70 cm
Gewicht:	ca. 8,3 kg
Abmessungen:	ca. 288 x 305 x 395 mm (B x T x H)
Arbeitsgeräusche:	max. 86 dB A
Fassungsvermögen, Wassertank:	2,5 Liter
Fassungsvermögen, Bohnentrichter:	max. 220 g
Druck:	max. 15 bar
Prüfzeichen:	CE eurofins GS

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHRE NEUE ESPRESSO-MASCHINE KENNEN LERNEN

1 **TRICHTERDECKEL:** Schließt den Bohnentrichter.

2 **BOHNENTRICHTER:** Füllen Sie hier bis zu 220 g frische, ganze Kaffeebohnen ein.

3 **BEHEIZTE WARMHALTEPLATTE** zum Vorwärmen und Warmhalten von hitzefesten Tassen und Gläsern.

4 **WASSERTANKDECKEL –** Ziehen Sie den Deckel nach oben, um den Wassertank aus dem Gerät zu nehmen.

5 **HERAUSNEHMBARER 2,5 L-WASSERTANK** mit Füllstand-Markierungen (MIN und MAX).

6 **EIN/AUS-TASTE –** Blinkt während des Aufheizvorgangs.

7 **1-ESPRESSO-TASTE:** Drücken Sie hier, um 1 Espresso zu extrahieren.

8 **2-ESPRESSI-TASTE:** Extrahiert die programmierte Menge für 2 Espressi.

9 **MAHLWERK-TASTE:** Startet den Mahlvorgang für die programmierte Menge Kaffeepulver.

10 **DRUCKMESSER:** Gibt den Druck am Brühkopf an.

11 **ENTKALKUNGS-ANZEIGE:** Leuchtet auf, wenn die Maschine entkalkt werden muss.

12 **HEISSWASSER/DAMPF-KONTROLLLEUCHTE:** Blinkt, wenn die Dampffunktion ausgewählt ist; leuchtet kontinuierlich, wenn die Heißwasserfunktion arbeitet.

13 **BRÜHKOPF –** Installieren Sie den gefüllten Siebträger unter dem Brühkopf, um Espresso zu extrahieren.

14 **MAHLWERK-AUSLASS MIT MAHLWERK-MASKE:** Siebträger hier einhängen, um das Kaffeepulver direkt in den Siebeinsatz zu füllen.

15 **EDELSTAHL-SIEBTRÄGER MIT ZWEI TÜLLEN –** Legen Sie den ausgewählten Siebeinsatz hier ein.

16 **SCHWENKBARE MILCHSCHAUMDÜSE MIT THERMISCH ISOLIERTEM GRIFF:** Dampf und heißes Wasser werden herausgepresst.

17 **HERAUSNEHMBARE TROPFSCHALE MIT METALLROST UND ROTER FÜLLSTANDSANZEIGE**

18 **STELLRAD** zur Wahl des Mahlgrads.

19 **FUNKTIONSSCHALTER:** Hiermit aktivieren Sie die Dampffunktion oder Heißwasserfunktion.

ZUBEHÖR

Profi-Espresso-Tamper, Einzelwandfiltereinsatz für 1 und 2 Tassen, Doppelwandfiltereinsatz für 1 und 2 Tassen, Filtereinsatz für E.S.E.-PADs, Milchschaumkännchen, Messlöffel mit Espresso-Tamper, Reinigungswerkzeug, Wasserfilter

EIGENSCHAFTEN IHRER NEUEN ESPRESSO-MASCHINE

Dieses Kapitel bietet einen Überblick über die Funktionen Ihrer neuen »Design Espresso Advanced Barista«.

Funktion	Bemerkungen
Herausnehmbarer Wassertank	Nehmen Sie den Wassertank zum Füllen und zum Reinigen einfach heraus. Das Ventil im Boden des Wassertanks öffnet und schließt automatisch. Dadurch läuft das Wasser nicht aus, wenn Sie den Wassertank herausnehmen und wieder einsetzen.
15 Bar Druckpumpe	Erzeugt den erforderlichen Druck für Espresso und Milchschaum.
Siebträger mit zwei Tüllen	Durch die beiden Tüllen des Siebträgers können zwei Tassen gleichzeitig gefüllt werden. • 2 Tassen füllen: stellen Sie unter jede Tülle eine der beiden Tassen. • 1 Tasse füllen: stellen Sie die Tasse genau in die Mitte unter den Siebträger.
Verschiedene Siebeinsätze	Das Gerät wird mit Siebeinsätzen für unterschiedliche Zwecke geliefert. • 1-Espresso-Siebeinsatz: für nur ca. 30 ml Espresso oder milden Kaffee. • 2-Espressi-Siebeinsatz: für doppelten Espresso oder starken Kaffee. • POD-Siebeinsatz: für Kaffee-Pads.
Automatische Vorbrühfunktion	Vor dem eigentlichen Extraktionsvorgang feuchtet die Maschine das Kaffeepulver mit reduziertem Druck an. Dadurch wird das Kaffeepulver für die Extraktion vorbereitet, um das volle Aroma zu entfalten.
Automatisch gesteuerte Extraktionsfunktion Sie starten die Extraktion mit den Espresso-Tasten für 1 Espresso oder 2 Espressi. Das Gerät beendet den Extraktionsvorgang automatisch nach der Abgabe des programmierten Volumens.	Sie starten die Extraktion mit den Espresso-Tasten für 1 Espresso oder 2 Espressi. Das Gerät beendet den Extraktionsvorgang automatisch nach der Abgabe des programmierten Volumens.

Funktion	Bemerkungen
Programmierbares Extraktionsvolumen	Sie können das Extraktionsvolumen für beide Espresso-Funktionen (1 Tasse oder 2 Tassen) getrennt an Ihre Vorlieben anpassen (siehe: ‚Die Voreinstellungen ändern'). Das Gerät speichert Ihre Einstellungen automatisch und permanent – auch bei einer Unterbrechung der Stromversorgung. Es gibt keinen Grund, das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen zu lassen. TIPP: Bei langen Extraktionszeiten werden zunehmend Bitterstoffe aus dem Kaffeepulver gelöst. Sie sollten deshalb ein Extraktionsvolumen wählen, mit dem Sie eine Extraktionszeit von max. 40 Sekunden erhalten. Wenn die gewünschte Menge (Extraktionsvolumen) in dieser Zeit nicht erreichbar ist, dann füllen Sie mit heißem Wasser aus der Milchschaumdüse auf (siehe: ‚Bedienung / Heißes Wasser').
Milchschaumdüse	Dient zur Abgabe von Dampf und heißem Wasser. • mit heißem Dampf schäumen Sie Milch auf (siehe: ‚Bedienung / Milch aufschäumen'); • heißes Wasser dient zum Verdünnen von Kaffee für Long Black (normaler Kaffee), zum Aufbrühen von Tee, zum Anrichten anderer Heißgetränke (Beispiel: Kakao-Getränkepulver) und zum Vorwärmen des Siebträgers und der Tassen (siehe: ‚Bedienung / Heißes Wasser').
Einstellbares, automatisch gesteuertes Mahlwerk	Für Ihren perfekten Espresso können Sie ganze Kaffeebohnen verwenden und mit dem integrierten Mahlwerk direkt vor der Extraktion frisch mahlen. Den Mahlgrad passen Sie mit einem Stellrad an Ihre Anforderungen an. Die richtige Menge wird durch die Steuerung des Gerätes immer wieder exakt abgemessen und direkt in den Siebeinsatz gefüllt. Auch die Menge ist programmierbar (siehe: ‚Die Voreinstellungen ändern').
Automatische Dosierung für 1 oder 2 Espressi	Sie können die Kaffeepulver-Menge für 1 Espresso oder 2 Espressi getrennt speichern und einzeln abrufen.
Automatische Abschaltung	Schaltet die Espresso-Maschine nach ca. 30 Minuten ohne Benutzung automatisch aus. Drücken Sie einfach die Ein/Aus-Taste, um das Gerät nach der automatischen Abschaltung wieder einzuschalten.

DEN SIEBEINSATZ AUSWÄHLEN

Das Gerät wird mit Siebeinsätzen für 3 unterschiedliche Zwecke geliefert. Wählen Sie den richtigen Siebeinsatz für die Extraktion aus, um die optimalen Ergebnisse zu erhalten.

Die doppelwandigen Siebeinsätze (Ein- und Zwei-Tassen) sorgen dafür, dass das Wasser beim Brühvorgang langsamer durch das Kaffeepulver geführt wird, um den optimalen Druck beim Brühvorgang zu erzielen. So entsteht eine perfekte und üppige Crema. Sie können mit den doppelwandigen Siebeinsätzen des Gerätes sowohl frisch gemahlenes Kaffeepulver verwenden, als auch vorgemahlenes, vakuum-verpacktes Kaffeepulver. Besser ist es allerdings, mit dem integrierten Mahlwerk des Gerätes zu arbeiten und ganze Kaffeebohnen direkt vor der Extraktion zu mahlen.

Die einfachen Siebeinsätze bieten alle Möglichkeiten, die sich durch die Kombination von Menge, Pressdruck und Mahlgrad ergeben. Verwenden Sie diese Siebeinsätze, wenn Sie bereits Erfahrung haben. Allerdings sind diese Siebeinsätze nicht für vorgemahlenes Kaffeepulver geeignet.

- Der 1-Espresso-Siebeinsatz dient zur Extraktion eines einfachen Espressos (ideales Extraktionsvolumen: ca. 30 ml). Füllen Sie 6-8g Kaffeepulver in diesen Siebeinsatz. Im Idealfall verwenden Sie diesen Siebeinsatz zusammen mit der 1-Espresso-Taste. Als werksseitige Voreinstellung ist das richtige Extraktionsvolumen bereits programmiert.
- Den 2-Espressi-Siebeinsatz sollten Sie verwenden, wenn Sie einen doppelten Espresso extrahieren wollen. Verwenden Sie dazu die 2-Espressi-Taste, mit der als Voreinstellung ca. 60ml Espresso abgegeben werden. In diesen Siebeinsatz sollten Sie 10-16g Kaffeepulver füllen, um ein optimales Ergebnis zu erhalten.
- Den POD-Siebeinsatz verwenden Sie nur für Kaffee-Pads. Die besondere Struktur des Filters im Bodens ermöglicht bei diesem Siebeinsatz, dass das Wasser während der Extraktion gleichmäßig durch den Kaffee-Pad fließen kann. Legen Sie immer nur einen einzelnen Kaffee-Pad ein.

HINWEIS

Sie können die Extraktionsvolumina neu programmieren, wenn die werksseitigen Einstellungen nicht Ihren Wünschen entsprechen (siehe: ‚Die Voreinstellungen ändern / Das Extraktionsvolumen einstellen'). Wenn Sie die gewünschten Ergebnisse dadurch nicht erhalten, dann können Sie bei Bedarf die werksseitigen Voreinstellungen wieder herstellen (siehe: ‚Die Voreinstellungen ändern / Die werksseitigen Voreinstellungen wiederherstellen').

EINSTELLBARES, AUTOMATISCH GESTEUERTES MAHLWERK

Die »Design Espresso Advanced Barista« verfügt über ein eigenes Mahlwerk, mit dem Sie frische, ganze Kaffeebohnen direkt vor der Extraktion mahlen und dabei gleichzeitig richtig dosieren können. Die Bedienung ist denkbar einfach: Sie hängen den vorbereiteten und vorgewärmten Siebträger in die Mahlwerks-Maske ein und starten den Mahlvorgang mit der Mahlwerks-Taste. Dabei können Sie folgende Eigenschaften des Mahlwerks nutzten:

- Bohnentrichter für eine Vorrat von ca. 220g Kaffeebohnen.
- Der Mahlgrad kann mit einem Stellrad an Ihre Wünsche angepasst werden.
- Vorprogrammierte Menge Kaffeepulver: die abgegebene Menge wird durch das Mahlwerk gesteuert. Dadurch erhalten Sie für jede Extraktion immer die richtige Dosis.
- Die werksseitigen Einstellungen können nahezu beliebig neu programmiert werden. Ihre individuellen Einstellungen bleiben im Speicher des Gerätes erhalten – auch nachdem Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt haben.
- Einstellungen für einfachen und doppelten Espresso. Beide Einstellungen sind getrennt programmierbar.

ANZEIGE DES EXTRAKTIONSDRUCKS

Der Druckmesser am Brühkopf zeigt den Wasserdruck während der Extraktion an. Daran können Sie erkennen, ob Ihr Espresso optimal extrahiert wird.

- **Unterextrahierter Bereich:** Der Zeiger steht im unteren, weißen Drittel der Druckanzeige. Der Druck ist während der Extraktion zu niedrig und das Wasser fließt zu schnell durch das Kaffeepulver. Der Kaffee wird wässrig und fade; es entwickelt sich keine ausreichende Crema. Mögliche Gründe: der Mahlgrad ist zu grob eingestellt, im Siebeinsatz ist zu wenig Kaffeepulver oder das Kaffeepulver ist nicht fest genug angedrückt.

HINWEIS

Das Gerät führt einen Vorbrühvorgang durch. Dabei wird das Kaffeepulver zunächst mit geringem Wasserdruck angefeuchtet. Die Anzeige des Druckmessers sollte dabei im weiß markierten Drittel des Anzeigebereichs liegen.

- **Idealer Druckbereich:** Der Zeiger steht während der Extraktion im grauen, mittleren Bereich der Druckanzeige. Dies ist der ideale Druck für die Extraktion.
- **Überextrahierter Bereich:** Der Zeiger steht im roten, oberen Drittel der Druckanzeige. Der Extraktionsdruck war zu hoch, weil das Wasser zu langsam durch das

Kaffeepulver geflossen ist. Der Espresso wird sehr dunkel und bitter; die Crema wird fleckig. Mögliche Gründe: Das Kaffepulver ist zu fein gemahlen oder im Siebeinsatz ist zu viel Kaffeepulver. Eventuell ist das Kaffeepulver zu fest angedrückt.

MILCHSCHAUMDÜSE FÜR HEISSES WASSER UND DAMPF

Das Gerät kann heißes Wasser und Dampf durch die eigens dafür vorgesehene Milchschaumdüse abgeben.

- Verwenden Sie die Heißwasserfunktion zum Verdünnen des Espressos für andere Kaffee-Spezialitäten, zum Herstellen anderer Heißgetränke (Beispiel: Tee, Kakao-Drinks) oder zum Vorwärmen von Tassen und Siebträger.
- Die Dampffunktion dient vor allem zum Aufschäumen von Milch für Latte, Cappuccino oder ähnliche Kaffee-Drinks. Sie steuern diese Funktionen mit dem Funktionsschalter an der linken Seite des Brühkopfes. Die Heißwasser/Dampf-Kontrollleuchte rechts unter der Druckanzeige leuchtet auf, wenn eine dieser beiden Funktionen eingeschaltet ist.

WICHTIG - Beim Einschalten des Gerätes muss der Funktionsschalter immer in der mittleren Standby-Position stehen. Andernfalls kann das Wassersystem die Betriebstemperatur nicht erreichen. Die Ein/Aus-Taste blinkt in diesem Fall ungewöhnlich schnell.

WICHTIG - Das Gerät ist nicht zur Abgabe großer Mengen heißen Wassers geeignet. Die Temperatur sinkt erheblich, wenn Sie ein größeres Volumen entnehmen.

FEHLERMELDUNGEN

Das Gerät meldet Störungen während des Betriebes. In diesem Fall blinken unterschiedliche Tasten in ungewöhnlicher Weise. Informieren Sie sich im Kapitel ‚Hilfe bei Problemen' über die Ursache der Störung und ihre Beseitigung.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Die Pumpe, der Heizblock des Wassersystems und das Mahlwerk sind mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet, der das Gerät automatisch ausschaltet, wenn diese Bauteile zu heiß werden.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie 30-60 Minuten. Danach können Sie das Gerät wieder ganz normal in Betrieb nehmen. Wenn das Gerät dann nicht arbeitet, wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Eine automatische Abschaltung schaltet die Espresso-Maschine nach ca. 30 Minuten ohne Benutzung automatisch aus. Drücken Sie einfach die Ein/Aus-Taste, um das Gerät nach der automatischen Abschaltung wieder einzuschalten.

WICHTIG - Sie sollten das Gerät trotzdem nicht unnötig eingeschaltet lassen. Wenn Sie das Gerät für einige Zeit nicht brauchen, dann drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie danach den Netzstecker aus der Steckdose. Sie sparen dadurch Energie und erhalten die Lebensdauer des Heizsystems.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Einen perfekten Kaffee zuzubereiten ist eine Kunst, die mit Ihrer neuen »Design Espresso Advanced Barista« leicht zu erlernen ist. In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps für Ihren erstklassigen Kaffee-Genuss.

Das Aroma Ihres Kaffees hängt von zahlreichen Faktoren ab. Dazu gehören nicht nur Kaffeesorte, Röstung und Frische der Bohnen, sondern auch diejenigen Parameter, die Sie bei der Zubereitung beeinflussen können: Mahlgrad, Dosierung, Anpressdruck und Extraktionsvolumen. Wichtig ist es, die richtige Ausgewogenheit von Süße, Säure und Bitterstoffen zu finden.

Passen Sie diese Faktoren und Parameter in einzelnen Schritten an Ihre Vorlieben an. Der Druckmesser des Gerätes unterstützt Sie bei dieser Aufgabe. Als Ausgangspunkt sollten Sie die Voreinstellungen des Gerätes verwenden. Bei Ihren ersten Schritten erleichtern die doppelwandigen Siebeinsätze es Ihnen, die optimale Kombination der Parameter zu finden.

AUSWAHL UND LAGERUNG DES KAFFEES

- Mahlen Sie die Kaffeebohnen direkt vor der Extraktion. Gemahlener Kaffee verliert schnell an Geschmack und Aroma und sollte nicht länger als eine Woche gelagert werden. Kaufen Sie kleine Packungen, um eine lange Lagerung zu vermeiden.
- Verwenden Sie das integrierte Mahlwerk der Maschine, um die Kaffeebohnen direkt vor der Extraktion zu mahlen und zu dosieren.
- Bewahren Sie den Kaffee (Pulver oder ganze Bohnen) in einem luftdicht schließenden Behälter an einem kühlen, trockenen Ort auf. Mit einem Vakuumierer von Gastroback können Sie den Kaffee nach dem Kauf nach Ihren Bedürfnissen in kleinere Portionen abpacken, um das volle Aroma möglichst lange zu erhalten.

DER MAHLGRAD

- Durch den Mahlgrad beeinflussen Sie die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver gepresst wird und bestimmen dadurch den Geschmack Ihres Kaffees. Das Pulver sollte nicht zu grob und nicht zu fein sein. Wenn der Kaffee zu fein gemahlen ist (das Kaffeepulver gleicht Puderzucker und fühlt sich zwischen den Fingern an wie Mehl), kann das Wasser auch unter Druck nicht durch das Pulver fließen. Der Kaffee wird dadurch dunkel und bitter und die Crema wird fleckig. Wenn der Kaffee zu grob gemahlen ist, fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade.
- Achten Sie darauf, dass das Kaffeepulver für Espresso-Maschinen geeignet ist. Packungen mit gemahlenem Kaffee sind entsprechend gekennzeichnet.
- Eventuell müssen Sie ausprobieren, wie Sie das Mahlwerk des Gerätes oder Ihre Kaffeemühle einstellen müssen, damit Sie den von Ihnen bevorzugten Geschmack erhalten. Beginnen Sie mit einem mittleren Mahlgrad in dem Bereich, der für Espresso-Maschinen geeignet ist. Dies entspricht der Voreinstellung 8 des Mahlwerks. Ändern Sie den Mahlgrad dann in kleinen Schritten, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten. Es ist völlig normal, dass Sie bei der Einstellung des optimalen Mahlgrads mehrere Versuche brauchen. Passen Sie den Mahlgrad in kleinen Schritten an, bis Sie die optimale Extraktionszeit für Ihren Espresso erhalten (20-40 Sekunden).
- Sie stellen den Mahlgrad am besten bei laufendem Mahlwerk ein (siehe: ‚Die Voreinstellungen ändern / Das Mahlwerk einstellen').

DAS RICHTIGE WASSER AUSWÄHLEN

- Demineralisiertes oder stark gefiltertes Wasser ist genauso ungeeignet wie Mineralwasser mit hohem Mineraliengehalt oder kohlensäurehaltiges Wasser. In den meisten Gegenden können Sie Leitungswasser verwenden.
- Sollte das Leitungswasser in Ihrem Bereich eine extrem hohe Wasserhärte haben (4° bis 5°dH; ca. 350mg/L und mehr), dann empfehlen wir die Verwendung eines Tafelwassers mit geringem Mineraliengehalt. Dadurch schützen Sie Ihre Maschine vor übermäßigen Kalkablagerungen und verbessern den Geschmack Ihres Kaffees. Füllen Sie immer nur klares, KALTES Wasser in den Wassertank. Wärmen Sie das Wasser nicht vorher auf. Kochen Sie das Wasser vor der Verwendung nicht ohne guten Grund ab (Beispiel: notwendige Desinfektion des Wassers).
- Abgestandenes Wasser verursacht einen schalen Geschmack des Kaffees und der aufgeschäumten Milch. Lassen Sie das Wasser nicht über längere Zeit im

Wassertank stehen. Leeren Sie den Wassertank spätestens jeden Abend aus und füllen Sie ihn morgens mit frischem, kaltem Leitungswasser. Lassen Sie etwas Wasser aus dem Wasserhahn laufen, bevor Sie den Wassertank füllen. Leeren Sie den Wassertank auf jeden Fall vollständig aus und trocknen Sie ihn auch innen ab, wenn Sie das Gerät einige Tage nicht benutzen wollen. Sie vermeiden damit unnötige Kalkablagerungen, und die Bildung von Algen und Keimen.

- Spülen Sie das Wassersystem vor der Verwendung der Maschine, wenn Sie die Maschine länger als eine Woche nicht verwendet haben.
- In jedem Fall muss der Wassertank regelmäßig gereinigt werden.

DEN SIEBEINSATZ FÜLLEN

- Wärmen Sie Tassen, Siebträger und Siebeinsatz vor der Zubereitung vor, damit der Espresso die richtige Temperatur behält. Dazu können Sie heißes Wasser aus der Milchschaumdüse verwenden (siehe: ‚Bedienung / Heißes Wasser'). Stellen Sie die Tassen und Gläser nach dem Vorwärmen auf die Warmhalteplatte oben auf dem Gerät.
- Siebträger und Siebeinsatz müssen unbedingt völlig trocken sein, wenn Sie das Kaffeepulver einfüllen. Andernfalls fließt das Wasser beim Extraktionsvorgang am Kaffeepulver vorbei.
- Wenn Sie mit dem POD-Siebeinsatz arbeiten: legen Sie immer nur einen einzelnen Kaffee-Pad in den Siebeinsatz. Drücken Sie die Ränder des Kaffee-Pads an den Seitenwänden des POD-Siebeinsatzes an. 2 starke Espressi brühen Sie am besten nacheinander.
- Wenn Sie gemahlenen Kaffee verwenden: Füllen Sie nicht zu viel Kaffeepulver in die Siebeinsätze. Das Kaffeepulver muss genug Platz haben, um im Siebeinsatz zu quellen. Lassen Sie ca. 2mm unter dem Rand des Siebeinsatzes frei. Verwenden Sie den 2-Espressi-Siebeinsatz, wenn Sie ein entsprechend größeres Volumen Espresso extrahieren wollen. Sie können überschüssiges Kaffeepulver mit einem Esslöffel oder ähnlichem Werkzeug abstreifen.
- Füllen Sie das Kaffeepulver bei Bedarf in Portionen in den Siebeinsatz und drücken Sie es **im Siebeinsatz** zwischen den Portionen an, damit der Siebeinsatz nicht überquillt.
- Verteilen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig im Siebeinsatz, bevor Sie es andrücken. Dazu können Sie leicht an die Seiten des Siebträgers klopfen. Versuchen Sie, eine möglichst ebene, gleichmäßig hohe Oberfläche zu erhalten, damit das Wasser bei der Extraktion die gesamte Füllung durchtränkt.
- Drücken Sie das Kaffeepulver mit einer Kraft von ca. 5 kg an.

- Achten Sie darauf, dass Siebeinsatz und Siebträger am Rand immer ganz sauber und trocken sind, bevor Sie den Siebträger am Brühkopf installieren. Wischen Sie überschüssiges Kaffeepulver mit einem sauberen, **trockenen** Tuch ab. Andernfalls dichtet der Siebeinsatz nicht richtig am Brühkopf ab und das Wasser quillt an der Seite heraus.

EIN PERFEKTES EXTRAKTIONSERGEBNIS

- Der Geschmack des Kaffees hängt ab von der Sorte, Frische, Mahlgrad, Füllmenge im Siebeinsatz, Lagerung des Kaffeepulvers und Wasserqualität. Ebenso entscheidend beeinflusst der Anpressdruck beim Füllen des Siebeinsatzes die Extraktionszeit und damit den Geschmack und die Konsistenz Ihres Kaffees.
- Die Extraktionszeit ist einer der wichtigsten Faktoren für den Geschmack des Kaffees und wird besonders durch Menge, Anpressdruck und Mahlgrad bestimmt (siehe: ‚Der Mahlgrad'). Versuchen Sie, eine Extraktionszeit von 20-40 Sekunden zu erreichen.
- Typischerweise beginnt der Espresso nach der Vorbrühzeit zu tropfen. Wenn der Espresso zu früh aus dem Siebträger läuft, dann ist zu wenig Kaffeepulver im Siebeinsatz, das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen oder Sie haben das Kaffeepulver nicht fest genug angedrückt. Der Kaffee wird unterextrahiert. Wenn der Espresso zu spät kommt, dann ist zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz, das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder Sie haben das Kaffeepulver zu fest angedrückt. Ihr Kaffee ist überextrahiert.
- Wenn innerhalb der optimalen Extraktionszeit zu wenig Espresso abgegeben wird, dann geben Sie am besten heißes Wasser zu. Vermeiden Sie es, die Extraktionszeit zu erhöhen.
- Wenn Sie mit Ihrem Espresso nicht zufrieden sind, dann verändern Sie möglichst immer nur einen der genannten Faktoren und extrahieren Sie dann einen Espresso. Prüfen Sie, ob Sie sich Ihrem Ziel genähert haben. So können Sie Ihren individuell bevorzugten Geschmack Schritt für Schritt erreichen.
- **Verwenden Sie nur hitzefeste Gefäße** (Beispiel: Tassen, Gläser und Becher), die nicht schmelzen oder platzen. Kunststoffgefäße können eventuell den Geschmack beeinträchtigen.
- Der Long Black entspricht am ehesten dem normalen Kaffee und ist durch die Zugabe von heißem Wasser nicht so stark wie ein Espresso (siehe: ‚Bedienung / Heißes Wasser'). Durch die Auswahl der richtigen Mengen (Kaffeepulver/ Espresso und heißes Wasser) können Sie Menge und Geschmack steuern.

TIPPS ZUM AUFSCHÄUMEN VON MILCH

- Wenn Sie Milch für Latte oder Cappuccino aufschäumen wollen, dann sollten Sie **keine Gläser** und **keine Kunststoffbecher** verwenden, da auch hitzefeste Gläser und Kunststoffe durch die lokale Erwärmung während des Aufschäumens platzen oder schmelzen könnten.
- Bedenken Sie bitte, dass Porzellangefäße die Temperatur nur schlecht leiten. Die Milch ist in diesen Gefäßen deshalb immer deutlich heißer, als die Außenseiten des Gefäßes.
- Für eine gute Temperaturkontrolle sollten Sie ein Metallgefäß verwenden (Beispiel: mitgeliefertes Milchkännchen). Die Milch hat die richtige Temperatur erreicht, wenn die Außenseiten eines Metallgefäßes gerade zu heiß zum Anfassen werden (ca. 60°C).
- Die Wassertemperatur im Wassersystem des Gerätes sinkt während der Dampferzeugung allmählich. Die Maschine kann deshalb keine größeren Mengen Milchschaum in einem Arbeitsgang herstellen. Wenn Sie das mitgelieferte Milchkännchen verwenden, erhalten Sie immer die optimale Menge für einen Arbeitsgang. Wenn Sie mehr Milchschaum brauchen, dann sollten Sie die Dampf-Funktion ausschalten und einige Sekunden warten, bevor Sie die nächste Portion aufschäumen.
- Um ein optimales Ergebnis beim Aufschäumen der Milch zu erhalten, muss die Öffnung in der Spitze der Milchschaumdüse unbedingt vollständig durchgängig sein. Selbst wenn die Öffnung nur verengt ist, kann die Milchschaumdüse eventuell keinen ausreichenden Schaum erzeugen.
- Halten Sie die Milchschaumdüse immer sauber. Schon geringe Reste von Fett und Eiweiß an der Milchschaumdüse können einen schalen Geschmack der Milch verursachen und zu unzureichenden Ergebnissen führen. Sie sollten die Milchschaumdüse mindestens täglich sorgfältig reinigen.
- Spülen Sie die Milchschaumdüse vor dem Aufschäumen der Milch. Schalten Sie dazu die Dampf-Funktion kurz ein, bis das Wasser aus der Milchschaumdüse heraus geblasen ist und nur noch Dampf austritt (einige Sekunden).
- Verwenden Sie am besten ganz frische, fettarme Milch (ca. 1,5% Fett). Die Milch sollte vor dem Aufschäumen Kühlschranktemperatur haben (4-7°C).
- Für verschiedene Milchsorten und Alternativ-Produkte erhalten Sie unterschiedliche Ergebnisse. Ebenso hängt das Ergebnis von der Frische der Milch ab. Passen Sie die Methode beim Aufschäumen dementsprechend an.
- Milchschaum fällt nach kurzer Zeit wieder zusammen. Sie sollten den Milchschaum daher immer sofort verbrauchen.

- Um Verstopfungen der Milchschaumdüse zu vermeiden, können Sie die Milchschaumdüse in ein ausreichend hohes Gefäß mit klarem Wasser eintauchen, solange Sie die Milchschaumdüse nicht verwenden.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ **WARNUNG** – **Achten Sie unbedingt immer darauf, dass kleine Kinder nicht mit dem Gerät, den Zubehören oder dem Verpackungsmaterial spielen!** Niemals kleine Kinder mit dem Gerät, den Zubehören oder dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt lassen.

⚠ **WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!** Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß und geben Dampf und heißes Wasser unter hohem Druck ab. Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie das Gerät verwenden. Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste AUS (alle Tasten sind dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Halten Sie den Arbeitsplatz des Gerätes sauber und trocken. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen. Legen Sie während des Betriebes keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät. Wenn während der Arbeit Flüssigkeit über das Gerät gelaufen ist, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen und trocknen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung'. Leeren Sie die Tropfschale und den Wassertank aus, bevor Sie das Gerät bewegen (siehe: ‚Bedienung').

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild und die Seriennummer am Boden des Gerätes. **Achten Sie unbedingt darauf, dass kleine Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial und/oder den Bauteilen und Zubehören des Gerätes spielen.**
2. Vergewissern Sie sich, dass die Bauteile und das Zubehör vollständig und unbeschädigt sind, bevor Sie die Verpackung entsorgen (siehe: ‚Ihre neue Espresso-Maschine kennen lernen').

⚠ **ACHTUNG** – Vergessen Sie bitte nicht, den Wassertank zu füllen, bevor Sie das Gerät einschalten. Andernfalls kann die Pumpe des Gerätes beschädigt werden. Der Wassertank darf nur nach oben aus dem Gerät gehoben werden. Versuchen Sie nicht, den Wassertank zur Seite zu bewegen oder nach hinten zu kippen. Andernfalls können die Bauteile des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung keine harten oder scharfkantigen Gegenstände. **Niemals das Gerät oder seine Bauteile in der Spülmaschine reinigen.**

3. Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile (Wassertank, Siebträger, Siebeinsätze, Tropfschale, Metallrost, Trichterdeckel) und die Zubehöre des Gerätes in warmer Spülmittellösung (siehe: ‚Pflege und Reinigung').
4. Stellen Sie das Gerät nach der Reinigung an einem geeigneten, ausreichend großen Arbeitsplatz in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose auf (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit').
5. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale leer und richtig eingelegt ist (siehe: ‚Bedienung / Die Tropfschale ausleeren'). Setzen Sie den Wasserfilter ein (siehe: ‚Den Wasserfilter einsetzen oder austauschen').

DEN WASSERFILTER EINSETZEN ODER AUSTAUSCHEN

Sie sollten mit einem Wasserfilter arbeiten, um das Wassersystem des Gerätes vor Verunreinigungen (Beispiel: Kalkpartikel) und starken Kalkablagerungen zu schützen.

HINWEIS

Bei normaler Verwendung hält eine Filterpatrone etwa 2 Monate. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen und den Wasserfilter trotzdem im Wassertank lassen, muss die Filterpatrone nach spätestens 3 Wochen ersetzt werden, da das Filtermaterial dann eintrocknet und dadurch inaktiv wird.

1. Nehmen Sie die Filterpatrone aus der Verpackung und drehen Sie die Anzeige auf den übernächsten Monat.
2. Aktivieren Sie die Filterpatrone. Gießen Sie dazu etwa 1 Minute lang Leitungswasser in die Öffnung in der Filterpatrone bis das Wasser an den Seiten der Filterpatrone herausläuft.
3. Ziehen Sie den Wassertank senkrecht nach oben aus dem Gerät. Ziehen Sie bei Bedarf den vorhandenen Wasserfilter heraus. Füllen Sie genug Wasser ein, um die Filterpatrone vollständig darin unterzutauchen.
4. Tauchen Sie die Filterpatrone im Wassertank unter. Drücken und drehen Sie die

Filterpatrone dabei in alle Richtungen, um alle Luftblasen durch die Öffnungen in der Filterpatrone zu entfernen.

5. Setzen Sie die Filterpatrone danach im Wasserfilter ein und stecken Sie den Wasserfilter auf das Ventil im Boden des Wassertanks. Drücken Sie den Wasserfilter ohne Gewaltanwendung ganz nach unten. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung auf.
6. Setzen Sie den Wassertank wieder an der Rückseite der Maschine ein (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen'). Der Wasserfilter ist jetzt aktiviert und das Wassersystem kann gespült werden (siehe: ‚Das Wassersystem spülen').

DAS WASSERSYSTEM SPÜLEN

HINWEIS

Wenn Sie den Siebträger am Brühkopf verriegeln, dann werden Sie eventuell einen leichten Widerstand fühlen. Das ist normal und kein Grund zur Besorgnis.

WICHTIG - Wenn Sie das Gerät einschalten, dann arbeitet die Pumpe hörbar und etwas Wasser tropft aus dem Brühkopf. Das ist normal und kein Grund zur Besorgnis. Bei der ersten Verwendung kann ein leichter Brandgeruch entsteht, wenn der Heizblock des Wassersystems zum ersten Mal in Betrieb ist. Das ist harmlos und kein Grund zur Besorgnis. Der Geruch verschwindet bei der Verwendung schnell wieder.

1. Schließen Sie die Espresso-Maschine an die Stromversorgung an (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte'). Ein Signalton erklingt. Vergewissern Sie sich, dass der Funktionsschalter (linke Seite des Gerätes) in der mittleren Standby-Position steht.
2. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die Espresso-Maschine einzuschalten (Ein/Aus-Taste blinkt). Aus dem Brühkopf läuft etwas Wasser. Warten Sie, bis alle Tasten kontinuierlich leuchten.
3. Setzen Sie den LEEREN Siebträger am Brühkopf ein. Halten Sie den Siebträger dazu mit dem Griff nach links (8-Uhr-Position) von unten an den Brühkopf. Drehen Sie den Griff des Siebträgers dann bis zum Anschlag nach rechts.
4. Stellen Sie eine hitzefeste Schale aus Porzellan oder Metall (Fassungsvermögen mindestens 1 Liter) auf die Tropfschale unter den Siebträger. Fassen Sie die Milchschaumdüse am schwarzen Griff und richten Sie die Milchschaumdüse in die Schale.

⚠ **WARNUNG** – Aus dem Siebträger und aus der Milchschaumdüse treten heißes Wasser und Dampf unter Druck aus. Niemals Ihre Hände oder Arme unter den Brühkopf oder an die Milchschaumdüse halten, wenn das Gerät eingeschaltet und/oder noch heiß ist. Denken Sie bitte auch daran, dass das Wasser in der Schale heiß ist. **Schützen Sie bei Bedarf Ihre Hände.**

WICHTIG - Achten Sie während des folgenden Vorgangs unbedingt darauf, den Wassertank nicht vollständig leer zu pumpen. Achten Sie außerdem darauf, die Schale rechtzeitig auszuleeren und danach wieder unter den Brühkopf und die Milchschaumdüse zu stellen.

5. Drücken Sie die 2 Espressi-Taste und warten Sie, bis der Vorgang automatisch beendet wird.
6. Drehen Sie den Funktionsschalter **auf das Dampfsymbol** (gegen den Uhrzeigersinn). Lassen Sie das Gerät ca. 10 Sekunden lang arbeiten. Drehen Sie den Funktionsschalter, dann zurück in die mittlere Standby-Position.

WICHTIG - Wenn Sie die Espresso-Tasten drücken, nachdem das Gerät gerade Dampf erzeugt, dann ist das Wassersystem noch zu heiß für die Espresso-Funktion. In diesem Fall blinkt die Espresso-Taste, ohne dass Wasser durch den Brühkopf abgegeben wird. Diese Verzögerung ist erforderlich, um das Wassersystem zunächst auf die Espresso-Temperatur zu kühlen.

7. Beobachten Sie den Füllstand im Wassertank, während Sie die Schritte 5 und 6 mindestens 10 mal wiederholen. Füllen Sie den Wassertank bei Bedarf zwischendurch wieder auf.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

BEDIENUNG

⚠ **WARNUNG – Lassen Sie kleine Kinder niemals unbeobachtet, wenn die Espresso-Maschine in ihrer Reichweite ist.** Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. **Verwenden Sie nur hitzefeste Gefäße zum Betrieb des Gerätes (Beispiel: Porzellan, Metall)! Beachten Sie bitte, dass aufgrund der starken lokalen Erwärmung besonders beim Aufschäumen von Milch selbst hitzefestes Glas platzen könnte und Kunststoffe schmelzen können!** Dadurch könnten Splitter und andere Partikel oder Chemikalien unbemerkt in den Kaffee kommen und schwere Verletzungen verursachen. Außerdem könnte heißes Wasser auslaufen und Verbrühungen und Sachschäden verursachen.

Zahlreiche nützliche Hinweise für die Zubereitung Ihres Espressos finden Sie im Kapi-

tel ‚Tipps für beste Ergebnisse'. Einen Überblick über die Funktionen der Maschine finden Sie im Kapitel ‚Eigenschaften Ihrer neuen Espresso-Maschine'.

WICHTIG - Prüfen Sie vor jeder Benutzung den Wasserstand im Wassertank. Wir empfehlen, das Wasser täglich zu wechseln. Füllen Sie nur Leitungswasser oder ein stilles Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt in den Wassertank. Verwenden Sie keine anderen Wässer, da die Funktion des Gerätes und der Geschmack des Kaffees dadurch nachteilig beeinträchtigt würden (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Das richtige Wasser auswählen').

WICHTIG - Entkalken Sie das Gerät rechtzeitig, um Schäden und Energieverluste durch Kalkablagerungen zu vermeiden (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Gerät entkalken'). Die Wasserhärte des verwendeten Wassers und die Häufigkeit der Verwendung sind entscheidend für die Intervalle, in denen das Gerät entkalkt werden muss. Als Faustregel sollten Sie das Gerät entkalken, nachdem 6-20 Liter durch das Wassersystem gelaufen sind oder spätestens, wenn die Entkalkungs-Anzeige aufleuchtet.

WICHTIG - Wenn das Gerät länger als eine Woche nicht mehr verwendet wurde, dann empfehlen wir das Wassersystem zu spülen, bevor Sie wieder Kaffee aufbrühen (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Das Wassersystem spülen').

DEN WASSERTANK FÜLLEN

⚠ **ACHTUNG** – Niemals den Wassertank kippen oder seitlich schieben oder ziehen, wenn Sie den Wassertank ein- oder ausbauen. Die Ventile im Boden des Wassertanks und im Gerät könnten dadurch beschädigt und/oder undicht werden. Der Wassertank muss immer senkrecht herausgenommen und eingesetzt werden.

HINWEIS

Wenn der Wassertank sehr fest sitzt, dann ist es vielleicht leichter, den Wassertank auf beiden Seiten zu fassen und nach oben herauszuheben.

1. Fassen Sie den Wassertankdeckel an der Rückseite des Gerätes und ziehen Sie den Wassertankdeckel ganz nach oben. Danach können Sie den Wassertankdeckel nach hinten klappen, um den Wassertank zu füllen. Besser ist es, wenn Sie den Wassertank aus dem Gerät nehmen. Fassen Sie dazu am Wassertankdeckel an und ziehen Sie den Wassertank senkrecht nach oben.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit frischem, kaltem Leitungswasser oder stillem Tafelwasser mit niedrigem Mineraliengehalt. **Verwenden**

Sie KEINE anderen Wässer. Vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten des Wassertanks trocken sind. Wischen Sie bei Bedarf übergelaufenes Wasser ab.

3. Lassen Sie den Wassertank senkrecht von oben in die Halterung an der Rückseite des Gerätes gleiten. Schieben Sie den Wassertankdeckel dann wieder ganz nach unten, um den Wassertank zu schließen. Wenn der Wassertank richtig eingesetzt ist und der Deckel richtig geschlossen ist, dann liegen Wassertankdeckel und Geräteoberseite auf gleicher Höhe. Drücken Sie den Wassertank bei Bedarf vorsichtig nach unten.

DIE TROPFSCHALE AUSLEEREN

Leeren Sie bei Bedarf die Tropfschale aus, bevor Sie einen Extraktionsvorgang starten.

WICHTIG - Wenn Sie das Gerät gerade in Betrieb hatten, dann kann der Inhalt der Tropfschale heiß sein. Spätestens wenn die rote Füllstandsanzeige über das Metallrost heraus steht, sollten Sie die Tropfschale ausleeren, damit die Tropfschale während des Betriebes nicht überläuft oder so voll wird, dass der Inhalt beim Ausleeren verschüttet wird.

1. Fassen Sie die Tropfschale vorn in der Mitte und ziehen Sie die Tropfschale dann vorsichtig nach vorn aus dem Gerät.
2. Nehmen Sie das Metallrost ab und die rote Füllstandsanzeige heraus. Leeren Sie die Tropfschale aus. Spülen Sie bei Bedarf Reste des Kaffeepulvers mit klarem Wasser aus. Trocknen Sie die Außenseiten der Tropfschale ab.
3. Stellen Sie die Tropfschale wieder in das Gerät. Die Tropfschale muss fest und horizontal stehen. Der vordere Rand der Tropfschale muss eine Linie mit dem Standfuß des Gerätes bilden. Drücken Sie die Tropfschale bei Bedarf vorsichtig in das Gerät hinein.
4. Setzen Sie die Füllstandsanzeige auf die Haltesäule hinten links in der Tropfschale. Die Füllstandsanzeige muss ohne Widerstand ganz nach unten gleiten.
5. Setzen Sie das Metallrost wieder auf die Tropfschale. Die drei großen Bohrungen müssen dabei links hinten liegen. Das Metallrost muss stabil auf der Tropfschale liegen.

DEN BOHNENTRICHTER FÜLLEN

Wenn Sie das Mahlwerk verwenden wollen, dann vergewissern Sie sich, dass der Bohnentrichter mit einer ausreichenden Menge frischer, ganzer Kaffeebohnen gefüllt ist. Insgesamt kann der Bohnentrichter mit max. 220g Kaffeebohnen gefüllt werden.

Nehmen Sie den Trichterdeckel ab und füllen Sie den Bohnentrichter. Füllen Sie aber nicht zu viel ein. Der Trichterdeckel muss sich noch vollständig und richtig schließen lassen. Andernfalls ist die Dichtung am Trichterdeckel unwirksam und das Aroma Ihrer Kaffeebohnen verfliegt schnell. Ihr Espresso schmeckt dadurch abgestanden und fade.

DAS GERÄT ZUM BETRIEB VORBEREITEN

1. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank mit einer ausreichenden Menge (250-2500ml) kaltem, frischem Wasser gefüllt ist. Der Füllstand muss zwischen den Markierungen MIN und MAX liegen und der Wassertank muss richtig am Gerät eingesetzt sein. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale leer und richtig am Gerät eingesteckt ist (siehe: ‚Den Wassertank füllen' und ‚Die Tropfschale ausleeren').
2. Wenn Sie mit dem Mahlwerk arbeiten wollen, dann vergewissern Sie sich, dass der Bohnentrichter mit einer ausreichenden Menge frischer, ungemahlener Kaffeebohnen gefüllt ist (siehe: ‚Den Bohnentrichter füllen' und ‚Tipps für beste Ergebnisse').
3. Schließen Sie die Espresso-Maschine an eine geeignete Stromversorgung an (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte').
4. Vergewissern Sie sich, dass der Funktionsschalter links am Brühkopf in der mittleren Standby-Position steht. Drücken Sie dann die Ein/Aus-Taste. Die Ein/Aus-Taste blinkt und das Gerät beginnt zu heizen. Warten Sie, bis alle Tasten kontinuierlich leuchten. Das Gerät braucht ca. 1 Minute, bis das Wassersystem die erforderliche Betriebstemperatur erreicht hat.

DEN SIEBEINSATZ EINLEGEN

Das Gerät wird mit verschiedenen Siebeinsätzen geliefert (siehe: ‚Ihre neue Espresso-Maschine kennen lernen'). Es ist wichtig, dass Sie den richtigen Siebeinsatz verwenden, um das optimale Extraktionsergebnis zu bekommen (siehe: ‚Eigenschaften Ihrer neuen Espresso-Maschine' und ‚Tipps für beste Ergebnisse').

WICHTIG - Der Siebeinsatz rastet mit einem Wulst am Rand des Siebträgers ein. Um den Siebeinsatz heraus zu nehmen, hat der Siebträger an 3 Stellen am Rand eine Vertiefung. Bei Bedarf können Sie einen Schraubendreher mittlerer Größe oder den Stiel eines Teelöffels in eine dieser Vertiefungen stecken und den Siebeinsatz damit vorsichtig heraus hebeln.

⚠ **ACHTUNG – Wenden Sie keine Gewalt an! Wenn der Siebeinsatz verbogen ist, dann kann der Siebeinsatz nicht mehr am Brühkopf abdichten und muss ausgetauscht werden!** Verwenden Sie immer nur einen einzelnen Siebeinsatz.

5. Entfernen Sie bei Bedarf den eingelegten Siebeinsatz. Zu diesem Zweck sind am Rand des Siebträgers 3 Vertiefungen verteilt. Am einfachsten lässt sich der Siebeinsatz entnehmen, wenn Sie einen Schraubenzieher mittlerer Größe in eine der Nuten einführen und den Siebeinsatz damit heraus hebeln. Alternativ können Sie den Stiel eines Teelöffels oder ein ähnliches Werkzeug verwenden.
6. Spülen Sie den Siebeinsatz und Siebträger aus und entfernen Sie bei Bedarf Reste von Kaffeepulver (siehe: ‚Pflege und Reinigung').
7. Wählen Sie den benötigten Siebeinsatz aus (siehe: ‚Eigenschaften Ihrer neuen Espresso-Maschine / Den Siebeinsatz auswählen'):
   - 1-Espresso-Siebeinsatz: für nur ca. 30 ml Espresso oder milden Kaffee (Long Black).
   - 2-Espressi-Siebeinsatz: für doppelten Espresso oder starken Kaffee (Long Black).
   - POD-Siebeinsatz: für Kaffee-Pads.
8. Legen Sie den benötigten Siebeinsatz in den Siebträger ein und drücken Sie den Siebeinsatz an, um den Siebeinsatz im Siebträger zu fixieren. Zwischen Siebeinsatz und Siebträger darf kein Spalt frei bleiben.
9. Wärmen Sie Ihre Tassen und den Siebträger und Siebeinsatz mit der Heißwasserfunktion vor. Dabei wird auch das Wassersystem der Maschine vor der Extraktion gespült (siehe unten: ‚Vorwärmen').

VORWÄRMEN

⚠ **WARNUNG** – Die Milchschaumdüse wird heiß, wenn Sie die Heißwasserfunktion benutzen. Auch nach dem Betrieb können heißes Wasser und Dampf austreten. Berühren Sie die Milchschaumdüse nur am schwarzen Griff. Niemals während des Betriebs oder kurz danach Ihre Hände oder Arme unter oder an die Milchschaumdüse halten.

Verwenden Sie nur hitzefeste Tassen und Becher. Andere Materialien könnten brechen, platzen oder schmelzen.

Wenn Sie die Tassen vorwärmen, wird beim Einfüllen die optimale Temperatur des Kaffees beibehalten. Stellen Sie die Tassen nach dem Vorwärmen oben auf die Warmhalteplatte des Gerätes. Wenn Siebträger und Siebeinsatz vor der Extraktion noch kalt sind, sinkt die Wassertemperatur zu Beginn der Extraktion stark ab. Dadurch wird der Geschmack Ihres Espressos nachteilig beeinflusst. Deshalb sollten

Sie auch den Siebträger und den Siebeinsatz vor dem Füllen vorwärmen.

Verwenden Sie heißes Wasser zum Vorwärmen. Dazu ist die Heißwasserfunktion des Gerätes geeignet (siehe: ‚Heißes Wasser'). Halten Sie den Siebträger über die Tropfschale während Sie heißes Wasser in den Siebträger leiten.

1. Bereiten Sie das Gerät und den Siebträger für die Verwendung vor (siehe: ‚Das Gerät zum Betrieb vorbereiten' und ‚Den Siebeinsatz einlegen'). Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank mit einer ausreichenden Menge Wasser gefüllt ist (ca. 250-2500ml; Füllstand zwischen MIN und MAX).
2. Richten Sie die Milchschaumdüse in die Tasse oder in den Siebeinsatz (im Siebträger). Drehen Sie den Funktionsschalter im Uhrzeigersinn (nach vorn) auf das Wasser-Symbol. Die Wasserabgabe startet sofort.
3. Wenn etwas heißes Wasser in die Tassen oder den Siebträger gelaufen ist, dann drehen Sie den Funktionsschalter zurück in die mittlere Standby-Position, um die Heißwasserfunktion wieder abzuschalten.
4. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3, um auch die anderen Teile (Tassen, Siebträger) vorzuwärmen.
5. Stellen Sie Ihre Tassen auf die Warmhalteplatte oben auf dem Gerät, um die Tassen warm zu halten.
6. Trocknen Sie den Siebträger und Siebeinsatz mit einem sauberen Küchentuch sorgfältig ab. Füllen Sie danach den Siebeinsatz (siehe: ‚Das Mahlwerk verwenden' oder ‚Das Kaffeepulver manuell einfüllen').

WICHTIG - Vergewissern Sie sich, dass Siebträger und Siebeinsatz völlig trocken sind, bevor Sie das Kaffeepulver einfüllen. Durch Feuchtigkeit im Siebeinsatz fließt das Wasser am Kaffeepulver vorbei. Wenn Sie gemahlenes Kaffeepulver verwenden, dann füllen Sie das Kaffeepulver direkt in den Siebeinsatz. **Niemals gemahlenes Kaffeepulver in den Bohnentrichter füllen!**

DAS MAHLWERK VERWENDEN

Sie können das Kaffeepulver mit dem Mahlwerk des Gerätes direkt in den Siebeinsatz mahlen. Das Mahlwerk mahlt bei jedem Durchgang die richtige Menge für 1 Tasse Espresso oder für 2 Tassen Espresso.

HINWEIS

Wenn Sie für 2 Tassen Espresso einfach die doppelte Menge Kaffeepulver verwenden wollen, dann können Sie das Mahlwerk auch 2mal hintereinander starten. Alternativ können Sie die vor-programmierte Dosis für 2 Tassen mahlen.

WICHTIG - Füllen Sie niemals Kaffeepulver in den POD-Siebeinsatz. Dieser Siebeinsatz ist nur für Kaffee-Pads vorgesehen.

Das Mahlwerk kann erst in Betrieb genommen werden, wenn das Gerät betriebsbereit ist (alle Tasten leuchten kontinuierlich). Vergewissern Sie sich, dass eine ausreichende Menge Kaffeebohnen im Bohnentrichter sind (max. 220g), bevor Sie das Mahlwerk starten.

HINWEIS

Normalerweise hält das Mahlwerk automatisch an, sobald die vor-programmierte Menge gemahlen wurde. Sie können das Mahlwerk aber jederzeit während eines Mahlvorganges manuell anhalten. Drücken Sie dazu die Mahlwerk-Taste, solange das Mahlwerk noch läuft. Den Mahlgrad können Sie am Mahlwerk einstellen (siehe: ‚Die Voreinstellungen ändern / Das Mahlwerk einstellen').

7. Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger und der Siebeinsatz völlig trocken sind.
8. Vergewissern Sie sich, dass noch genügend Kaffeebohnen im Bohnentrichter sind. Füllen Sie bei Bedarf Kaffeebohnen ein.
9. Schieben Sie den Siebträger unter dem Auslass des Mahlwerks in die Mahlwerk-Maske.
10. Drücken Sie kurz die Mahlwerk-Taste. Das Mahlwerk mahlt eine Portion Kaffeebohnen (für 1 Tasse Espresso).

HINWEIS

Nachdem Sie die Mahlwerk-Taste gedrückt haben, startet das Mahlwerk mit einer kurzen Verzögerung. Sie können die Menge für 2 Tassen Espresso abrufen, wenn Sie die Mahlwerk-Taste innerhalb dieser Verzögerungszeit 2mal drücken.

11. Wenn Sie die programmierte Menge für 2 Tassen Espresso mahlen wollen, dann drücken Sie die Mahlwerk-Taste in schneller Folge 2mal hintereinander.
12. Warten Sie, bis das Mahlwerk automatisch anhält oder halten Sie das Mahlwerk manuell mit der Mahlwerk-Taste an. Ziehen Sie den Siebträger aus der Mahlwerk-Maske heraus und drücken Sie das Kaffeepulver im Siebeinsatz an (siehe: ‚Das Kaffeepulver im Siebeinsatz verteilen und andrücken').

DAS KAFFEEPULVER MANUELL EINFÜLLEN

WICHTIG - Verwenden Sie nur Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist. Kaffeepulver für Filterkaffeemaschinen ist meist zu grob gemahlen. Dadurch fließt das Wasser zu schnell durch das Kaffeepulver und der Kaffee wird wässrig und fade.

Füllen Sie nicht zu viel Kaffeepulver in den Siebeinsatz. Über dem **angepressten** Kaffeepulver müssen noch 2-3mm bis zum Rand des Siebeinsatzes frei bleiben.

Füllen Sie niemals Kaffeepulver in den POD-Siebeinsatz. Dieser Siebeinsatz ist nur für Kaffee-Pads vorgesehen.

13. Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger und der Siebeinsatz völlig trocken sind.
14. Wenn Sie mit einem der Siebeinsätze für 1 Espresso oder 2 Espressi arbeiten: Wir empfehlen, für Ihre ersten Versuche 6-8g für 1 Tasse Espresso zu verwenden.
15. Wenn Sie mit dem POD-Siebeinsatz und Kaffee-Pads arbeiten, dann legen Sie den Kaffee-Pad genau in die Mitte des POD-Siebeinsatzes. Der Rand des Kaffee-Pads darf nicht über den Rand des POD-Siebeinsatzes herausstehen. Andernfalls läuft das Wasser am Rand des Siebeinsatzes heraus und die Espresso-Maschine kann keinen Druck aufbauen. Drücken Sie den Kaffee-Pad an den Wänden des POD-Siebeinsatzes überall gut an.

HINWEIS

Wenn der Kaffee-Pad etwas zu groß für den POD-Siebeinsatz ist, dann können Sie die Ränder des Kaffee-Pads umfalten.

WICHTIG - Verwenden Sie immer nur einen einzelnen Kaffee-Pad. Extrahieren Sie bei Bedarf 2 einzelne Espressi nacheinander.

DAS KAFFEEPULVER IM SIEBEINSATZ VERTEILEN UND ANDRÜCKEN

16. Verteilen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig. Klopfen Sie dazu leicht an die Seiten des Siebträgers.
17. Drücken Sie das Kaffeepulver mit dem Presswerkzeug des Gerätes gleichmäßig in den Siebeinsatz. Versuchen Sie dabei eine gleichmäßige, ebene Oberfläche zu erhalten. Nach dem Anpressen müssen noch mindestens 2-3mm bis zum Rand des Siebeinsatzes frei bleiben.

HINWEIS

Drücken Sie das Kaffeepulver mit einer Kraft von ca. 5 kg in den Siebeinsatz. Wenn Sie das Kaffeepulver zu fest andrücken, dann fließt das Wasser zu langsam durch das Pulver. Der Kaffee wird dunkel und bitter. Wenn Sie das Kaffeepulver zu wenig andrücken, fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade. Besonders wichtig ist jedoch, eine gleichmäßige Oberfläche zu erhalten.

18. Wenn Sie zu viel Kaffeepulver in den Siebeinsatz gefüllt haben sollten, dann kratzen Sie mit einem flachen Gegenstand etwas Kaffeepulver herunter. Drücken Sie das restliche Kaffeepulver noch etwas an, um wieder eine gleichmäßige, glatte Oberfläche zu erhalten.

19. Entfernen Sie unbedingt alle Reste des Kaffeepulvers sorgfältig vom Rand des Siebeinsatzes und Siebträgers. Andernfalls kann der Siebträger nicht richtig am Brühkopf abdichten und die Pumpe kann während der Extraktion keinen ausreichenden Druck aufbauen.

DEN SIEBTRÄGER INSTALLIEREN

20. Bevor Sie den Siebträger am Brühkopf ansetzen, lassen Sie kurz etwas Wasser durch den Brühkopf laufen, um den Brühkopf zu spülen und den Heizblock des Wassersystems vorzubereiten. Drücken Sie zum Spülen die 1-Espresso-Taste.

21. Nachdem der Spülvorgang beendet ist, setzen Sie den gefüllten Siebträger von unten an den Brühkopf. Der Griff des Siebträgers muss dabei zur linken Seite des Gerätes (ca. 8-Uhr-Position) zeigen. An dieser Stelle ist das offene Schlosssymbol am Brühkopf.

22. Drehen Sie den Griff des Siebträgers nach rechts, bis Sie den Widerstand der Dichtung am Brühkopf fühlen. Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger fest am Brühkopf verriegelt ist.

DIE EXTRAKTION STARTEN

⚠ **WARNUNG** – Niemals den Siebträger am Brühkopf lösen, während ein Extraktionsvorgang läuft. Warten Sie am Ende der Extraktion, bis das Gerät den Druck abgelassen hat. Sie hören eine deutliches Zischen. Nehmen Sie den Siebträger erst danach vom Brühkopf ab. Andernfalls könnten heißes Wasser und Dampf an den Seiten des Siebträger herausspritzen.

23. **Wenn Sie nur 1 Tasse füllen wollen:** stellen Sie eine leere, vorgewärmte Tasse mittig unter den Siebträger. **Wenn Sie 2 Tassen füllen wollen:** stellen Sie beide

vorgewärmte Tassen direkt nebeneinander, so dass unter jeder der beiden Tüllen des Siebträgers eine Tasse steht.

HINWEIS

Sie können die Extraktionsvolumina für die beiden Espresso-Tasten einstellen (siehe: ‚Die Voreinstellungen ändern / Das Extraktionsvolumen einstellen').

HINWEIS

Sie können den Extraktionsvorgang jederzeit abbrechen. Drücken Sie dazu einfach die blinkende Espresso-Taste (für 1 Espresso oder 2 Espressi). Mit dieser Taste haben Sie die Extraktion gestartet.

24. Vergewissern Sie sich, dass genug Wasser im Wassertank ist (mindestens bis zur MIN-Markierung). Drücken Sie die 1-Espresso-Taste oder 2-Espressi-Taste, um den Extraktionsvorgang zu starten. Die Taste blinkt und das Gerät beginnt mit dem Extraktionsvorgang. Nach einigen Sekunden tropft der Kaffee aus dem Siebträger. Das Gerät beendet den Brühvorgang automatisch. Warten Sie danach noch ca. 10 Sekunden, bis das Gerät den Druck am Brühkopf wieder abgelassen hat.

NACH DER EXTRAKTION

⚠ **WARNUNG** – Direkt nach der Extraktion können Siebträger und unterer Teil des Brühkopfes heiß sein. Berühren Sie den Siebträger nur am Griff, um sich nicht zu verbrennen. Kühlen Sie den Siebträger bei Bedarf zuerst mit kaltem Wasser, bevor Sie die Metallteile des Siebträgers oder Siebeinsatzes mit den Händen berühren.

WICHTIG - Leeren Sie den Siebeinsatz nach dem Extraktionsvorgang sofort aus. Andernfalls kann das Kaffeepulver im Siebeinsatz antrocknen und das feine Sieb im Siebeinsatz verstopfen.

⚠ **WARNUNG** – Wenn Sie den Siebträger nach dem Brühvorgang vom Brühkopf abnehmen, kann heißes Wasser im Siebeinsatz sein. Achten Sie darauf, das Wasser nicht zu verschütten und sich nicht daran zu verbrühen.

1. Nachdem Sie der Extraktionsvorgang beendet ist, nehmen Sie zuerst Ihre Tassen von der Tropfschale herunter. Stellen Sie die Tassen auf die Warmhalteplatte.
2. Nehmen Sie den Siebträger vom Brühkopf ab. Drehen Sie den Griff des Siebträgers dazu nach links und nehmen Sie den Siebträger **vorsichtig** nach unten ab. Halten Sie den Siebträger dabei horizontal. Wenn

Wasser im Siebträger ist, dann gießen Sie das Wasser vorsichtig in die Tropfschale aus. Sofort nach der Extraktion sollten Sie den Brühkopf spülen, um Reste des Kaffeepulvers vom Dampfsieb im Brühkopf abzuspülen.

3. Drücken Sie dazu die 1-Espresso-Taste, um heißes Wasser aus dem Brühkopf abzugeben.
4. Klopfen Sie das Kaffeepulver aus dem Siebeinsatz. Stoßen Sie den Siebträger dazu mit dem Siebeinsatz nach unten auf einem geeigneten Behälter auf, bis das verwendete Kaffeepulver in den Behälter fällt.
5. Spülen Sie Siebeinsatz und Siebträger mit heißem Wasser, um Reste des Kaffeepulvers und die im Kaffee enthaltenen Öle zu entfernen. Dazu können Sie heißes Wasser aus der Milchschaumdüse verwenden (siehe: ‚Heißes Wasser').
6. Wenn Sie einen Long Black (normaler Kaffee) zubereiten wollen, dann geben Sie heißes Wasser zu Ihrem Espresso. Verwenden Sie dazu die Milchschaumdüse (siehe: ‚Heißes Wasser').
7. Wenn Sie Latte oder Cappuccino zubereiten wollen, dann können Sie die Milch dazu mit der Dampffunktion des Gerätes aufschäumen (siehe: ‚Milch aufschäumen').
8. Leeren Sie die Tropfschale aus und stellen Sie die Tropfschale danach wieder in den Gerätesockel (siehe: ‚Die Tropfschale ausleeren').
9. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet und an die Stromversorgung angeschlossen. Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste aus (alle Tasten werden dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen.

HINWEIS

Spülen Sie das Kaffeepulver nicht in den Ausguss, um die Abwasserleitungen nicht zu verstopfen. Entsorgen Sie gebrauchtes Kaffeepulver im Hausmüll oder auf dem Kompost.

HINWEIS

Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, dann schaltet es sich nach max. 30 Minuten automatisch aus (alle Tasten werden dunkel). Drücken Sie einfach die Ein/Aus-Taste, wenn Sie das Gerät wieder einschalten wollen. Lassen Sie das Gerät trotzdem nicht unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.

HEISSES WASSER

Das Gerät kann durch die Milchschaumdüse heißes Wasser abgeben. Sie können die Heißwasser-Funktion zum Vorwärmen oder Spülen der Tassen und des Siebträgers, zur Zubereitung geringer Mengen verschiedener Heißgetränke (Beispiel: 1 Tasse Tee oder Kakao-Drink) und zum Verdünnen des Kaffees verwenden (Beispiel: Long Black / normaler Kaffee).

⚠ **WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!** Das heiße Wasser tritt mit Druck aus der Milchschaumdüse aus und kann spritzen. Auch nach der Verwendung kann aus der Milchschaumdüse heißes Wasser austreten und die Milchschaumdüse ist noch einige Zeit heiß. Berühren Sie die Milchschaumdüse nur am schwarzen Griff. Sobald Sie den Funktionsschalter auf die Dampffunktion oder Heißwasserfunktion drehen, kommen heißes Wasser und/oder Dampf aus der Milchschaumdüse. Halten Sie während der Verwendung oder kurz danach niemals Ihre Hände oder empfindliche Gegenstände an die Milchschaumdüse oder darunter. Niemals die Milchschaumdüse auf Personen oder empfindliche Gegenstände richten. Achten Sie immer darauf, dass auch bei der Verwendung der Heißwasser-Funktion heißes Wasser und Dampf aus dem Brühkopf austreten könnten. Wenn Sie Getränke verdünnen wollen, dann tauchen Sie die Milchschaumdüse ein, bevor Sie die Abgabe von heißem Wasser starten. Wenn Sie die Milchschaumdüse nicht eintauchen können, dann richten Sie die Milchschaumdüse schräg auf die innere Seitenwand des Gefäßes. Andernfalls kann heißes Wasser herausspritzen. Wenn Sie Gläser verwenden, dann sollten Sie die Milchschaumdüse allerdings NICHT auf die Glaswand richten, da durch die lokale Erwärmung auch hitzefestes Glas platzen könnte. **Schalten Sie die Heißwasserfunktion immer zuerst aus, bevor Sie die Milchschaumdüse aus dem Gefäß nehmen.**

WICHTIG - Das Gerät ist nicht dafür geeignet, große Mengen heißes Wasser abzugeben. Die Temperatur des Wassers sinkt erheblich, wenn Sie größere Mengen heißes Wasser entnehmen. Abhängig von der erforderlichen Menge, müssen Sie die Heißwasserfunktion eventuell nach einer Pause noch einmal starten.

HINWEIS

Sie können keinen Espresso zubereiten und gleichzeitig heißes Wasser beziehen. Wir empfehlen, bei der Verwendung der Milchschaumdüse ein sauberes, feuchtes Tuch bereit zu halten.

1. Bereiten Sie das Gerät zum Betrieb vor (siehe: ‚Das Gerät zum Betrieb vorbereiten'). Warten Sie, bis alle Tasten kontinuierlich leuchten.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Füllstand im Wassertank ausreicht (zwischen den Markierungen MIN und MAX). Richten Sie die Milchschaumdüse in das

gewünschte Gefäß. Halten Sie Ihre Hand dabei nicht unter den Brühkopf, da heißes Wasser aus dem Brühkopf tropfen könnte.

3. Drehen Sie den Funktionsschalter im Uhrzeigersinn (nach vorn) auf das Wassersymbol, um die Wasserabgabe durch die Milchschaumdüse zu starten. Heißes Wasser wird aus der Milchschaumdüse gedrückt und die Heißwasser/Dampf-Kontrollleuchte leuchtet kontinuierlich.
4. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis die gewünschte Menge heißes Wasser abgegeben wurde. Drehen Sie danach den Funktionsschalter zurück in die mittlere Standby-Position, um die Wasserabgabe zu stoppen.

⚠ **WARNUNG** – Nach der Verwendung ist die Milchschaumdüse sehr heiß und heißes Wasser und Dampf können aus der Milchschaumdüse und dem Brühkopf austreten. Berühren Sie die Milchschaumdüse nur am schwarzen Griff. Halten Sie die Hände nicht unter den Brühkopf.

5. Nehmen Sie das Gefäß unter der Milchschaumdüse weg.
6. Wenn Sie ein Getränk verdünnt haben, dann wischen Sie die Milchschaumdüse mit einem feuchten, sauberen Tuch ab (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Die Milchschaumdüse reinigen'). Beachten Sie dabei, dass die Milchschaumdüse heiß ist. Berühren Sie die Milchschaumdüse nicht mit Ihrer Haut.
7. Fassen Sie die Milchschaumdüse am Griff und drehen Sie die Milchschaumdüse zur Tropfschale. Wenn Sie ein Getränk verdünnt haben, dann drehen Sie den Funktionsschalter für ein paar Sekunden auf die Heißwasser-Funktion, um die Milchschaumdüse zu spülen.

MILCH AUFSCHÄUMEN

⚠ **WARNUNG** – **Niemals kleine Kinder unbeaufsichtigt lassen, wenn das Gerät für sie erreichbar ist.** Rechnen Sie immer damit, das heißes Wasser und Dampf aus dem Brühkopf oder der Milchschaumdüse kommen, wenn das Gerät eingeschaltet und/oder heiß ist. Niemals Ihre Hände oder Arme unter den Brühkopf oder unter die Milchschaumdüse halten. Drehen Sie den Funktionsschalter immer zuerst zurück in die mittlere Standby-Position, bevor Sie die Milchschaumdüse aus dem Gefäß nehmen. Nach der Abgabe von heißem Wasser oder Dampf ist die Milchschaumdüse sehr heiß! Berühren Sie die Milchschaumdüse nur am schwarzen Griff. **Wenn Sie Gläser oder Kunststoffbecher verwenden, dann richten Sie die Milchschaumdüse NICHT direkt auf die Gefäßwand, da die lokale Erwärmung auch hitzefestes Glas zum Platzen bringen könnte und Kunststoffe schmelzen könnte.** Verwenden Sie deshalb möglichst **keine Glasgefäße und keine Kunststoffgefäße zum Aufschäumen der Milch.**

HINWEIS

Sie können keinen Espresso extrahieren und gleichzeitig Milch aufschäumen.

HINWEIS

Wenn Sie ein Metallgefäß verwenden (Beispiel: mitgeliefertes Milchkännchen), dann können Sie die Temperatur der Milch mit der Hand am Boden des Gefäßes fühlen. Bei Porzellangefäßen ist das nicht möglich, da Porzellan ein schlechter Wärmeleiter ist.

Zahlreiche hilfreiche Tipps zum Aufschäumen von Milch finden Sie im Kapitel ‚Tipps für beste Ergebnisse / Tipps zum Aufschäumen von Milch'.

1. Bereiten Sie das Gerät zum Betrieb vor (siehe: ‚Das Gerät zum Betrieb vorbereiten'). Legen Sie ein sauberes, feuchtes Tuch bereit. Warten Sie, bis das Gerät Betriebstemperatur erreicht hat und alle Tasten kontinuierlich leuchten. Vergewissern Sie sich, dass ausreichend viel Wasser im Wassertank ist (Füllstand zwischen den Markierungen MIN und MAX). Richten Sie die Milchschaumdüse auf die Tropfschale.
2. Füllen Sie ein ausreichend großes, hohes, hitzefestes Gefäß aus Porzellan oder Metall mit ca. 100 ml frischer, kalter Milch (ausreichend für einen normalen Cappuccino).

WICHTIG - Die Milch kann durch den entstehenden Schaum das 3-fache Volumen erreichen. Wählen Sie ein entsprechend großes Gefäß. Sie sollten das Milchkännchen des Gerätes zum Aufschäumen der Milch bevorzugen.

⚠ **WARNUNG** – Sobald Sie die Dampffunktion mit dem Funktionsschalter einschalten, treten heißes Wasser und Dampf aus der Milchschaumdüse aus und die Milchschaumdüse wird sehr heiß.

3. Drehen Sie den Funktionsschalter nach hinten (gegen den Uhrzeigersinn auf das Dampfsymbol), um Wasser aus dem System zu spülen. Warten Sie, bis nur noch Dampf austritt. Die Heißwasser/Dampf-Kontrollleuchte blinkt, während die Dampffunktion arbeitet. Drehen Sie den Funktionsschalter wieder zurück zur mittleren Standby-Position, um den Dampfstoß zu stoppen.

HINWEIS

Es kann ein paar Sekunden dauern, bis das Wasser aus der Milchschaumdüse gespült ist.

4. Warten Sie 2-3 Sekunden. Wiederholen Sie dann Schritt 3, um die Milchschaumdüse auf Dampftemperatur vorzuwärmen.

5. Drehen Sie die Milchschaumdüse **am schwarzen Griff** nach vorn, so dass Sie das Gefäß mit der Milch bequem darunter halten können. Heben Sie das Gefäß an, bis die Milchschaumdüse in die Milch eintaucht. Die Milchschaumdüse sollte am Rand des Gefäßes liegen und leicht schräg eintauchen.

WICHTIG - Achten Sie darauf, dass die Milch nicht überläuft und beenden Sie den Vorgang rechtzeitig. Die Milch wird durch den heißen Dampf erhitzt. Achten Sie darauf, sich nicht am Gefäß zu verbrennen.

6. Drehen Sie den Funktionsschalter nach hinten (auf das Dampfsymbol), um das Aufschäumen zu starten. Wenn Sie die Milchschaumdüse richtig halten, dann bildet sich in der Milch ein Strudel.

7. Wenn das Gefäß mit der Milch handwarm ist **(für Metallgefäße)** oder nach ca. 5-10 Sekunden **(Porzellangefäße)**, senken Sie das Gefäß vorsichtig etwas ab, so dass die Spitze der Milchschaumdüse die Oberfläche der Milch gerade noch berührt. Dadurch bilden Luft und Dampf den Milchschaum. Wenn Sie ein Metallgefäß verwenden, dann können Sie am Boden des Gefäßes fühlen, ob das Gefäß die richtige Temperatur erreicht hat (gerade zu heiß zum Anfassen). Andernfalls lassen Sie das Gerät weitere 5-10 Sekunden arbeiten. Achten Sie darauf, dass die Milch nicht überläuft.

⚠ **WARNUNG** – Die Milchschaumdüse ist nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Auch nach dem Ausschalten der Dampffunktion können heißes Wasser und Dampf austreten. Achten Sie darauf, sich nicht an der Milchschaumdüse und am heißen Dampf zu verbrühen. **Berühren Sie die Milchschaumdüse nur am schwarzen Griff.**

8. Wenn die Milch die gewünschte Konsistenz und Temperatur erreicht hat und BEVOR Sie die Milchschaumdüse aus der Milch herausnehmen, drehen Sie den Dampfregler im Uhrzeigersinn auf die mittlere Standby-Position zurück, um die Dampffunktion zu stoppen. Sobald kein Dampf mehr austritt, stellen Sie das Gefäß mit der Milch auf die Warmhalteplatte.

9. Mischen Sie die Milchschaumdüse und besonders die Spitze sofort mit dem bereitgelegten feuchten Tuch ab. **Achten Sie dabei darauf, die Metallteile der Milchschaumdüse nicht mit Ihrer Haut zu berühren.**

10. Fassen Sie die Milchschaumdüse am Griff und drehen Sie die Milchschaumdüse über die Tropfschale. Drehen Sie den Funktionsschalter mehrmals für kurze Dampfstöße hin und her, um die Milchschaumdüse zu spülen. Falls erforderlich, wischen Sie die Spitze der Milchschaumdüse noch einmal kurz ab.

11. Verbrauchen Sie die Milch direkt nach dem Aufschäumen, da Milchschaum schon nach kurzer Zeit wieder zusammenfällt.

WICHTIG - Die Maschine extrahiert keinen Espresso, solange das Wassersystem für die Dampferzeugung überhitzt ist. Wenn Sie sofort nach der Verwendung der Dampffunktion erneut Espresso extrahieren wollen, dann dauert es ein paar Sekunden, bis die Maschine das Wassersystem bis zur Extraktionstemperatur herunter gekühlt hat. Erst dann beginnt der Extraktionsvorgang.

12. Wenn Sie das Gerät vorerst nicht mehr verwenden wollen, dann schalten Sie das Gerät aus (Ein/Aus-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

HINWEIS

Um Verstopfungen der Milchschaumdüse zu vermeiden, können Sie die Milchschaumdüse in ein ausreichend hohes Gefäß mit klarem Wasser eintauchen, solange Sie die Milchschaumdüse nicht verwenden. Füllen Sie dieses Gefäß zumindest täglich mit frischem Wasser.

DIE VOREINSTELLUNGEN ÄNDERN

Sie können Ihre neue »Design Espresso Advanced Barista« an Ihre Vorlieben und besonderen Wünsche anpassen. Dazu können Sie das Mahlwerk der Maschine und die Extraktionsvolumina einstellen.

HINWEIS

Das Gerät hat bereits sinnvolle Werte gespeichert. Für Ihre ersten Versuche sollten Sie mit diesen werksseitigen Voreinstellungen arbeiten. Ändern Sie die Voreinstellungen nur, wenn Sie die gewünschten Ergebnisse mit den im Kapitel ‚Tipps für beste Ergebnisse' vorgeschlagenen Maßnahmen nicht erreichen können.

WICHTIG - Wenn Sie eine neue Einstellung für die gemahlene Menge (Dosis) oder das Extraktionsvolumen programmieren, dann werden die zuvor gespeicherten Werter ohne Vorwarnung überschrieben. Allerdings können Sie die werksseitigen Voreinstellungen jederzeit wiederherstellen (siehe: ‚Die werksseitigen Voreinstellungen wiederherstellen').

DAS MAHLWERK EINSTELLEN

Sie können sowohl den Mahlgrad als auch die abgegebene Menge einstellen. Die Mengen für 1 Espresso (Mahlwerk-Taste einmal kurz drücken) und 2 Espressi (Mahlwerk-Taste kurz hintereinander 2mal drücken) sind dabei getrennt voneinander einstellbar.

DEN MAHLGRAD EINSTELLEN

Der Mahlgrad beeinflusst die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Kaffeepulver gepresst wird und damit auch den Geschmack des Kaffees. Espresso-Maschinen brauchen ein fein gemahlenes Kaffeepulver, das aber nicht zu fein sein sollte (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Der Mahlgrad').

Das Mahlwerk des Gerätes kann mit dem Stellrad an der rechten Seite des Brühkopfes auf 11 unterschiedliche Mahlgrade eingestellt werden. Oben auf dem Stellrad ist die Zahl des eingestellten Mahlgrades angegeben.

HINWEIS

Je **niedriger** der Mahlgrad eingestellt ist, umso **feiner** ist das Kaffeepulver. Drehen Sie das Stellrad auf eine höhere Zahl, wenn Sie ein gröberes Kaffeepulver brauchen. Wir empfehlen, mit Mahlgrad 3 zu beginnen. Das Mahlwerk sollte während der Einstellung arbeiten.

1. Setzen Sie den Siebträger mit Siebeinsatz am Auslass des Mahlwerks an. Alternativ können Sie eine Schale unter den Auslass des Mahlwerks stellen, um das Kaffeepulver aufzufangen, das aus dem Mahlwerk heraus kommt.
2. Drücken Sie die Mahlwerk-Taste. Das Mahlwerk beginnt hörbar zu arbeiten. Wenn Kaffeebohnen im Trichter eingefüllt sind, dann wird das gemahlene Kaffeepulver ausgeworfen.
3. Drehen Sie bei laufendem Mahlwerk das Stellrad auf die gewünschte Einstellung. Drehen Sie nach hinten, um einen feineren Mahlgrad zu erhalten. Drehen Sie nach vorn um das Kaffeepulver gröber zu mahlen.

DIE ABGEGEBENE MENGE EINSTELLEN

Nach der Auslieferung sind 7g Kaffeepulver für eine Dosis und 14g für die doppelte Dosis voreingestellt. Mit dieser Menge sollten Sie zunächst arbeiten. Wenn die Ergebnisse nicht Ihren Wünschen entsprechen, können Sie die Menge entsprechend anpassen. Sowohl die einzelne Dosis als auch die doppelte Dosis kann an Ihre Vorlieben angepasst werden (siehe unten).

HINWEIS

Wenn Sie für 2 Espressi genau die doppelte Menge Kaffeepulver (doppelte Dosis) verwenden wollen, dann können Sie das Mahlwerk 2mal hintereinander eine einfache Dosis mahlen lassen.

4. **Einfache Dosis:** Halten Sie die Mahlwerk-Taste gedrückt, bis die gewünschte Menge Kaffeepulver abgegeben wurde. Lassen Sie die Mahlwerk-Taste los,

sobald der Siebeinsatz nach Wunsch gefüllt ist. Sobald Sie die Mahlwerk-Taste loslassen, wird die bis dahin abgegebene Menge im Gerät gespeichert.

WICHTIG - Nach dem Drücken der Mahlwerk-Taste dauert es einen Moment, bis das Mahlwerk startet. Wenn Sie mit der doppelten Dosis arbeiten wollen, dann müssen Sie die Mahlwerk-Taste innerhalb dieser kurzen Wartezeit 2mal drücken. Zum Einstellen der doppelten Dosis halten Sie die Mahlwerk-Taste beim 2ten Mal gedrückt, bis die gewünschte Menge abgegeben wurde.

5. **Doppelte Dosis:** Drücken Sie die Mahlwerk-Taste kurz und halten Sie die Mahlwerk-Taste sofort danach ein zweites Mal gedrückt, bis die gewünschte Menge abgegeben wurde. Sobald Sie die Mahlwerk-Taste loslassen, wird der Wert im Speicher des Gerätes abgelegt und bei den folgenden Mahlvorgängen verwendet.

DAS EXTRAKTIONSVOLUMEN EINSTELLEN

Für Ihre ersten Versuche sollten Sie das voreingestellte Extraktionsvolumen (Espresso-Menge) beibehalten: ca. 30ml für einen einzelnen Espresso (1-Espresso-Taste) und ca. 66ml für einen doppelten Espresso (2-Espressi-Taste). Wenn Sie mit den Ergebnissen nicht zufrieden sind, können Sie das Extraktionsvolumen nach Ihren Wünschen ändern.

WICHTIG - Der Siebträger muss zumindest mit dem entsprechenden Doppelwand-Siebeinsatz am Brühkopf installiert sein, um das Extraktionsvolumen zu programmieren. Besser ist es allerdings, wenn Sie eine „richtige" Extraktion mit der von Ihnen bevorzugten Methode vorbereiten.

Zur Programmierung einer der beiden Espresso-Tasten (1 Tasse oder 2 Tassen):

1. Installieren Sie den Siebträger mit dem für die entsprechende Kaffeepulvermenge verwendeten Siebeinsatz am Brühkopf.
2. Halten Sie die Espresso-Taste gedrückt, bis das gewünschte Volumen aus dem Brühkopf abgegeben wurde.
3. Sobald Sie die Espresso-Taste wieder loslassen, wird das bis dahin abgegebene Volumen für diese Taste gespeichert.

DIE WERKSSEITIGEN VOREINSTELLUNGEN WIEDERHERSTELLEN

Das Gerät behält die werksseitigen Voreinstellungen gespeichert, auch wenn Sie die Voreinstellungen geändert haben. Dadurch können Sie die werksseitigen Voreinstellungen bei Bedarf wiederherstellen. Das kann nützlich werden, wenn Ihr Weg, die optimalen Einstellungen zu finden, nicht zum Erfolg führte und Sie wieder neu beginnen wollen.

WICHTIG - Alle zuvor gemachten, eigenen Einstellungen gehen unwiderruflich verloren, wenn Sie die werksseitigen Voreinstellungen wiederherstellen.

WICHTIG - Der Mahlgrad kann nur am Stellrad zurückgestellt werden. Die empfohlene Einstellung ist 3.

Halten Sie die Ein/Aus-Taste ca. 4-5 Sekunden lang gedrückt bis der Signalton erklingt. Danach sind alle Voreinstellungen wieder auf die vom Werk eingestellten Werte zurückgesetzt.

HILFE BEI PROBLEMEN

Die meisten Probleme können mit den Maßnahmen in folgender Tabelle einfach behoben werden.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Notabschaltung erforderlich?		Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Nach dem Einschalten läuft Wasser aus dem Brühkopf.	Das Gerät spült das Wassersystem.	Das ist normal und kein Grund zur Besorgnis. Keine Maßnahmen erforderlich.
Das Gerät erreicht die Betriebstemperatur nicht. Die Ein/Aus-Taste blinkt ungewöhnlich schnell.	Der Funktionsschalter steht nicht in der mittleren Standby-Position.	Drehen Sie den Funktionsschalter in die mittlere Standby-Position. Warten Sie dann, bis alle Tasten leuchten.
Zwischen Siebeinsatz und Siebträger bleibt ein Spalt.	Ein Hindernis im Siebträger.	Nehmen Sie den Siebeinsatz heraus und vergewissern Sie sich, dass der Siebträger leer ist. Verwenden Sie immer nur einen einzelnen Siebeinsatz.
	Der Siebeinsatz ist nicht richtig eingelegt.	Drücken Sie den Siebeinsatz in den Siebträger, bis er mit einem Klicken einrastet.
	Der Siebeinsatz ist verbogen.	Tauschen Sie den Siebeinsatz aus. **Wenden Sie beim Herausnehmen des Siebeinsatzes keine Gewalt an!** Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, E-Mail: info@gastroback.de.
Sie können den Siebträger nicht am Brühkopf verriegeln.	Sie halten den Siebträger nicht richtig an den Brühkopf.	Der Griff des Siebträgers muss beim Ansetzen des Siebträgers am Brühkopf etwa in der 8-Uhr-Position nach vorne links stehen. Drehen Sie den Siebträger eventuell etwas hin und her, während Sie den Siebträger von unten in den Brühkopf drücken.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Der Siebeinsatz ist zu voll.	Über dem angepressten Kaffeepulver müssen mindestens 2-3mm bis zum Rand des Siebeinsatzes frei bleiben. Schaben Sie einen Teil des Kaffeepulvers aus dem Siebeinsatz heraus. Verwenden Sie nur die angegebenen Mengen (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Den Siebeinsatz füllen').
	Der Siebeinsatz ist nicht richtig eingelegt.	Der Rand des Siebeinsatzes muss lückenlos auf dem Rand des Siebträgers aufliegen. Drücken Sie den Siebeinsatz in den Siebträger, bis der Siebeinsatz fühlbar im Siebträger einrastet (siehe: ‚Bedienung / Den Siebeinsatz einlegen').
Während der Verwendung der Maschine bemerken Sie einen unangenehmen Geruch.	Das Gerät ist neu oder wurde sehr lange nicht benutzt.	Das ist normal. Bereiten Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Erste Verwendung' für den Betrieb vor.
	Sie haben das Wassersystem nach dem Entkalken nicht ausreichend gespült.	Spülen Sie das Wassersystem (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Das Wassersystem spülen'.
	Die Kaffeebohnen im Bohnentrichter sind verdorben.	Leeren Sie den Bohnentrichter vollständig aus und reinigen Sie den Bohnentrichter (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Den Bohnentrichter ausleeren und reinigen'). Füllen Sie dann frische Kaffeebohnen ein und werfen Sie die erste Dosis weg. Verwenden Sie nur frische Kaffeebohnen. Leeren Sie den Bohnentrichter immer vollständig aus, wenn Sie das Gerät für einige Tage nicht benutzen wollen.
	Der Wassertank muss gereinigt werden.	Wenn der Wassertank zu lange Zeit nicht gereinigt wurde und ständig Wasser im Wassertank steht, können sich Verunreinigungen (Algen und Keime) an den Wänden des Wassertanks ablagern. Reinigen Sie den Wassertank sorgfältig und spülen Sie das Wassersystem mehrmals mit frischem Wasser (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Das Wassersystem spülen'). Lassen Sie kein Wasser im Wassertank stehen, wenn Sie das Gerät länger Zeit nicht benutzen.
	Ein ernstes Problem ist aufgetreten.	Wenn ein unangenehmer Geruch auch nach sorgfältigem Spülen und Reinigen bestehen bleibt, dann wenden Sie sich bitte an den Gastroback Kundenservice, E-Mail: info@gastroback.de.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Das Gerät arbeitet nicht und/oder das Gerät erzeugt weder Dampf noch heißes Wasser.	Das Gerät hat keinen Strom oder ist nicht eingeschaltet.	Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Leuchten oder blinken Tasten auf der Konsole? Wenn nicht, dann vergewissern Sie sich, dass die verwendete Steckdose Strom hat (Lampe anschließen) und der Netzstecker richtig eingesteckt ist.
	Die automatische Abschaltung hat angesprochen.	Nach max. 30 Minuten ohne Verwendung schaltet sich das Gerät automatisch aus. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.
	Der Überhitzungsschutz der Pumpe, des Wassersystems oder des Mahlwerks hat angesprochen.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie 30-60 Minuten. Danach können Sie das Gerät wieder ganz normal in Betrieb nehmen. Wenn das Gerät dann nicht arbeitet, wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, E-Mail: info@gastroback.de .
	Die Pumpe arbeitet mit einem ungewöhnlichen Geräusch: Nicht genug Wasser im Wassertank oder der Wassertank ist nicht richtig installiert.	**Schalten Sie die verwendete Funktion sofort aus.** Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass eine ausreichende Menge Wasser im Wassertank ist (zwischen MIN und MAX). Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank richtig an der Rückseite des Gerätes eingesetzt ist. Drücken Sie den Wassertank ohne Gewaltanwendung nach unten (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen').
	Espresso-Funktion: Der Funktionsschalter steht nicht in der senkrechten Standby-Position.	Drehen Sie den Funktionsschalter an der linken Seite des Brühkopfes zur Extraktion von Espresso in die mittlere Position. Andernfalls kann das Gerät keinen Druck am Brühkopf erzeugen.
	Espresso-Funktion: Der Siebeinsatz oder die Tüllen des Siebträgers sind verstopft.	Reinigen Sie Siebeinsatz und Siebträger sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). Wenn das Problem bestehen bleibt, dann wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, E-Mail: info@gastroback.de.
	Heißwasser/Dampf-Funktion: Die Milchschaumdüse ist verstopft.	Reinigen Sie die Milchschaumdüse (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Die Milchschaumdüse reinigen').
	Ein ernstes Problem ist aufgetreten.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, E-Mail: info@gastroback.de.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Wasser oder Dampf kommen aus dem Brühkopf oder der Milchschaumdüse, obwohl keine Funktion aktiviert ist.	Das Gerät heizt das Wassersystem.	Während das Wassersystem aufgeheizt wird, können Wasser und Dampf austreten. Das ist normal.
	Sie verwenden ein ungeeignetes Wasser.	Verwenden Sie für das Gerät nur Leitungswasser oder ein mineralien-armes, stilles Tafelwasser (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Das richtige Wasser auswählen').
	Sie haben mit der Dampf-Funktion gearbeitet. Das Wassersystem ist noch zu heiß.	Warten Sie, bis das Wassersystem bis zur Extraktions-Temperatur gesunken ist.
	Der Funktionsschalter ist nicht in der mittleren Standby-Position.	Drehen Sie den Funktionsschalter an der linken Seite des Brühkopfes in die senkrechte Position.
	Starke Kalkablagerungen im Wassersystem.	Entkalken Sie das Gerät rechtzeitig, um Schäden zu vermeiden (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Gerät entkalken'). Eventuell sollten Sie das Gerät häufiger entkalken, da das verwendete Wasser zu viel Kalk enthält.
Wasser sammelt sich neben oder unter dem Gerät.	Der Wassertank ist überfüllt.	Füllen Sie den Wassertank niemals über die MAX-Markierung (2500 ml; siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen').
	Sie haben beim Füllen des Wassertanks Wasser verschüttet.	Achten Sie darauf, dass die Außenseiten des Wassertanks trocken sind, bevor Sie den Wassertank am Gerät einsetzen. Wenn Sie den Wassertank im eingebauten Zustand füllen, dann achten Sie unbedingt darauf, das Wasser nicht zu verschütten. Wesentlich einfacher ist es, den Wassertank zum Füllen herauszuheben (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen').
	Die Tropfschale ist übergelaufen.	Achten Sie während der Arbeit mit dem Gerät darauf, dass Sie die Tropfschale nicht überfüllen. Leeren Sie die Tropfschale rechtzeitig aus. Achten Sie darauf, die Tropfschale beim Herausnehmen nicht zu kippen. Vergewissern Sie sich, dass der rote Schwimmer der Füllstandsanzeige frei beweglich ist (siehe: ‚Bedienung / Die Tropfschale ausleeren').
	Der Wasser oder Dampf aus der Milchschaumdüse sind neben das Gerät gelaufen.	Auch wenn der Funktionsschalter in der senkrechten Standby-Position steht, kann etwas Wasser aus der Milchschaumdüse kommen. Richten Sie die Milchschaumdüse deshalb immer über die Tropfschale oder in ein Gefäß. Wischen Sie übergelaufenes Wasser immer sofort ab.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Das Wassersystem ist undicht.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, E-Mail: info@gastroback.de.
Die Tropfschale ist überfüllt, obwohl die Füllstandsanzeige dies nicht anzeigt.	Die Füllstandsanzeige fehlt oder ist nicht richtig eingelegt.	Stecken Sie den roten Schwimmer der Füllstandsanzeige auf die Haltesäule hinten links in der Tropfschale. Vergewissern Sie sich, dass sich der Schwimmer ohne Widerstand hoch und runter bewegen kann.
	Das Metallrost ist in falscher Orientierung eingelegt. Die Füllstandsanzeige hängt.	Drehen Sie das Metallrost um 180°. Die drei großen Bohrungen müssen hinten links liegen. Das Metallrost muss fest liegen und darf nicht wackeln. Drehen Sie die Füllstandsanzeige bei Bedarf um 90°.
Das Metallrost wackelt auf der Tropfschale oder liegt schräg.	Das Metallrost ist in falscher Orientierung eingelegt.	Drehen Sie das Metallrost um 180° und versuchen Sie es erneut. Die drei großen Bohrungen müssen hinten links liegen.
	Die Füllstandsanzeige ist nicht richtig eingesetzt.	Drehen Sie die Füllstandsanzeige um 90° und versuchen Sie es erneut.
Sie können den Siebeinsatz nicht aus dem Siebträger herausnehmen.	Der Siebeinsatz rastet mit einem Wulst am Rand im Siebträger ein.	Sie können einen mittelgroßen Schraubendreher oder den Stiel eines Teelöffels verwenden, um den Siebeinsatz **vorsichtig** heraus zu hebeln.
Alle Tasten leuchten (Betriebsbereitschaft), aber die Extraktionsfunktion arbeitet nicht oder nicht richtig.	Der Funktionsschalter ist nicht richtig geschlossen. Das Gerät kann keinen ausreichenden Druck am Brühkopf erzeugen.	Drehen Sie den Funktionsschalter an der linken Seite des Brühkopfes in die senkrechte Standby-Position. Versuchen Sie es dann erneut.
	Das Wassersystem ist überhitzt.	Direkt nach der Verwendung der Dampffunktion ist das Wassersystem noch einige Zeit überhitzt. Warten Sie einfach, bis das Gerät das Wassersystem bis zur Extraktions-Temperatur herunter gekühlt hat. Die Extraktion startet dann automatisch.
	Sie verwenden ein ungeeignetes Wasser.	Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser oder ein stilles Tafelwasser (OHNE Kohlensäure!). Leeren Sie den Wassertank vollständig aus und füllen Sie Leitungswasser in den Wassertank. Spülen Sie danach das Wassersystem (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Das Wassersystem spülen').

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Zu wenig Wasser im Wassertank oder der Wassertank ist nicht richtig installiert.	Füllen Sie den Wassertank mindestens bis zur MIN-Markierung mit kaltem Wasser. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank richtig installiert ist. Bei richtig geschlossenem Wassertankdeckel darf der Deckel nicht aus dem Gehäuse des Gerätes herausstehen (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen').
Der Siebträger lockert sich während des Extraktionsvorganges.	Der Siebträger ist nicht richtig am Brühkopf installiert.	Vergewissern Sie sich vor jeder Extraktion, dass der Siebträger fest am Brühkopf verriegelt ist. Der Griff des Siebträgers muss bis zum Anschlag nach rechts gedreht werden.
	Auf dem Rand des Siebeinsatzes oder auf dem Dichtring des Brühkopfes ist Kaffeepulver UND/ ODER der Rand des Siebeinsatzes ist feucht.	Wischen Sie den Rand des Siebeinsatzes nach dem Füllen ganz sauber und trocken. Wenn Kaffeepulver zwischen die Dichtflächen gerät, kann der Siebträger nicht richtig fest und dicht installiert werden. Überprüfen Sie den Dichtring des Brühkopfes auf Reste von Kaffeepulver (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Den Brühkopf reinigen').
Wasser und/oder Kaffee laufen an der Außenseite des Siebträgers herunter.	Siebeinsatz oder Siebträger sind nicht richtig installiert.	Vergewissern Sie sich, dass der Rand des Siebeinsatzes lückenlos auf dem Rand des Siebträgers aufliegt. Der Siebträger muss fest und waagerecht am Brühkopf verriegelt sein und darf nicht verkantet werden. Der Griff des Siebträgers muss bis zum Anschlag nach rechts gedreht werden.
	Auf dem Rand des Siebeinsatzes oder an der Brühkopfdichtung ist Kaffeepulver.	Wischen Sie verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig vom Rand des Siebeinsatzes ab, bevor Sie den Siebträger am Gerät einsetzen (siehe: ‚Bedienung / Das Kaffeepulver im Siebeinsatz verteilen und andrücken'). Reinigen Sie das Dampfsieb und die Brühkopfdichtung (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Den Brühkopf reinigen').
	Der Siebeinsatz ist verstopft.	Brechen Sie die Extraktion sofort ab (blinkende Taste drücken). Warten Sie ca. 10 Sekunden und nehmen Sie den Siebträger dann vorsichtig vom Brühkopf ab. Reinigen Sie den Siebeinsatz (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). Verwenden Sie bei Bedarf das Reinigungswerkzeug, um verstopfte Poren des Siebeinsatzes zu öffnen. Wenn das Problem bestehen bleibt, dann ersetzen Sie den Siebeinsatz.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Vergewissern Sie sich, dass über dem angepressten Kaffeepulver mindestens 2-3mm bis zum Rand des Siebeinsatzes frei bleiben. Schaben Sie bei Bedarf etwas von der Oberfläche des Kaffeepulvers ab und wischen Sie den Rand des Siebeinsatzes dann wieder ganz sauber.
	Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver im Siebeinsatz nicht so fest an (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Das Kaffeepulver im Siebeinsatz verteilen und andrücken').
	Die Dichtung im Brühkopf ist abgenutzt oder beschädigt.	**Niemals mit harten oder scharfkantigen Gegenständen im Brühkopf stochern.** Verwenden Sie zum Reinigen des Brühkopfes nur eine WEICHE Nylonbürste oder ein weiches Tuch. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, E-Mail: info@gastroback.de.
Die Pumpe läuft zu lange, die Dampffunktion arbeitet nicht richtig und/oder die Milchschaumdüse tropft.	Sie verwenden ein ungeeignetes Wasser.	Spülen Sie das Wassersystem mit Leitungswasser oder einem stillen Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Das richtige Wasser auswählen' und ‚Vor der ersten Verwendung / Das Wassersystem spülen').
Kein Kaffee oder der Kaffee läuft zu spät durch (nach mehr als 12 Sekunden) oder zu langsam durch oder der Kaffee ist sehr dunkel und bitter.	Der Wassertank ist leer oder nicht richtig installiert.	Füllen Sie ausreichend Wasser ein (zwischen MIN und MAX). **Vermeiden Sie es, den Wassertank durch die Maschine ganz leer zu pumpen.** Drücken Sie den Wassertank nach unten, bis die Oberkante des Wassertankdeckels auf gleicher Höhe mit dem Gehäuse des Gerätes liegt (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen').
	Die Dampffunktion oder Heißwasserfunktion ist aktiviert.	Vergewissern Sie sich, dass der Funktionsschalter an der linken Seite des Brühkopfes senkrecht steht (Standby-Position).
	Das Wassersystem ist überhitzt.	Für die Erzeugung von Dampf wird das Wassersystem auf die höhere Dampftemperatur geheizt. Warten Sie, bis die Extraktionstemperatur wieder erreicht ist. Der Extraktionsvorgang startet dann automatisch.
	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Verwenden Sie ein Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist (siehe ‚Tipps für beste Ergebnisse').
	Zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Lassen Sie zwischen dem angepressten Kaffeepulver und dem Rand des Siebeinsatzes mindestens 2-3mm frei (siehe: ‚Bedienung / Das Kaffeepulver manuell einfüllen').

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver nicht zu fest in den Siebeinsatz (siehe ‚Tipps für beste Ergebnisse / Das Kaffeepulver im Siebeinsatz verteilen und andrücken').
	Luft im Wassersystem.	Spülen Sie das Wassersystem (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Das Wassersystem spülen').
	Zu viele Kalkablagerungen im Wassersystem.	Entkalken Sie das Gerät häufiger (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Gerät entkalken'). Verwenden Sie ein Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt, wenn die Wasserhärte in Ihrem Bereich sehr hoch ist (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Das richtige Wasser auswählen').
	Der Siebeinsatz ist verstopft.	Reinigen Sie den Siebeinsatz (siehe ‚Pflege und Reinigung / Siebträger und Siebeinsatz reinigen'). Entfernen Sie das gebrauchte Kaffeepulver immer sofort aus dem Siebeinsatz und spülen Sie den Siebeinsatz mit heißem Wasser (siehe: ‚Bedienung / Nach der Extraktion'). Wenn das Problem bestehen bleibt, dann muss der Siebeinsatz ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, E-Mail: info@gastroback.de.
Der Kaffee läuft zu schnell durch und/oder keine Crema oder der Kaffee ist zu schwach und wässrig.	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen oder zu alt.	Verwenden Sie Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist. Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein (siehe ‚Die Voreinstellungen ändern / Das Mahlwerk einstellen'). Verwenden Sie nur frische Kaffeebohnen oder frisches Kaffeepulver (siehe ‚Tipps für beste Ergebnisse').
	Sie haben zu wenig Kaffeepulver eingefüllt.	Füllen Sie mindestens einen gestrichen vollen Messlöffel Kaffeepulver ein (siehe ‚Bedienung / Das Kaffeepulver einfüllen'). Passen Sie die Einstellung des Mahlwerks entsprechend an (siehe: ‚Die Voreinstellungen ändern / Das Mahlwerk einstellen').
	Das Kaffeepulver ist nicht fest genug angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver etwas fester in den Siebeinsatz (siehe ‚Bedienung / Den Siebeinsatz füllen').
	Sie haben die falsche Espresso-Taste gedrückt.	Wenn Sie Kaffeepulver für 1 Espresso und den 1-Espresso-Siebeinsatz verwenden, dann sollten Sie auch die 1-Espresso-Taste drücken, um die Extraktion zu starten (siehe: ‚Bedienung / Die Extraktion starten').
	Das Extraktionsvolumen ist für die verwendete Espresso-Taste zu hoch eingestellt.	Passen Sie das Extraktionsvolumen entsprechend an (siehe: ‚Die Voreinstellungen ändern / Das Extraktionsvolumen einstellen').

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Zu viel oder zu wenig Espresso wird abgegeben.	Der Mahlgrad ist zu fein oder zu grob eingestellt.	Passen Sie den Mahlgrad an. Wenn zu wenig Espresso in die Tasse tropft, dann stellen Sie den Mahlgrad gröber. Wenn zu viel Espresso abgegeben wird, dann wählen Sie einen feineren Mahlgrad (siehe: ‚Die Voreinstellungen ändern / Das Mahlwerk einstellen').
	Zu viel oder zu wenig Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Verwenden Sie mehr (zu viel Espresso) oder weniger (zu wenig Espresso) Kaffeepulver. Stellen Sie bei Bedarf das Mahlwerk anders ein (siehe: ‚Die Voreinstellungen ändern / Das Mahlwerk einstellen').
	Das Extraktionsvolumen ist nicht richtig eingestellt.	Passen Sie das Extraktionsvolumen entsprechend an (siehe: ‚Die Voreinstellungen ändern / Das Extraktionsvolumen einstellen').
Wenn Sie zwei Tassen unter den Siebträger gestellt haben, werden die Tassen ungleichmäßig gefüllt.	Die Tassen stehen nicht richtig unter den Tüllen des Siebträgers.	Vergewissern Sie sich, dass die Tassen richtig unter den Tüllen stehen und der Espresso nicht am Rand der Tassen ausläuft.
	Der Siebeinsatz war noch feucht, als Sie das Kaffeepulver eingefüllt haben.	Wenn der Siebeinsatz beim Füllen mit Kaffeepulver nicht völlig trocken ist, dann läuft das Wasser während der Extraktion am Kaffeepulver vorbei. Trocknen Sie den Siebeinsatz vor dem Füllen immer sorgfältig ab.
	Das Gerät steht nicht horizontal (waagerecht).	Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nur auf einer horizontalen Arbeitsfläche ab.
	Eine Tülle des Siebträgers ist verstopft.	Reinigen Sie den Siebträger (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Gründliche Reinigung von Siebträger und Siebeinsatz').
Das Gerät macht während des Betriebes pulsierende, pumpende oder pfeifende Geräusche.	Dies können die normalen Arbeitsgeräusche des Gerätes sein.	Keine Maßnahmen erforderlich.
Das Gerät macht ungewöhnlich laute Sauggeräusche und/oder die Pumpe läuft zu lange.	Der Wassertank ist leer.	**Schalten Sie die gewählte Funktion sofort aus.** Füllen Sie ausreichend Wasser in den Tank. Der Wasserstand muss zwischen den Markierungen MIN und MAX liegen (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen'). **Achten Sie immer darauf, dass der Wassertank nicht vollständig leer gepumpt wird! Die Pumpe könnte andernfalls beschädigt werden.**

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wassertank richtig am Gerät ein. Der Deckel des Wassertanks darf nicht über das Gehäuse des Gerätes herausstehen (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen').
Der Kaffee ist zu kalt.	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Wärmen Sie die Tassen vor (siehe: ‚Bedienung / Vorwärmen'). Stellen Sie Ihre Tassen danach auf die Warmhalteplatte, bis Sie den Espresso extrahieren.
	Der Siebträger wurde nicht vorgewärmt.	Wärmen Sie Siebträger und Siebeinsatz vor, bevor Sie die Extraktion starten (siehe: ‚Bedienung / Vorwärmen').
	Für Cappuccino oder Latte: Die Milch ist nicht heiß genug.	Verwenden Sie ein Metallgefäß zur Zubereitung des Milchschaums. Damit können Sie die Temperatur der Milch besser steuern (siehe: ‚Bedienung / Milch aufschäumen').
Nach der Extraktion ist noch Wasser im Siebeinsatz.	Das kann normal sein.	Keine Maßnahmen erforderlich.
Mit dem Mahlwerk arbeiten		
Das Gerät ist eingeschaltet, aber das Mahlwerk arbeitet nicht.	Das Gerät ist noch nicht betriebsbereit. Die Ein/Aus-Taste blinkt.	Warten Sie, bis alle Tasten kontinuierlich leuchten. Versuchen Sie es dann erneut.
	Das Mahlwerk ist durch Fremdkörper blockiert.	Schalten Sie das Mahlwerk sofort wieder aus (Mahlwerk-Taste drücken). Beachten Sie die Anleitung im Abschnitt ‚Pflege und Reinigung / Den Bohnentrichter ausleeren und reinigen'.
Zu viel oder zu wenig Kaffeepulver und/oder das Mahlwerk bleibt unerwartet stehen und/oder die übliche Dosis wird nicht gemahlen.	Sie haben den Mahlgrad geändert.	Nach einer Änderung des Mahlgrads müssen Sie eventuell die Dosis (Menge) entsprechend anpassen. Stellen Sie die gemahlene Menge für das Mahlwerk ein (siehe: ‚Die Voreinstellungen ändern / Das Mahlwerk einstellen').
	Die Menge ist für die gewählte Dosis nicht richtig eingestellt.	Stellen Sie die gemahlene Menge für das Mahlwerk ein (siehe: ‚Die Voreinstellungen ändern / Das Mahlwerk einstellen').
	Harte Teile sind in den Kaffeebohnen enthalten (Beispiel: Stücke von Stielen) und haben sich im Mahlwerk verkeilt.	Drücken Sie die Mahlwerk-Taste, um das Mahlwerk auszuschalten. Beachten Sie die Anleitung im Abschnitt ‚Pflege und Reinigung / Den Bohnentrichter ausleeren und reinigen'.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Aus dem Mahlwerk kommt kein Kaffeepulver und/oder das Mahlwerk macht ein ungewöhnlich lautes Geräusch.	Der Bohnentrichter ist leer.	Füllen Sie frische, ganze Kaffeebohnen in den Bohnentrichter.
	Kaffeebohnen haben sich in der Einlassöffnung des Mahlwerks verkeilt.	Nehmen Sie den Trichterdeckel ab und rühren Sie die Bohnen kurz um. In den meisten Fällen beseitigen Sie damit das Problem.
	Das Mahlwerk ist durch Fremdkörper blockiert.	In seltenen Fällen können Stiele oder andere Fremdkörper zwischen den Kaffeebohnen das Mahlwerk blockieren.
Nicht genug oder zu wenig Kaffeepulver.	Die Menge ist nicht richtig eingestellt.	Programmieren Sie die gewünschte Menge Kaffeepulver (siehe: ‚Die Voreinstellungen ändern / Das Mahlwerk einstellen').
	Sie haben die falsche Dosierung abgerufen.	Das Mahlwerk speichert die Dosierung für 1 Espresso und 2 Espressi getrennt. Starten Sie das Mahlwerk für die richtige Dosierung (siehe: ‚Bedienung / Das Kaffeepulver manuell einfüllen').
Mit der Milchschaumdüse arbeiten		
Die Milch schäumt nicht.	Die Milchschaumdüse wurde vor dem Aufschäumen nicht gespült.	Spülen Sie die Milchschaumdüse vor dem Aufschäumen, bis Dampf erzeugt wird. Versuchen Sie es danach erneut (siehe: ‚Bedienung / Milch aufschäumen').
	Der Wassertank ist leer oder nicht richtig installiert.	Vergewissern Sie sich, dass mindestens 250ml frisches Wasser im Wassertank sind. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank richtig installiert ist (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen').
	Während des Aufschäumens ist die Temperatur im Wassersystem zu stark gesunken.	Während des Betriebes sinkt die Temperatur im Wassersystem durch das einströmende, kalte Wasser aus dem Wassertank. Drehen Sie den Funktionsschalter zurück in die mittlere Standby-Position und warten Sie ein paar Sekunden. Setzen Sie den Vorgang bei Bedarf fort. Verwenden Sie das mitgelieferte Milchkännchen und schäumen Sie die Milch in Portionen von 100 - 150 ml auf.
	Die Milchschaumdüse ist verstopft.	Schon eine Verengung des Lochs in der Spitze der Milchschaumdüse kann das Ergebnis erheblich verschlechtern. Lassen Sie die Milchschaumdüse abkühlen und reinigen Sie die Milchschaumdüse (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Die Milchschaumdüse reinigen').
	Der Fettanteil in der Milch ist zu hoch.	Versuchen Sie es mit einem Fettanteil von ca. 1,5% (Fettarme Milch).

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Die Milch ist nicht frisch oder nicht kalt genug.	Die Milch muss frisch und kalt (Kühlschrank!) sein (siehe: ‚Tipps zum Aufschäumen von Milch').
	Zu viel Milch.	Verwenden Sie zum Aufschäumen 100-150ml Milch (ausreichend für 1-2 Cappuccino). Wenn Sie mehr Milch brauchen, dann arbeiten Sie in Portionen.
	Verschiedene Milchsorten und Alternativprodukte schäumen unterschiedlich.	Passen Sie den Vorgang beim Aufschäumen an die verwendete Milchsorte an.
	Sie haben den Vorgang zu früh abgebrochen.	Das Aufschäumen der Milch dauert einige Zeit. Warten Sie, bis das Wassersystem die Dampftemperatur erreicht hat und setzen Sie den Vorgang dann fort.
	Sie müssen Ihre Methode verbessern.	Arbeiten Sie nach den Anleitungen unter ‚Bedienung / Milch aufschäumen' und ‚Tipps für beste Ergebnisse / Tipps zum Aufschäumen von Milch'. Es kann allerdings sinnvoll sein, die Methode etwas anzupassen.
Es entstehen nur große Blasen die über den Rand des Gefäßes quellen. Die Blasen fallen schnell wieder zusammen.	Sie müssen Ihre Methode verbessern.	Die Blasen müssen beim Aufschäumen der Milch möglichst klein werden. Arbeiten Sie nach den Anleitungen unter ‚Bedienung / Milch aufschäumen' und ‚Tipps für beste Ergebnisse / Tipps zum Aufschäumen von Milch'. Es kann allerdings sinnvoll sein, die Methode etwas anzupassen.
	Der Fettanteil in der Milch ist zu hoch.	Versuchen Sie es mit einem Fettanteil von ca. 1,5% (fettarme Milch).
Die Milch hat einen abgestandenen Geschmack.	Die Milch war nicht frisch oder nicht kalt genug.	Die Milch muss frisch und kalt sein (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Tipps zum Aufschäumen von Milch').
	Die Milchschaumdüse ist nicht sauber.	Reinigen Sie die Milchschaumdüse sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Die Milchschaumdüse reinigen').
	Das Wasser im Wassertank ist abgestanden.	Reinigen Sie den Wassertank (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Den Wassertank reinigen'). Tauschen Sie das Wasser im Wassertank spätestens am Ende des Tages aus. Verwenden Sie nur frisches Leitungswasser und lassen Sie etwas Wasser aus der Leitung laufen, bevor Sie den Wassertank füllen.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Kein heißes Wasser oder das Wasser tropft nur spärlich aus der Milchschaumdüse.	Die Milchschaumdüse ist verstopft.	Lassen Sie die Milchschaumdüse abkühlen und reinigen Sie die Milchschaumdüse (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Die Milchschaumdüse reinigen').
	Der Wassertank ist leer oder nicht richtig installiert.	Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass der Wassertank ausreichend gefüllt ist (zwischen MIN und MAX). Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank richtig installiert ist (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen').
Fehlermeldungen des Gerätes – ungewöhnliche Anzeigen		
Alle Tasten blinken.	Der Wassertank ist leer oder nicht richtig installiert.	Füllen Sie eine ausreichende Menge kaltes Leitungswasser in den Wassertank und vergewissern Sie sich, dass der Wassertank richtig installiert ist (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen'). **Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass der Wassertank noch ausreichend gefüllt ist. Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn der Wassertank leer ist.**
Die Ein/Aus-Taste blinkt ungewöhnlich schnell.	Beim Einschalten des Gerätes ist die Heißwasserfunktion oder Dampffunktion aktiviert.	Drehen Sie den Funktionsschalter an der linken Seite des Brühkopfes in die mittlere Standby-Position.
Die Entkalkungs-Anzeige leuchtet.	Das Gerät muss entkalkt werden.	Führen Sie einen Entkakungszyklus durch (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Gerät entkalken').

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠ **WARNUNG** – **Achten Sie stets darauf, dass das Gerät sowie alle Bauteile und Zubehöre für kleine Kinder unerreichbar sind!** Der untere Teil des Brühkopfes, der Siebträger, der Siebeinsatz und die Milchschaumdüse können während des Betriebes sehr heiß werden und heißes Wasser und Dampf können austreten. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (alle Tasten sind dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Leeren Sie außerdem die Tropfschale und den Wassertank aus, bevor Sie das Gerät bewegen. Arbeiten Sie genau nach diesen Anleitungen und beachten Sie die Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät reinigen und/oder entkalken. Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen. Niemals Bauteile entfernen, während das Gerät arbeitet.

Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen! Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse oder über das Netzkabel oder den Netzstecker laufen lassen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen, um eine Gefährdung und Schäden durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

Niemals Gewalt anwenden. Niemals Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder irgendwelche harten oder scharfkantigen Fremdkörper zur Reinigung des Gerätes, der Bauteile und Zubehöre verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Einzige Ausnahme: Sie können das Reinigungswerkzeug verwenden, um das Loch in der Spitze der Milchschaumdüse und/oder die Poren in den Siebeinsätzen zu öffnen.

Eine hygienische Reinigung erreichen Sie, wenn Sie nach den folgenden Anleitungen arbeiten.

HINWEIS

Wenn Sie Wasser mit sehr hoher Wasserhärte (4 oder 5, über 350mg/L) verwenden, dann sollten Sie das Gerät dementsprechend häufiger entkalken (siehe: ‚Das Gerät entkalken'). Informationen zur Wasserhärte des verwendeten Wassers erhalten Sie beim zuständigen Wasserwerk oder dem abfüllenden Betrieb des verwendeten Tafelwassers.

DEN BOHNENTRICHTER AUSLEEREN UND REINIGEN

Sie sollten den Bohnentrichter regelmäßig vollständig ausleeren und reinigen, damit sich keine alten Reste der Kaffeebohnen im Bohnentrichter und Mahlwerk ansammeln und einen schalen Geruch und Geschmack verursachen. Das ist besonders wichtig, wenn Sie das Gerät für einige Tage nicht verwenden wollen (Beispiel: während des Urlaubs).

HINWEIS

Wenn nur noch wenige Bohnen im Bohnentrichter sind, dann sollten Sie die noch im Bohnentrichter befindlichen Bohnen mahlen. Sie sparen in diesem Fall das Ausleeren des Bohnentrichters.

WICHTIG - Wenn Sie den Bohnentrichter ausleeren, kann etwas Wasser aus der Einlassöffnung für den Wassertank (Rückseite der Maschine) und/oder aus dem Brühkopf tropfen. Legen Sie bei Bedarf ein saugfähiges Tuch unter.

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Nehmen Sie den Wassertank und die Tropfschale aus dem Gerät. Nehmen Sie den Trichterdeckel ab.
3. Fassen Sie das Gerät auf beiden Seiten neben dem Brühkopf und kippen Sie das Gerät über einer ausreichend großen Schüssel auf die Seite mit dem Bohnentrichter, bis die Kaffeebohnen in die Schüssel gefallen sind.

HINWEIS

Es ist unwichtig, ob ein paar Kaffeebohnen im Bohnentrichter zurückbleiben.

4. Vergewissern Sie sich, dass ausreichend Wasser im Wassertank ist. Setzen Sie die Tropfschale und den Wassertank wieder am Gerät ein. Schließen Sie den Bohnentrichter mit dem Trichterdeckel.
5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist (alle Tasten leuchten kontinuierlich).
6. Stellen Sie eine ausreichend große Schüssel unter die Mahlwerk-Maske auf die Tropfschale. Drücken Sie die Mahlwerk-Taste eventuell mehrmals, bis kein Kaffeepulver mehr aus dem Mahlwerk fällt.

⚠ **ACHTUNG** – **Niemals Ihre Hände oder irgendwelche Gegenstände in den Bohnentrichter halten, wenn das Mahlwerk arbeitet!** Stochern Sie niemals im Inneren des Mahlwerks. Verwenden Sie keine Reiniger zur Reinigung des Bohnentrichters. **Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Mahlwerk oder den Bohnentrichter laufen lassen oder den Bohnentrichter mit Flüssigkeiten anfeuchten.** Das Mahlwerk würde dadurch beschädigt.

7. Nehmen Sie einen sauberen, weichen und **trockenen** Kuchenpinsel, um alle Reste der Kaffeebohnen aus dem Inneren des Bohnentrichters auszubürsten.
8. Drücken Sie bei Bedarf erneut die Mahlwerk-Taste, um die Reste der Kaffeeboh-

nen aus dem Mahlwerk zu entfernen. Schalten Sie danach das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

9. Den Trichterdeckel können Sie in etwas Spülmittellösung reinigen. Spülen Sie den Trichterdeckel danach mit klarem Wasser und trocknen Sie den Trichterdeckel sorgfältig ab. Lassen Sie den Trichterdeckel dann noch ca. 1 Stunde an der Luft trocknen.
10. Vergewissern Sie sich, dass der Trichterdeckel absolut trocken ist, bevor Sie den Bohnentrichter damit verschließen. Besonders die Innenseite des Trichterdeckels muss **absolut trocken** sein.
11. Entfernen Sie die Reste des Kaffeepulvers mit dem Kuchenpinsel von der Mahlwerk-Maske und der Auslassöffnung des Mahlwerks.

BLOCKIERUNGEN DES MAHLWERKS BESEITIGEN

In seltenen Fällen können Stiele oder andere Fremdkörper zwischen den Kaffeebohnen das Mahlwerk blockieren. Versuchen Sie folgende Maßnahmen, um das Problem zu beseitigen.

⚠ **ACHTUNG** – Niemals in den Öffnungen des Mahlwerks stochern (im Bohnentrichter und/oder Auslassöffnung). Sie können Blockierungen des Mahlwerks auf diese Weise nicht beseitigen! **Lassen Sie das Mahlwerk nicht eingeschaltet, solange das Mahlwerk blockiert ist. Schalten Sie das Mahlwerk immer sofort wieder aus, wenn das Mahlwerk nicht arbeitet.**

1. Versuchen Sie, das Stellrad auf die höchste Nummer (11) zu drehen. **Wenden Sie aber keine Gewalt an!** Drücken Sie die Mahlwerk-Taste, um festzustellen, ob das Mahlwerk wieder arbeitet. Schalten Sie das Mahlwerk sofort wieder aus (Mahlwerk-Taste erneut drücken), wenn das Mahlwerk nicht arbeitet.
2. Wenn Sie das Mahlwerk nicht freibekommen oder das Stellrad sich nicht drehen lässt, dann versuchen Sie mehrmals hintereinander, das Mahlwerk mit der Mahlwerk-Taste kurz ein- und auszuschalten. Schalten Sie das Mahlwerk immer sofort wieder aus, wenn es nicht arbeitet.
3. Wenn das Mahlwerk trotzdem nicht arbeitet, dann wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .

DEN WASSERTANK REINIGEN

Um dauerhaft einen zuverlässigen Betrieb Ihrer Espresso-Maschine zu gewährleisten, empfehlen wir, den Wassertank regelmäßig zu reinigen. Sie verhindern dadurch

übermäßige Kalkablagerungen in den Leitungen der Maschine und die Bildung von Algen und Keimen im Wassertank.

⚠ **ACHTUNG** – Behandeln Sie den Wassertank mit Vorsicht, um die Aufhängung des Wassertankdeckels und das Ventil am Boden des Wassertanks **nicht** zu beschädigen. Niemals mit irgendwelchen Gegenständen im Ventil stochern.

WICHTIG - Achten Sie darauf, den Wassertank beim Herausnehmen aus der Maschine nicht zu kippen oder seitlich zu bewegen. Andernfalls könnten die Ventile im Wassertank und im Wassersystem der Maschine beschädigt werden. Bewegen Sie den Wassertank immer nur senkrecht nach oben oder unten.

Reinigen Sie den Wassertank regelmäßig nach folgender Anleitung:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.
2. Ziehen Sie den Wassertankdeckel am Griff an der Rückseite des Wassertanks hoch und heben Sie den Wassertank am Wassertankdeckel senkrecht nach oben aus der Espresso-Maschine.

HINWEIS

Wenn der Wassertank sehr fest sitzt, dann ist es vielleicht leichter, den Wassertank auf beiden Seiten zu fassen und nach oben herauszuheben. Kippen Sie den Wassertank nicht zur Seite.

3. Leeren Sie den Wassertank aus. Ziehen Sie den Wasserfilter aus dem Wassertank heraus.
4. Reinigen Sie den Wassertank mit warmer Spülmittellösung und einer weichen Nylonbürste.
5. Spülen Sie den Wassertank nach der Reinigung sorgfältig mit klarem Wasser aus. Trocknen Sie die Außenseiten des Wassertanks ab.

HINWEIS

Sie sollten regelmäßig einen neuen Wasserfilter verwenden (siehe: ‚Das Gerät entkalken').

6. Wenn Sie das Gerät kurz nach der Reinigung wieder verwenden wollen, dann stecken Sie den Wasserfilter auf das Ventil im Boden des Wassertanks (siehe: ‚Das Gerät entkalken'). Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung.
7. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden wollen, dann sollten Sie auch die Innenseiten des Wassertanks abtrocknen und den Wassertank danach mindestens 1 Stunde mit geöffnetem Deckel an der Luft trocknen lassen. Dadurch

verhindern Sie einen abgestandenen Geschmack des Wassers, wenn Sie die Maschine danach wieder verwenden wollen.

8. Halten Sie den Wassertank am Wassertankdeckel und lassen Sie den Wassertank an der Rückseite des Gerätes in die Halterung gleiten. Schießen Sie den Wassertankdeckel und drücken Sie den Wassertank vorsichtig nach unten. Das Ventil im Boden des Wassertanks öffnet sich automatisch, sobald der Wassertank im Gerät installiert ist.

DIE MILCHSCHAUMDÜSE REINIGEN

⚠ **WARNUNG** – VERBRENNUNGSGEFAHR! Aus der Milchschaumdüse können während des Betriebes und einige Zeit danach heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen und die Metallteile der Milchschaumdüse können sehr heiß sein. Halten Sie niemals Ihre Hände oder Arme unter oder an die Milchschaumdüse und achten Sie darauf, die Metallteile der Milchschaumdüse nicht mit ihrer Haut zu berühren, solange die Milchschaumdüse heiß ist. Richten Sie die Milchschaumdüse auf die Tropfschale oder in ein geeignetes Gefäß, wenn Sie die Milchschaumdüse nicht verwenden.

Sofort nach dem Aufschäumen von Milch sollten Sie die Milchreste von der Milchschaumdüse entfernen (siehe unten: ‚Direkt nach der Verwendung'). Außerdem sollten Sie die Milchschaumdüse regelmäßig gründlich reinigen, um die Funktion der Milchschaumdüse zu erhalten und einen schalen Geschmack der aufgeschäumten Milch zu verhindern (siehe: ‚Die Milchschaumdüse gründlich reinigen').

DIREKT NACH DER VERWENDUNG

WICHTIG - Wischen Sie die Milchschaumdüse nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch sorgfältig ab. Andernfalls kann die Öffnung in der Spitze der Milchschaumdüse durch Milchreste verstopfen und die aufgeschäumte Milch könnte durch eingetrocknete Milchreste einen schalen Geschmack bekommen.

HINWEIS

Sie verringern das Risiko von Verstopfungen, wenn Sie ein hohes Gefäß mit Wasser füllen und die Milchschaumdüse darin eintauchen, solange die Milchschaumdüse nicht gebraucht wird. Leeren Sie das Gefäß bei wiederholter Verwendung der Milchschaumdüse mehrmals am Tag aus und füllen Sie frisches Wasser ein.

1. Wischen Sie die Milchschaumdüse und besonders die Spitze mit einem feuchten Tuch ab. **Achten Sie dabei darauf, die Metallteile der Milchschaumdüse nicht mit Ihrer Haut zu berühren.**

2. Fassen Sie die Milchschaumdüse am Griff und richten Sie die Milchschaumdüse auf die Tropfschale.
3. Drehen Sie den Funktionsschalter mehrmals kurz nach hinten auf die Dampffunktion (gegen den Uhrzeigersinn) und zurück, um die Milchschaumdüse durch kurze Dampfstöße zu spülen. Stellen Sie den Funktionsschalter danach wieder auf die mittlere Standby-Position.

HINWEIS

Auch wenn die Öffnung in der Spitze der Milchschaumdüse nur teilweise verstopft ist, kann das Aufschäumen der Milch nicht richtig gelingen. Wenn beim Spülen mit Dampf nur etwas Wasser aus der Milchschaumdüse tropft, dann ist die Öffnung vermutlich verstopft. Beseitigen Sie das Hindernis nach der Anleitung im folgenden Abschnitt. Sie sollten die Milchschaumdüse allerdings in jedem Fall regelmäßig gründlich reinigen, um alle Milchreste zu entfernen (siehe unten: ‚Die Milchschaumdüse gründlich reinigen').

DIE MILCHSCHAUMDÜSE GRÜNDLICH REINIGEN

HINWEIS

Wir empfehlen, die Milchschaumdüse spätestens am Ende des Tages gründlich zu reinigen. So erhalten Sie eine gute Leistung beim Aufschäumen und vermeiden einen abgestandenen Geschmack der Milch.

1. Schalten Sie das Gerät aus (alle Tasten sind dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Milchschaumdüse vollständig abkühlen.
2. Schrauben Sie die Spitze der Milchschaumdüse ab.
3. Füllen Sie etwas heiße Spülmittellösung in ein hohes Gefäß. Weichen Sie die Spitze der Milchschaumdüse 10-20 Minuten in der Spülmittellösung ein.
4. Feuchten Sie ein Tuch mit etwas warmer Spülmittellösung an und wischen Sie das Edelstahlrohr der Milchschaumdüse damit ab. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Halten Sie die Spitze der Milchschaumdüse gegen das Licht, um zu sehen, ob die Austrittsöffnung frei von Rückständen ist. Verwenden Sie bei Bedarf die dicke Nadel des Reinigungswerkzeugs, um die Öffnung zu reinigen.
6. Spülen Sie die Spitze sorgfältig unter klarem Wasser ab und trocknen Sie die Milchschaumdüse ab. Schrauben Sie die Spitze wieder handfest an das Edelstahlrohr der Milchschaumdüse.

WICHTIG - Niemals Werkzeuge verwenden, wenn Sie die Spitze der Milchschaumdüse aufschrauben.

7. Richten Sie die Milchschaumdüse auf die Tropfschale oder in ein Gefäß mit klarem Wasser, wenn Sie die Milchschaumdüse nicht verwenden.

SIEBEINSATZ UND SIEBTRÄGER NACH DER VERWENDUNG SPÜLEN

HINWEIS

Sie können die Siebeinsätze in der Spülmaschine reinigen. Wir raten jedoch davon ab! Der Siebträger darf NICHT in der Spülmaschine gespült werden.

Nach jeder Verwendung sollten Sie den Siebträger und Siebeinsatz mit heißem Wasser spülen, um Reste des Kaffeepulvers und die im Kaffee enthaltenen Öle abzuspülen. Andernfalls können die feinen Poren des Siebeinsatzes und die Ablauföffnungen unter dem Sieb allmählich verstopfen.

Reinigen Sie die verwendeten Siebeinsätze und den Siebträger alle 2-3 Monate gründlich (siehe unten).

1. Leeren Sie den Siebeinsatz nach der Extraktion sorgfältig aus. Spülen Sie alle losen Reste des Kaffeepulvers unter fließendem Wasser ab.
2. Setzen Sie den Siebträger mit dem verwendeten Siebeinsatz ohne Kaffeepulver am Brühkopf an.
3. Drücken Sie die 2-Espressos-Taste und lassen Sie das Gerät arbeiten.

⚠ **WARNUNG** – Siebträger und Siebeinsatz sind nach dem Extraktionsvorgang heiß und können heißes Wasser enthalten!

4. Warten Sie, bis der Extraktionsvorgang beendet ist und nehmen Sie die Siebträger dann vorsichtig vom Gerät ab. Gießen Sie eventuell im Siebeinsatz zurückgebliebenes Wasser aus und trocknen Sie den Siebträger ab, um Kalkablagerungen im Siebboden des Siebeinsatzes zu vermeiden.

GRÜNDLICHE REINIGUNG VON SIEBTRÄGER UND SIEBEINSATZ

Sie sollten die verwendeten Siebeinsätze alle 2-3 Monate gründlich reinigen, um die Leistungsfähigkeit zu erhalten und Verstopfungen vorzubeugen. Verwenden Sie dazu eine Reinigungstablette von Gastroback.

WICHTIG - Wenn ungeeignete Reinigungsmittel oder Reinigungsmethoden verwendet werden, können wir keine Haftung übernehmen.

⚠ **ACHTUNG** – Der Siebeinsatz ist bei der Verwendung mit einem Wulst am Siebträger eingerastet. Wenden Sie keine Gewalt an! Am Rand des Siebträgers sind 3 Vertiefungen. Bei Bedarf können Sie einen mittelgroßen Schraubendreher oder den Stiel eines Teelöffels hier einsetzen und den Siebeinsatz VORSICHTIG heraus hebeln. Achten Sie dabei darauf, den Siebeinsatz nicht zu verbiegen oder den oberen Rand zu zerkratzen.

⚠ **WARNUNG** – Nach dem Reinigungsvorgang sind Siebträger und Siebeinsatz sehr heiß und heißes Wasser kann im Siebträger sein. Kühlen Sie die Metallteile mit etwas kaltem Wasser, bevor Sie die Metallteile mit den Händen berühren.

1. Legen Sie den Siebeinsatz im Siebträger ein und legen Sie eine Reinigungstablette in den Siebeinsatz (ohne Kaffeepulver!). Verriegeln Sie den Siebträger am Brühkopf.
2. Drücken Sie die 2-Espressi-Taste. Warten Sie danach mindestens 15 Minuten.
3. Drücken Sie danach wiederholt die 2-Espressi-Taste für weitere 5 Extraktionszyklen. Lassen Sie zwischen den einzelnen Extraktionszyklen mindestens 1 Minute Pause.
4. Nehmen Sie den Siebträger vom Brühkopf ab und gießen Sie überschüssiges Wasser aus. Kühlen Sie den Siebträger mit kaltem Wasser ab.
5. Nehmen Sie den Siebeinsatz aus dem Siebträger. Bei Bedarf können Sie dazu einen mittelgroßen Schraubendreher oder den Stiel eines Teelöffels in eine der Vertiefungen am Rand des Siebträgers stecken und den Siebeinsatz damit vorsichtig heraus hebeln.
6. Wenn die Löcher des Siebeinsatzes verstopft sind, dann können Sie die dünne Nadel des Reinigungswerkzeugs verwenden, um verstopfte Löcher zu öffnen.
7. Spülen Sie Siebeinsatz und Siebträger danach gründlich unter fließendem Wasser und trocknen Sie die Teile sorgfältig ab, um Kalkablagerungen zu vermeiden.
8. Reinigen Sie das Dampfsieb und die Brühkopfdichtung unten im Brühkopf, um Reste der Reinigungslösung zu entfernen (siehe unten: ‚Den Brühkopf reinigen').

DEN BRÜHKOPF REINIGEN

HINWEIS

Die Brühkopfdichtung liegt an der Unterseite des Brühkopfes um das Dampfsieb herum. Wenn Reste des Kaffeepulvers auf der Brühkopfdichtung kleben, dann kann der Siebträger nicht richtig abdichten und das Wasser läuft neben den Siebträger. Legen Sie bei Bedarf einen Spiegel unter den Brühkopf, um das Dampfsieb und die Brühkopfdichtung auf Rückstände zu kontrollieren.

HINWEIS

Spülen Sie den Brühkopf nach jeder Verwendung. Setzen Sie dazu den Siebträger mit dem LEEREN Siebeinsatz am Brühkopf an und drücken Sie danach die 2-Espressi-Taste. Dadurch werden die meisten Reste des Kaffeepulvers und die Öle des Kaffees vom Brühkopf gespült.

Spätestens jeden Monat sollten Sie das Dampfsieb und die Brühkopfdichtung an der Unterseite des Brühkopfes reinigen. Entfernen Sie dabei alle Rückstände von Kaffeepulver. Ein perfekter Augenblick ist der Reinigungsvorgang für den Siebeinsatz mit der Reinigungstablette.

⚠ **ACHTUNG** – Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände oder Reinigungshilfen zur Reinigung des Dampfsiebs und der Silikondichtung im Brühkopf. Diese Bauteile könnten dadurch beschädigt werden. Wenn die Silikondichtung beschädigt ist, dann kann der Siebeinsatz nicht mehr am Brühkopf abdichten. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel. Verwenden Sie nur klares Wasser.

1. Schalten Sie das Gerät aus (alle Tasten sind dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Wischen Sie die Unterseite des Brühkopfes vorsichtig mit einem feuchten, nicht fusselnden Tuch ab, bis das Tuch sauber bleibt.

DIE TROPFSCHALE REINIGEN

Leeren und reinigen Sie die Tropfschale täglich und wenn Sie das Gerät mehrere Stunden nicht verwenden wollen. Nehmen Sie die Tropfschale aber spätestens aus dem Gerät und leeren Sie die Tropfschale aus, wenn der rote Schwimmer der Füllstandsanzeige über das Metallrost heraus steht.

WICHTIG - Das Wasser in der Tropfschale könnte heiß sein. Achten Sie darauf, den Inhalt nicht zu verschütten. Dies gilt besonders, wenn die Tropfschale sehr voll ist. Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Scheuerhilfen, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

1. Ziehen Sie die Tropfschale vorsichtig nach vorn aus dem Standfuß des Gerätes. Halten Sie die Tropfschale dabei waagerecht. Nehmen Sie das Metallrost ab. Nehmen Sie den roten Schwimmer heraus.
2. Leeren Sie die Tropfschale über der Spüle aus. Entsorgen Sie Reste des Kaffeepulvers im Mülleimer.
3. Waschen Sie Tropfschale, Schwimmer und Metallrost mit warmer Spülmittellösung und einem weichen Tuch. Spülen Sie die Bauteile dann mit klarem Wasser und trocknen Sie die Bauteile ab.

4. Stecken Sie den Schwimmer auf die Säule in der Tropfschale.

WICHTIG - Das Metallrost muss in der richtige Orientierung auf die Tropfschale gelegt werden. Die drei großen, runden Öffnungen müssen links hinten liegen. Andernfalls kann die Füllstandsanzeige nicht funktionieren. Wenn Sie das Metallrost nicht richtig einlegen können, dann drehen Sie den Schwimmer um 90°, sodass der Schwimmer ganz nach unten gleitet.

5. Setzen Sie das Metallrost auf die Tropfschale. Vergewissern Sie sich, dass sich der rote Schwimmer der Füllstandsanzeige frei bewegen kann ohne unter dem Metallrost zu klemmen. Drehen Sie das Metallrost bei Bedarf in die richtige Orientierung.
6. Schieben Sie die Tropfschale im Standfuß des Gerätes ganz nach hinten.

GEHÄUSE UND WARMHALTEPLATTE REINIGEN

WICHTIG - Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, harte Schwämme oder harte Tücher, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

Reinigen Sie das Gehäuse der Espresso-Maschine, das Netzkabel und die Warmhalteplatte regelmäßig mit einem weichen, feuchten Tuch. Polieren Sie mit einem weichen, trockenen Tuch nach.

DAS GERÄT ENTKALKEN

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig (alle 2-6 Wochen), spätestens aber wenn die Entkalkungs-Anzeige auf der Konsole aufleuchtet. Sie schonen dadurch das Gerät und vermeiden unnötige Energieverluste und Schäden am Gerät durch Kalkablagerungen im Wassersystem. Die erforderlichen Zeitintervalle hängen von der Verwendung des Gerätes und der Wasserhärte des verwendeten Wassers ab. Hinweise zur Wasserhärte erhalten Sie von Ihrem Trinkwasser-Versorger oder dem abfüllenden Betrieb (für Tafelwasser). Beachten Sie beim Entkalken unbedingt die in diesem Abschnitt gegebenen Hinweise.

⚠ **ACHTUNG** – Verwenden Sie nur den Original GASTROBACK® Premium Entkalker. Andernfalls kann die Maschine beschädigt werden oder durch gesundheitsschädliche Chemikalien unbrauchbar werden. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch zu starke Kalkablagerungen oder die Verwendung ungeeigneter Entkalkungsmittel entstehen.

⚠ **WARNUNG** – Während des Entkalkens könnte auch bei ausgeschaltetem Gerät heißes Wasser aus Brühkopf und Milchschaumdüse tropfen.

Sorgen Sie während des Entkalkens für eine gute Belüftung. Vermeiden Sie unbedingt, die Dämpfe der Entkalkungslösung einzuatmen, um Verletzungen Ihrer Atemwege zu vermeiden.

WICHTIG - Sie können das Entkalkungsprogramm nicht abbrechen. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis der Entkalkungsvorgang vollständig beendet ist und das Gerät sich automatisch ausschaltet. **Sie brauchen ein großes Gefäß** (mindestens 2,8 Liter). Der Entkalkungsvorgang wird ca. 45 Minuten benötigen.

1. Schalten Sie das Gerät aus (alle Tasten sind dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Bereiten Sie ca. 2800 ml Entkalkerlösung (ca. 300 ml GASTROBACK® Premium Entkalker + 2500 ml Wasser) vor.

WICHTIG - Füllen Sie unbedingt die richtige Menge Entkalkerlösung in den Wassertank. Andernfalls wird die Maschine den Wassertank vollständig leer pumpen. Dadurch kann die Pumpe beschädigt werden.

3. Ziehen Sie den Wassertank nach oben aus dem Gerät und leeren Sie den Wassertank aus. Nehmen Sie den Wasserfilter aus dem Wassertank und legen Sie den Wasserfilter in eine Schale mit klarem Leitungswasser.
4. Spülen Sie den Wassertank mit klarem Wasser aus. Füllen Sie den Wassertank danach mit der Entkalkerlösung und trocknen Sie die Außenseiten des Wassertanks ab. Setzen Sie den Wassertank wieder am Gerät ein (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen').
5. Entleeren Sie die Tropfschale und installieren Sie sie wieder richtig. Stellen Sie ein ausreichend großes, hitzefestes Gefäß (für mindestens 2800 ml) unter den Brühkopf. Richten Sie die Milchschaumdüse in das Gefäß.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Halten Sie die Ein/Aus-Taste, und die beiden Espresso-Tasten (1-Espresso-Taste und 2-Espressi-Taste) ca. 3 Sekunden lang **gleichzeitig gedrückt**, um das Entkalkungsprogramm zu starten. Die Entkalkerlösung läuft aus der Milchschaumdüse und dem Brühkopf. Die beiden Espresso-Tasten blinken während der Entkalkung. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis der Entkalkungsvorgang beendet ist.

HINWEIS

Das Entkalkungsprogramm führt automatisch eine Reihe von Spülzyklen durch und macht zwischen den einzelnen Spülzyklen mehrere Pausen.

7. Die beiden Espresso-Tasten werden wieder dunkel. Die Entkalkungs-Anzeige blinkt. Nehmen Sie den Wassertank heraus und leeren Sie den Wassertank

vollständig aus. Spülen Sie den Wassertank mit klarem Leitungswasser sorgfältig aus. Füllen Sie den Wassertank danach mit klarem, kaltem Wasser. Vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten des Wassertanks trocken sind und setzen Sie den Wassertank wieder am Gerät ein.

8. Leeren Sie das Gefäß mit der Entkalkerlösung aus und stellen Sie das Gefäß wieder unter den Brühkopf. Richten Sie die Milchschaumdüse in das Gefäß.
9. Halten Sie die beiden Espresso-Tasten und die Ein/Aus-Taste 3 Sekunden lang **gleichzeitig gedrückt** um das Gerät auszuschalten.
10. Halten Sie die beiden Espresso-Tasten und die Ein/Aus-Taste erneut 3 Sekunden **gleichzeitig gedrückt** um den Spülvorgang zu starten, wie in Schritt 6 beschrieben. Durch die automatischen Spülzyklen wird die Entkalkterlösung aus dem Wassersystem des Gerätes gespült. Warten Sie, bis der Spülvorgang beendet ist.
11. Halten Sie die beiden Espresso-Tasten und die Ein/Aus-Taste 3 Sekunden lang **gleichzeitig gedrückt** um das Gerät auszuschalten.
12. Nehmen Sie dann den Wassertank heraus und spülen und füllen Sie den Wassertank, wie in Schritt 7 beschrieben.
13. Wenn Sie nach der Entkalkung noch den Geruch des Entkalkers feststellen, dann spülen Sie das Wassersystem manuell (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Das Wassersystem spülen'). Danach können Sie das Gerät wieder ganz normal verwenden.
14. Setzen Sie den Wasserfilter wieder in den Wassertank (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Den Wasserfilter einsetzen oder austauschen').

AUFBEWAHRUNG

⚠ **WARNUNG** – Achten Sie darauf, dass das Gerät zu jeder Zeit für kleine Kinder und Tiere unerreichbar ist.

Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst mit der Ein/Aus-Taste AUS (alle Tasten sind dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Bewahren Sie das Gerät nur an einem Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Beispiel: Stromschlag, Stöße, Feuchtigkeit, Hitze, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt ist. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und leeren Sie Tropfschale, Wassertank und Bohnentrichter aus, bevor Sie das Gerät wegstellen.

⚠ **ACHTUNG** – Fassen Sie das Gerät niemals an Brühkopf, Tropfschale, Bohnentrichter, Wassertank oder Netzkabel, um es zu bewegen. Fassen Sie es auf beiden Seiten oben an der Gerätesäule an. Bewahren Sie das Gerät nur aufrecht stehend zusammen mit allen Bauteilen und Zubehören an einem sauberen, frostfreien und trockenen Ort auf. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile. Sie sollten alle Bauteile und Zubehöre zusammen mit dem Gerät aufbewahren.

1. Schalten Sie das Gerät aus (alle Tasten sind dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Leeren Sie den Wassertank, die Tropfschale, den Bohnentrichter und das Mahlwerk aus. Reinigen und trocknen Sie alle Bauteile und Zubehöre und entkalken das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). Trocknen Sie alle Teile des Gerätes vollständig – auch die Innenseiten! Setzen Sie das Gerät wieder vollständig zusammen.
2. Sie sollten den Siebträger mit einem der Siebeinsätze am Brühkopf installieren. Dadurch sind diese Bauteile am besten gegen Staub geschützt und können nicht verloren gehen. Richten Sie die Milchschaumdüse auf die Tropfschale.
3. Fassen Sie das Gerät an beiden Seiten an der Gerätesäule an und stellen Sie es auf einer geeigneten Oberfläche ab.
4. Wickeln Sie die Siebeinsätze vorsichtig in ein sauberes Küchentuch. Sie können die Zubehöre in das Milchkännchen legen. Das Milchkännchen können Sie auf das Metallrost stellen.
5. Legen Sie das Netzkabel zur Aufbewahrung locker um das Gerät. Das Netzkabel darf nicht geknickt, gequetscht oder verknotet werden.

WICHTIG - Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie alle Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

ENTSORGUNGSHINWEISE

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung und Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Luft und Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna kann auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und an ähnlichen Orten gedacht, wie:

- Küchenzeilen für Angestellte in Läden und Büros, in Bauernhäusern und anderen Arbeitsumgebungen;
- für Kunden in Pensionen, Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen.

Bei gewerblichem Gebrauch verkürzt sich die Garantie auf ein Jahr.

Hinweis

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK Produkte an folgende Anschrift zu senden:

GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D - 21279 Hollenstedt, Deutschland.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Geräts beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

GASTROBACK®

DESIGN ESPRESSO ADVANCED BARISTA

OPERATING INSTRUCTIONS

Art.-No. 62619 »Design Espresso Advanced Barista«

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change
For household use only!

Deutsch
English

www.gastroback.de

We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 81
- General Safety Instructions 81
- Important Safeguards for Electrical Appliances 83
- High Temperatures – Risk of Burns 85

Technical Specifications 86

Knowing Your New Espresso Machine 88

Properties of Your New Espresso Machine 90
- Selecting the Filter Basket 91
- Adjustable, Automatically Controlled Grinder 92
- Espresso Pressure Gauge 93
- Steam Wand for Getting Hot Water and Steam 93
- Error Messages 94
- Overheat Protection 94
- Automatic Shut-Off 94
- Tips for Best Results 94
- The Grind 95
- The Water Quality 96
- Filling the Filter Basket 96
- The Optimum Extraction 97
- Tips for Texturing Milk 98

Before First Use 99
Inserting the Water Filter 100
Flushing the Water System 101
Operation 102
Filling the Water Tank 103
Emptying the Drip Tray 104
Filling the Bean Hopper 104
Inserting the Required Filter Basket 105
Pre-Heating 106
Using the Grinder 107
Filling in Coffee Powder Manually 108
Tamping the Coffee Powder 108
Installing the Portafilter 109
Starting the Extraction 109
After the Extraction 110
Hot Water 111
Texturing Milk 113
Changing the Default Settings 115
Setting Up the Grinder 116
Selecting the Grind Size 116
Adjusting the Amount 117
Adjusting the Extraction Volume 117
Recalling the Factory Settings 118
Solving Problems 118
Care and Cleaning 131
Emptying and Cleaning the Bean Hopper 131
Removing Blockages of the Grinder 133
Cleaning the Water Tank 133

Cleaning the Steam Wand 134
Immediately After Use 135
Cleaning the Steam Wand Thoroughly 135
Flushing the Filter Basket and Portafilter 136
Thorough Cleaning of the Portafilter and Filter Basket 137
Cleaning the Group Head 138
Cleaning the Drip Tray 138
Cleaning the Housing and Warming Plate 139
Descaling the Appliance 139
Storage 141
Notes for Disposal 142
Information And Service 142
Warranty 143

IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**
Monday to friday (except on holidays) from 8am to 4pm

E-Mail: **info@gastroback.de**

DEAR CUSTOMER!

Via the Design Espresso Advanced Barista you will get a lot of freshly brewed coffee drinks without time-consuming preparations: Espresso, Long Black, cappuccino, or latte. Only 1 minute after switching on, the machine is ready for use. Via the integrated grinder, the correct dosage of coffee powder is gained from whole coffee beans, preserving the full flavour. Textured milk and hot water for various coffee specialities and other hot drinks are available, whenever you like!

The instructions in this booklet will inform you on the features of the machine, thus making it easy to take pleasure in your new espresso machine.

We wish you a lot of invigorating coffee brakes with your new Design Espresso Advanced Barista.

Your Gastroback GmbH

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions given in this booklet before operation of this appliance. Save all instructions for further reference. Do not attempt to use or treat this appliance in any other way or for any other than the intended use, described in this booklet. Any utilization for any other purpose is forbidden by the manufacturer. Unintended use and especially misuse may cause severe injuries and damage due to electric shock, high pressure, fire, and heat. There is no warranty claim of the purchaser or liability to recourse of the manufacturer, if any damage and injuries are caused by unintended use or improper treatment.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. If there are any uncertainties or additional information is required, please feel free to contact an authorized service centre or the Gastroback Customer Care Center (phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail: info@gastroback.de).

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children and animals cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when it is in reach of young children or animals.
- Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.
- Check the entire appliance regularly for proper operation (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, leaks). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock, or any other injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. frost, over-

heating, mechanical or electric shock), or if there are any perceptible damages or leakages, or if the appliance is not working properly. If one of these cases occurs during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.

- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against heat and water. Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Do not place the appliance on the edge of the table or counter.
- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven). Do not use the appliance or any parts or accessories of the appliance with any other device or for any other purpose than described in this booklet.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 30cm on each side to any sensitive or delicate objects, to avoid damage due to heat and moisture. Ensure free access to the water tank, the operating elements of the appliance and to the power outlet used.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, including children aged from 8 years on, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand and handle with the hazards involved. Even care and cleaning shall not be performed by children without supervision. **Young children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.**
- Before operating the appliance, always ensure that the appliance is assembled completely and correctly according to the instructions in this booklet. Do not use violence to avoid damage.
- Do not place any clothes or tissues or similar materials on or under the appliance during operation, to avoid overheating, fire and electric shock. Do not place any heavy and/or sharp-edged foreign objects

on or in the appliance or any of its parts (e.g. water tank, warming plate, or cup tray), to avoid damage. For operation, only fill cold, clear tap water or low-mineral, non-carbonated bottled water in the water tank. Always ensure that the filling level is between the MIN and MAX filling lines (at least 250ml, up to 2.5 litres). To avoid damage to the pump, do not operate the appliance with the water tank missing or not filled sufficiently.

- Do not fill any other substances but ground coffee or coffee pads into the filter baskets to avoid damage to the appliance. To avoid damage to the grinder: Do not fill pre-ground coffee powder into the bean hopper. Only fill fresh, dry, whole coffee beans into the bean hopper. Do not let any liquids get into the bean hopper. Always keep the bean hopper completely dry.
- Always switch OFF the appliance via the power button (all buttons are dark), then unplug, and leave the appliance cool down, before cleaning the appliance, or when the appliance is not in use. Additionally, empty the drip tray and water tank, before moving the appliance. Always hold the machine at both sides at the upper part of the back post for moving the appliance. **Do not hold the appliance at the group head, water tank, drip tray, steam wand, bean hopper, or power cord for moving the appliance.**
- Keep the appliance and its parts and accessories clean. Clean the appliance according to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'. Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive cleaners (e.g. disinfectants, chemical bleach, unsuited descaling solutions) for cleaning. Ensure to descale the appliance in time to avoid damage due to excessive build-up of lime.
- **Do not place the espresso machine in an automatic dishwasher.**

⚠ IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

Place the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating

of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220-240 V, 50-60 Hz, AC, rated for at least 16 A). The power outlet socket must be installed separately from other power outlet sockets to avoid interference with other appliances.

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.d.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

- In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.
- Do not use any desk top multi socket outlet, external switching device, or remote control systems, or extension cord to avoid risk of fire or electric shock. Ensure that the power outlet socket used is always accessible for unplugging the appliance immediately in case of malfunction or danger.
- The appliance may not be operated on metal surfaces (e.g. sink) to avoid risk of electric shock. Do not touch the power plug or the appliance with wet hands, when the appliance is connected to the power supply.
- DO NOT pour or spill any liquids on or under the housing of the appliance or the power cord. Do not overfill the water tank (max. 2.5 litres, 2500 ml; MAX filling line). Otherwise, water could run out and cause hazards due to overheating, fire and electric shock. Always wipe off spilled liquids immediately. If liquids run out or are spilled on the housing, immediately unplug the appliance. Do not immerse the appliance, power cord, or power plug in water or other liquids. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids are spilled on the power cord or operating elements (console, selection dial, or grind size dial) or accumulate under the appliance, immediately unplug the appliance. Thereafter, dry the appliance and let it dry naturally for at least 1 day. If in doubt, carefully check the appliance for leakage.

- Always completely unwind the power cord before use. Power cords may never be knotted, twisted, strained or squeezed. Do not let the power plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the power plug, when disconnecting the power cord.

HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS

Your new Design Espresso Advanced Barista is designed for extracting coffee and producing hot water and hot steam under high pressure. Thus, some parts (e.g. lower part of the group head, portafilter, filter basket, steam wand) will get very hot during operation and **hot steam and water may escape during operation and shortly thereafter.** Please adhere to the following precautions to avoid injuries and damage.

- Do not hold your hands and arms or any delicate objects under or near the portafilter, group head, or steam wand during operation and while the appliance is still hot. Only touch the portafilter and steam wand at the dedicated handles. Always ensure that the steam wand points to the drip tray or in a suited vessel, when it is not in use. Only use heat-resistant vessels with the appliance to avoid damage and severe injuries due to splinters and hot liquids. **For texturing milk, do not use glasses or plastic vessels, because even heat-resistant glass or plastic could crack or melt due to extreme local heating during texturing.** Therefore, splinters and chemicals could get into your beverages, causing severe injuries and influencing your well-being.
- Before extraction, always ensure that the portafilter is installed firmly and correctly at the group head. **Do not remove the portafilter from the group head during extraction (espresso button flashes) to avoid severe risk of burns.**
- If water comes out at the rim of the portafilter, immediately stop the extraction cycle (press the flashing button) and wait, until the pointer of the pressure gauge is back at the left stop (at least 10 seconds). Thereafter, carefully remove the portafilter (see: 'Care and Cleaning').

- Always wait until the appliance cooled down to room temperature, before cleaning or moving the appliance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	62619 Design Espresso Advanced Barista
Power supply:	220 - 240 V AC, 50-60 Hz
Power consumption:	1600 W
Length of power cord:	approx. 70 cm
Weight:	approx. 8.3 kg
Dimensions:	approx. 288 x 305 x 395 mm (B x T x H)
Noise level:	max. 86 dB
Capacity, water tank:	2.5 litres
Capacity, bean hopper:	max. 220 g
Pressure (Extraction):	max. 15 bar
Certification:	CE eurofins GS

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR NEW ESPRESSO MACHINE

1 **BEAN HOPPER LID** tightly closing the bean hopper.

2 **BEAN HOPPER** for up to 220g fresh, whole coffee beans.

3 **HEATED WARMING PLATE** for pre-heating and keeping warm cups and glasses.

4 **WATER TANK LID AND HANDLE:** simply pull the water tank lid up and use it as a handle for conveniently pulling out the water tank. Fold it back for filling the water tank.

5 **2.5 L REMOVABLE WATER TANK** with filling level lines (MIN and MAX).

6 **POWER BUTTON:** flashing during the pre-heating cycle.

7 **1 CUP BUTTON:** press here for extracting 1 espresso.

8 **2 CUPS BUTTON:** press here for extracting the programmed amount for 2 espressos.

9 **GRINDER BUTTON:** starts the grinder for grinding the pre-programmed amount.

10 **PRESSURE GAUGE —** showing the pressure during extraction.

11 **DESCALING INDICATOR:** illuminates, when descaling is required.

12 **HOT WATER/STEAM INDICATOR:** flashes while the steam function is activated; illuminates continuously with the hot water function selected.

13 **GROUP HEAD —** install the portafilter at the group head for extracting espresso.

14 **GRINDER OUTLET WITH GRINDING CRADLE:** insert the portafilter here for grinding the coffee powder directly into the filter basket.

15 S**TAINLESS STEEL PORTAFILTER WITH 2 SPOUTS:** fix the selected filter basket here.

16 **SWIVEL STEAM WAND WITH THERMALLY INSULATED HANDLE:** for pressing out hot water and steam at the steam wand tip.

17 **REMOVABLE DRIP TRAY WITH METAL CUP TRAY AND RED FILLING INDICATOR:** during the extraction cycle, place 1 cup or 2 cups here.

18 **GRIND SIZE DIAL —** adjust the grind size according to your requirements.

19 **SELECTION DIAL FOR THE STEAM WAND FUNCTIONS:** hot water or steam.

ACCESSORIES

Professional - Espresso - Tamper, single-walled filter insert for 1 and 2 cups, double-walled filter insert for 1 and 2 cups, filter insert for E.S.E. pads, milk frothing can, measuring spoon with espresso tamper, cleaning tool, water filter

PROPERTIES OF YOUR NEW ESPRESSO MACHINE

This chapter provides an overview on the functions and features of your new Design Espresso Advanced Barista.

Feature	Useful for …
Removable water tank	Simply take the water tank out for filling and cleaning. The valve at the bottom of the water tank will open and close automatically. Thus, no water will run out when removing and re-inserting the water tank.
15 Bar pressure pump	Provides the required pressure for the espresso extraction and for texturing milk.
Portafilter with 2 spouts	Due to the 2 spouts of the portafilter, 2 cups can be filled simultaneously. • Filling 2 cups: place 1 cup under each spout. • Filling 1 cup: simply centre your cup under the portafilter.
Different filter baskets	The appliance comes with various filter baskets for different applications. • 1 cup filter basket for approx. 30 ml espresso (single) or mild coffee. • 2 cups filter basket for a double shot or strong coffee. • POD filter basket for coffee pads.
Automatic pre-infusion	Before starting the extraction, the group head moistens the coffee powder under reduced pressure. This will prepare the coffee powder for getting the full flavour during extraction.
Automatic extraction function extraction via the espresso buttons for 1 cup or 2 cups. As soon as the pre-programmed amount is given off, operation is stopped automatically.	You start the extraction via the espresso buttons for 1 cup or 2 cups. As soon as the pre-programmed amount is given off, operation is stopped automatically
Programmable extraction volume	You can change the pre-programmed volumes of single or double espresso extractions, adapting these settings to your liking. The appliance keeps your new settings in memory — even after any cut-out of the power supply. There is no need to keep the appliance life. TIP: With elongated extraction times, increasing amounts of bitter components of the coffee powder will be extracted. Therefore, it is better to select an extraction volume that will lead to an extraction time below 40 seconds. If required, use the hot water function for getting the desired volume (see: 'Operation / Hot Water').

Feature	Useful for …
Steam wand functions	Via this feature, steam and hot water may be given off. • use the steam function for texturing milk (see: 'Operation / Texturing Milk'). • the hot water function may be used for diluting your espresso for a Long Black (normal coffee), for preparing various hot drinks (e.g. tea, cocoa, hot chocolate), and for pre-heating your cups and the portafilter (see: 'Operation / Hot Water').
Adjustable and automatically controlled grinder	For your perfect espresso, you can freshly grind whole coffee beans just before extraction via the integrated grinder. The grind size can be adapted to your requirements by turning the grind size dial to the desired position. The correct amount is measured out via the appliance and met reliably with each grinding action. The coffee powder is filled directly into the filter basket.
Programmable amount for grinding	You can adapt the pre-programmed amount of coffee powder that is given off the grinder for 1 espresso or 2 espressi separately. Your settings are kept in memory permanently, even when cutting out the power supply.
Automatic shut-off	Switches off the machine automatically, when the machine is idle for max. 30 minutes.

SELECTING THE FILTER BASKET

Filter baskets for 3 different applications are provided. Select the appropriate filter basket according to the usage. This will help getting the optimum results.

The double-wall filter baskets are designed for slowing down the water flow rate during brewing, thus extracting your espresso at the correct pressure and leading to a rich, golden crema. The filter baskets are suited for freshly ground coffee powder as well as for pre-ground vacuum packed espresso coffee powder. However, it is better anyway to grind whole coffee beans directly before extraction via the integrated grinder of the machine.

The plain filter baskets provide the whole range of variations derived from any combinations of amount, tamping pressure, and grind size. Use this type of filter basket, when you are experienced. This type of filter basket is not suited for pre-ground coffee powder.

- 1 Cup filter basket: Fill this one with 6-8g coffee powder and use it for a single espresso extraction (optimum extraction volume: approx. 30 ml). You should use

the 1 cup button for the shot, because as a factory default, the correct extraction volume is pre-programmed already for this button.

- 2 Cups filter basket: Use this one for extracting a double shot. The 2 cups button delivers the correct extraction volume (approx. 60ml) as a default. You should fill in 10-16g coffee powder for getting the optimum results.
- POD filter basket: This particular filter basket is designed for extracting coffee pads. The special design of the filter mesh ensures that the water flows evenly. Only place one single coffee pad into the POD filter basket.

NOTE

The pre-programmed extraction volume can be changed according to your likings, when the factory settings are not sufficient (see: 'Changing the Default Settings / Adjusting the Extraction Volume'). However, when finding out that this way did not lead to your desired results, the factory values can be restored (see: 'Changing the Default Settings / Recalling the Factory Settings').

ADJUSTABLE, AUTOMATICALLY CONTROLLED GRINDER

The »Design Espresso Advanced Barista« is equipped with a program-controlled grinder. It is best to use this feature for grinding fresh, whole coffee beans just before the extraction. Additionally, the grinder substitutes the usage of a measuring spoon by giving off the correct dose automatically. The handling is as easy as could be: simply insert the prepared and pre-warmed portafilter into the grinder cradle and start operation via the grinder button. The grinder features the following properties:

- The bean hopper holds stocks of approx. 220 g coffee beans.
- The grind size can be adjusted via the grind size dial.
- Pre-programmed amount of coffee powder: the amount given off is controlled automatically. Each time you start the grinder, you will get the correct amount.
- The pre-programmed factory settings can be adjusted individually in a wide range. Your new settings are kept in memory even after cutting off the power supply.
- Separately programmable settings for 1 espresso and 2 espressi.

ESPRESSO PRESSURE GAUGE

The pressure gauge at the group head indicates the water pressure at the portafilter during extraction. Use this readings for deciding, if your espresso has been extracted perfectly.

- Under extracted zone: The gauge pointer is positioned in the lower white zone during extraction. The espresso has been extracted with insufficient pressure. This occurs when the water flows too fast. Low pressure during extraction results is an under-extracted espresso that is watery and lacks crema and flavour. Under-extraction may occur, when the grind size is too coarse and/or an insufficient amount of coffee powder is in the filter basket and/or the pressure applied during tamping has been too low.

NOTE

The appliance performs a pre-infusion cycle, before applying high pressure. This is for moistening the coffee powder first. During pre-infusion, the gauge pointer should stay within the white lower third of the pressure range.

- Optimum extracted zone: With the gauge pointer positioned in the grey central zone during extraction, the espresso will be extracted at the perfect pressure.
- Over-extracted zone: With the gauge pointer positioned in the red upper zone during extraction the espresso is extracted with too much pressure. This occurs when the water flows too slow. The result is an over-extracted espresso that is very dark and bitter with an uneven crema. Possible reasons: the grind size is too fine and/or there is too much coffee powder in filter basket and/or you pressed too hard during tamping.

STEAM WAND FOR GETTING HOT WATER AND STEAM

The appliance can give off hot water and steam via the steam wand.

- Use the hot water function for diluting the espresso and getting other special coffee drinks, for making other hot drinks (e.g. tea, cacao drinks), and for pre-heating your cups and the portafilter.
- Via the steam function you texture milk: Use this function especially for making latte, cappuccino or similar coffee drinks.

You control the steam wand functions via the selection dial at the left side of the group head. The hot water indicator below the pressure gauge illuminates, when a steam wand function is running.

IMPORTANT - When switching on the appliance, the selection dial must be turned to the vertical, central standby position. Otherwise, the water system cannot reach the correct temperature for operation. In this case, the power button flashes with an unusual high frequency.

IMPORTANT - The appliance is not suited for giving off large amounts of hot water. The temperature of the water will drop significantly, with any additional amount.

ERROR MESSAGES

The appliance may issue error messages during operation. In this case, various buttons on the console flash in an unusual way. Refer to the hints given in the chapter 'Solving Problems' for finding out the reason and resolve the problem swiftly.

OVERHEAT PROTECTION

The appliance is equipped with thermal cut-out switches, monitoring the pump, the grinder, and the thermo-block of the group head. If this overheat protection system has been triggered, the appliance switches off completely.

Unplug the appliance and leave the appliance cool down for about 30-60 minutes. Thereafter, you can use the appliance again quite usual. If not, get in contact with an authorized service centre for examination and repair.

AUTOMATIC SHUT-OFF

An automatic shut-off switches off the machine completely after approx. 30 minutes of being idle. Simply press the power button to switch on the machine again.

IMPORTANT - Nevertheless, do not leave the appliance switched on uselessly. If you do not need the machine for some time, switch off and unplug the machine. This will save energy and keep a long lifetime of the heating block.

TIPS FOR BEST RESULTS

Preparing delightful coffee is an art you will learn quite easily using your new »Design Espresso Advanced Barista«. In this chapter, various useful tips for getting this aim in reach are given.

Taste and flavour of your coffee depend on a lot of essential constituents. Some are the type, roast, and freshness of the coffee beans. Additionally, various other para-

meters can be influenced during preparation and extraction: the grind size, dosage and tamping pressure as well as the extraction volume. Attempt to get the perfect balance of sweetness, acidity, and bitterness.

Adapt the factors of your extracting method in small steps one by one to achieve the taste you prefer. For your assistance, the pressure gauge of the appliance gives a clue for finding the optimum settings and procedures. As a starting point, you should use the defaults of the appliance. For your first steps, the double-wall filter baskets make it easier to find the optimum combination of factors.

Selection and Storage of Coffee Beans

- It is best to grind coffee beans directly before the extraction. Aroma and taste will fade quickly, when storing coffee powder for more than a week. Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time.
- Use the integrated grinder of the machine for grinding and measuring up the dosage just before starting an extraction.
- Store coffee beans or coffee powder on a cool, dark place in a dry, air-tight container. Using a vacuum sealer from Gastroback, you can vacuum seal your coffee beans or powder in appropriate portions to preserve aroma and taste.

THE GRIND

- The grind size will influence the rate at which the water flows through the coffee powder in the filter basket and, therefore, the taste of the espresso. The grind size should be fine but not too fine. If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee powder even when under pressure. The resulting espresso will be dark in colour and bitter in flavour. If the grind is too coarse, the water will flow too quickly. The result will be lacking in colour and flavour (see also: 'The Optimum Extraction').
- When purchasing already ground coffee, ensure that the coffee is suited for espresso machines, as indicated on the packet.
- For adapting the grind size to your favourite taste, begin with a medium grind size in a range, suited for espresso machines. This corresponds to the grind size setting 8 (default value of the machine) for the grinder of the machine. Change the settings in small steps to reach the desired optimum. It is normal that a few attempts are needed for finding the correct grind size.

- Try to achieve an extraction time of approx. 20-40 seconds.
- With the grinder of the machine, you should set the grind size, while the grinder is running (see: 'Changing the Default Settings / Setting Up the Grinder').

THE WATER QUALITY

- De-mineralized or highly filtered water as well as mineral water with high mineral content or carbonated water are not recommended for extracting espresso. In most cases, clear, cold tap water is suited best.
- If the tap water in your residential area has a very high water hardness (high mineral content, approx. 350mg/L and more), we recommend to use low-mineral, non-carbonated bottled water (table water). This will help to protect your machine from excessive lime deposits and improve the taste of your coffee.
- For operation, only fill cold, clear water into the water tank of the machine. Without any important reason (e.g. disinfection of the water is required), do not heat or boil the water prior to filling the water tank. In all cases, always use COLD water.
- Do not leave the water in the water tank for an elongated period of time, because your coffee could get an unpleasant, flat taste when using stale water. Empty the water tank at least every day and fill it again, before starting the next coffee making session. Let some water run out of the tap, before filling the water tank.
- Empty the water tank and wipe dry even the interior, if the appliance will not be used for more than a few days. This avoids excessive lime deposits and the build-up of algae and germs.
- After leaving the machine unused for more than 1 week, flush the water system, before performing an extraction.
- In any case, the water tank needs regular cleaning.

FILLING THE FILTER BASKET

- Pre-heat the cups and portafilter (with filter basket) before each extraction to maintain the correct temperature of your espresso. For this, you may use the hot water function of the appliance. After pre-heating, place cups and glasses onto the warming plate on top of the machine for keeping them warm.
- Portafilter and filter basket must be completely dry, before filling in coffee powder. Otherwise, during extraction the water may flow through at the rim of the filter basket.

- **When using the POD filter basket:** always use only one single coffee pad. Press the rim of the coffee pad onto the side walls of the POD filter basket. For extracting 2 strong espressi, it is best to perform 2 shots one after the other.
- **When using the filter baskets for coffee powder:** do not overfill the filter basket. The coffee powder must have some free space for swelling. The surface should be at least approx. 2mm under the rim of the filter basket. Use the 2 cups filter basket for extracting an appropriate larger amount. By using a table spoon or a similar tool, scrape off any surplus coffee powder.
- If required, fill the coffee powder in portions into the filter basket to avoid overflow and for getting an even surface.
- Distribute and tamp the coffee powder evenly. It may be useful to tap carefully at the side of the portafilter for getting an even distribution before tamping. Getting an even surface is crucial for making the water flow through the complete filling during the extraction process.
- For tamping down the coffee powder, apply a force of 5kg.
- Ensure that the rim of the filter basket and portafilter are completely clean and dry, before installing the portafilter at the group head. Otherwise, the water may flow out at the rim of the portafilter. Wipe off any surplus coffee powder, using a clean, **dry** cloth or kitchen towel.

THE OPTIMUM EXTRACTION

- The taste and consistency of your espresso depends on the type, freshness, grind size, storage of the coffee powder, filling level of the filter basket, and water quality. Additionally, the pressure applied for tamping the coffee powder will have a great influence on the taste and consistency of the results.
- The extraction time is an essential parameter influencing the taste and consistency of the coffee. It is a result of the amount of coffee powder, tamping pressure, and grind size. Try to get a total extraction time of 20-40 seconds.
- As a guide, the espresso starts to flow after pre-infusion. If the espresso starts to flow too soon, the used amount of coffee powder was not sufficient, the tamping pressure has been too low, and/or the grind is too coarse. This is an under extracted shot. If the espresso starts to flow too late, there may be too much coffee powder in the filter basket, you tamped with too much pressure, and/or the grind is too fine. This is an over extracted shot.
- It is better to add hot water after the extraction than increasing the extraction time.

- If your espresso does not meet your requirements, you should only change one of the essential parameters mentioned above at a time. Then check, if you have got closer to your favourite taste. This way, you will succeed step by step.
- **Only use completely heat-resistant vessels** (e.g. cups, glasses, and mugs). Ensure that your vessels will not melt or crack. Plastic vessels may influence the taste of your espresso.
- Long Black is almost equal to "normal" coffee, and is prepared by adding hot water (see: 'Operation / Hot Water'). Adjust the taste and flavour via the amounts: coffee powder / espresso and hot water.

TIPS FOR TEXTURING MILK

- When texturing milk (e.g. for latte or cappuccino), you should **avoid using glasses or plastic vessels,** because even heat-resistant glass and plastic could crack or melt due to the extreme local heating during texturing.
- Porcelain (china) only poorly conducts heat. Thus, the milk inside may have a significantly higher temperature than the exterior of a porcelain vessel.
- For a good temperature control, use metal vessels for frothing (e.g. the provided milk jug). In this case, the optimum temperature is reached, when the exterior of the jug becomes too hot to touch (approx. 60°C). Prefer to use the provided milk jug.
- While generating steam, the temperature of the water system decreases gradually. Therefore, the temperature of the steam may not be sufficient for texturing large amounts of milk. The optimum amount is reached always, when using the provided milk jug of the machine. When some additional portions of textured milk are needed, you should switch off the steam function for a while. Wait some seconds, before texturing the next portion.
- For optimum milk texturing performance it is crucial that the hole in the steam wand tip is completely clear. Even when the hole is partly blocked, the ability to produce a satisfactory amount of froth may be affected.
- Always keep the steam wand clean. Even small residues of fat and proteins at the steam wand may cause a stale taste of the milk and a poor result. Thoroughly clean the steam wand at least every day.
- Prior to texturing milk, we recommend to purge the steam wand by operating the steam function until residues of water are blown out and steam flows (some seconds).

- Always start with refrigerated, fresh milk (4-7°C). Low-fat milk will give the best results (approx. 1.5% fat).
- Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. Additionally, the freshness of the milk will have a great influence. You may need to adjust the procedure accordingly.
- You should consume textured milk immediately as the froth will collapse after a while.
- When not in use, the steam wand may be left immersed in a high vessel filled with clear water to reduce the risk of blockages.

BEFORE FIRST USE

⚠ **WARNING – Always ensure that young children do not play with the appliance or any part of it or any packaging material of the appliance!** Do not leave young children without supervision with the appliance, any part of it, or the packaging in their reach.

⚠ **WARNING – Risk of Burns!** During operation, some parts of the appliance get very hot. Additionally, the appliance is designed to give off hot water and hot steam under high pressure. Before operation, always ensure to assemble the appliance completely and correctly. Always ensure to switch OFF the appliance via the power button (all buttons get dark). Then unplug and wait until the appliance cooled down, before cleaning the appliance.

Always keep the workspace clean and dry. Do not pour or spill any liquids on or under the appliance. Do not place clothes or similar materials on or under the appliance during operation. If any liquid has been spilled on the appliance or ran into the housing, immediately unplug the appliance, and clean the appliance according to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'. Always empty the drip tray and water tank before moving the appliance (see: 'Operation').

1. Pull the appliance out of the shipping box. Remove and discard all promotional labels, stickers, and packaging materials attached to your espresso machine, but do not remove the model label and serial number at the bottom of the appliance. **Always ensure that young children do not play with any parts or accessories or the packaging!**
2. Before discarding the packaging, ensure that you have found all parts and accessories. See: 'Knowing Your New Espresso Machine'.

⚠ **CAUTION** – Please, do not forget to fill the water tank, before switching on the appliance. The pump of the water system could get damaged, when operated without water. For removing the water tank, the water tank must be pulled straight upwards. Do not attempt to tilt the water tank or move the water tank sidewise to avoid damage. Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive cleaners (e.g. disinfectants, chemical bleach) for cleaning. **Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning the appliance. Do not place the appliance in an automatic dishwasher.**

3. Clean all removable parts (water tank, portafilter, filter baskets, drip tray, bean hopper lid) and the accessories in warm dishwater (see: 'Care and Cleaning').
4. After cleaning, place the appliance on an appropriate working place near a suitable wall power outlet (see: 'General Safety Instructions').
5. Ensure that the drip tray is empty and installed correctly (see: 'Operation / Emptying the Drip Tray'). Thereafter, insert the water filter (see: 'Inserting the Water Filter').

INSERTING THE WATER FILTER

You should operate the appliance with the water filter correctly assembled and in place in the water tank. This will protect the water system of the appliance from particles (e.g. lime) or excessive lime deposits.

NOTE

On normal use, the filter cartridge lasts about two months. If the coffee machine is left unused with the water filter installed, the filter cartridge will last max. 3 weeks, because the filter material gets dry and inactive.

1. Remove the filter cartridge from the packaging and turn the indicator disc to the next 2 months.
2. Activate the filter cartridge by pouring tap water into the hole in the filter cartridge until water comes out of the opening at the side. This way, flush the filter cartridge for more than 1 minute.
3. Remove the water tank from the rear of the machine. If required, pull the used water filter out. Fill the water tank with an appropriate amount of water that will be sufficient for immersing the filter cartridge completely in the water.
4. Completely immerse the filter cartridge in the water tank and for approx. 10 seconds turn the filter cartridge within the water in all directions, sloping it and pressing it slightly to enable the air bubbles to escape.

5. Thereafter, place the filter cartridge in the water filter housing and, without violence, push the water filter down as far as possible onto the valve in the centre of the water tank. Fill the water tank to the MAX filling line.
6. Insert the water tank at the rear of the machine. The filter cartridge is now active and the water system can be flushed (see: 'Flushing the Water System').

FLUSHING THE WATER SYSTEM

NOTE

When locking the portafilter to the group head, a slight resistance may be tangibly. This is normal and no need for concern.

IMPORTANT - When switching on the machine, the pump is agitated audibly and some water comes out of the group head. There is no need for concern, because this is a normal activity of the machine for preparing the water system for operation. Additionally, on first use (purging the water system), there may be a light burnt smell, caused by operating the heating elements for the very first time. This is normal and harmless. The smell vanishes on further use.').

1. Connect the appliance to a sufficient wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). A signal sounds. Ensure that the selection dial at the left side of the group head is switched to the vertical, central standby position.
2. Press the power button. The power button flashes. Some water comes out of the group head. Wait until all buttons illuminate continuously.
3. Insert the EMPTY portafilter in the group head. For this, hold the handle to the 8 o'clock position, while lifting it into the group head. Then turn the handle of the portafilter to the right as far as possible without violence.
4. Place a sufficiently large and heat-resistant bowl (china or metal; capacity at least 1 litre) under the group head. Grasp the steam wand at the handle and point the steam wand into the bowl.

⚠ **WARNING** – At the group head and steam wand, hot water and steam escape under pressure. Do not hold your hands or arms under the group head or near the steam wand, while the appliance is switched on and/or still hot. Additionally, while flushing the water system, the bowl may get hot too. **If required, protect your hands.**

IMPORTANT - While performing the following procedure, ensure that the filling level in the water tank does not drop below the MIN filling line. Additionally, ensure to empty the bowl in time and replace it under the group head and steam wand.

5. Press the 2 espressi button for pumping hot water through the group head. Leave the machine operate until the hot water flow stops automatically.
6. Turn the selection dial counter-clockwise to the steam icon for pumping steam through the steam wand. After approx. 10 seconds, turn the selection dial back to the vertical standby position for stopping the steam flow. If required, empty the bowl and replace it under the group head and steam wand.

IMPORTANT - When pressing an espresso button immediately after producing steam, the water system may still be too hot for brewing espresso. In this case, the espresso button flashes without water coming out. You need to wait some seconds until the water flows. The delay is required for cooling the water system to the correct espresso temperature.

7. Monitoring the filling level in the water tank, repeat the last 2 steps (5 and 6) at least 10 times. If required, intermediately fill the water tank with cold water again.
8. After flushing the water system, the appliance is ready for operation.

OPERATION

⚠ **WARNING** – **Do not leave young children without supervision, if the espresso machine in in their reach.** Always wipe off spilled liquids immediately. **Only use vessels made of heat-resistant materials (e.g. china, metal) for operation! Due to the extreme local heating when texturing milk, even heat-resistant glass could crack and plastic could melt,** resulting in splinters, particles and harmful chemicals getting into your beverages. Additionally, hot liquid could run out, causing injuries and damage.

For various useful tips concerning the use of the machine, please refer to 'Tips for Best Results'. An overview of the properties of your new espresso machine is given in chapter 'Properties of Your New Espresso Machine').

IMPORTANT - Before each use of the machine, check the filling level in the water tank. We recommend to change the water at least every day. For operation, only fill clear tap water or low-mineral, non-carbonated table water into the water tank. Do NOT use high-mineral water or distilled or highly filtered water, as this will affect the taste of your coffee and the functioning of your machine unfavourably (see: 'Tips for Best Results / The Water Quality').

IMPORTANT - Descale the appliance in time to avoid damage and high energy loss due to excessive deposits of lime (see: 'Care and Cleaning / Descaling the Appliance'). The water hardness and usage are crucial for the frequency of descaling. As a rule of thumb, descale the water system after 6-20 litres flowed through, or at the latest, when the descaling indicator illuminates.

IMPORTANT - If the appliance has not been used for more than a week,, we recommend to flush the water system before using the appliance again (see: 'Before First Use / Flushing the Water System').

FILLING THE WATER TANK

⚠ **CAUTION** – Do not tilt the water tank or attempt to push it sidewise, when removing or installing the water tank, to avoid damage to the valves at the bottom of the water tank or at the water intake of the appliance. Always move the water tank vertically for removing or installing the water tank.

NOTE

When the water tank sticks stubbornly within the machine, it may be easier to remove the water tank by holding it at both sides.

1. Grasp the water tank lid at the rear of the appliance und pull it upwards. Thereafter you can fold the water tank lid back for filling the water tank. However, it is better to pull out the water tank from the rear of the machine. For this, grasp the water tank lid and pull it vertically upwards.
2. Fill the water tank up to the MAX filling level with clear, cold drinking water (tap water or low-mineral, non-caronated table water). **Do not use mineral water, de-mineralised water, or highly filtered water.** Ensure that the exterior of the water tank is completely dry.
3. At the rear of the appliance, slide the water tank vertically down. Close the water tank lid by pushing it down carefully, When the water tank is installed correctly, the water tank lid levels up with the top of the appliance. If required, gently press down the water tank.

EMPTYING THE DRIP TRAY

If required, empty the drip tray, before starting a extraction cycle.

IMPORTANT - When the appliance has been in operation just before, the water in the drip tray may be hot. At least, when the red filling indicator comes up at the cup tray, empty the drip tray to avoid overflow. Additionally, the content of the drip tray may easily be spilled, when the drip tray is overfilled.

1. Grasp the drip tray at the front and pull it out carefully.
2. Remove the cup tray and the red filling indicator and empty the drip tray. If required, rinse the drip tray with clear tap water. Then wipe dry the exterior of the drip tray.
3. Replace the drip tray and ensure that the drip tray does not protrude the base of the appliance. If required, slightly push the drip tray in.
4. Replace the filling indicator onto the post at the left side of the drip tray. The filling indicator must sliding completely down without resistance.
5. Replace the cup tray. The three wide holes in the cup tray must face to the left rear side of the machine. Ensure that the cup tray is lying firmly on the drip tray.

FILLING THE BEAN HOPPER

If you wish to operate the grinder, ensure that a sufficient amount of fresh, whole coffee beans is in the bean hopper. In total, 220g coffee beans may be filled into the bean hopper.

Remove the bean hopper lid for filling. However, do not overfill the bean hopper. bean The hopper lid must be closed correctly after filling. Otherwise, the flavour of your coffee beans diminishes rapidly and your espresso gets weak and stale.

Preparing the Appliance for Operation

1. Ensure that the water tank is filled with a sufficient amount of cold water (250-2500ml; filling level between MIN and MAX) and the water tank inserted correctly. Ensure that the drip tray is empty and correctly in place (see: 'Filling the Water Tank' and 'Emptying the Drip Tray').
2. If you wish to operate the grinder, ensure that a sufficient amount of fresh, whole coffee beans are in the bean hopper (see: 'Filling the Bean Hopper').
3. Connect the espresso machine to a sufficient power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances').
4. Ensure that the selection dial at the left side of the group head is in the verti-

cal standby position. Press the power button. The power button flashes and the machine starts heating. Wait until all buttons illuminate. The required temperature for performing extractions will be reached within approx. 1 minute.

INSERTING THE REQUIRED FILTER BASKET

The espresso machine comes with different filter baskets (see: 'Knowing Your New Espresso Machine'). It is essential for achieving best results to select the appropriate filter basket for the desired task (see: 'Properties of Your New Espresso Machine' and 'Tips for Best Results').

IMPORTANT - The filter basket engages within the portafilter via a bulge at the side wall. There are 3 notches at the rim of the portafilter, for removing the filter basket from the portafilter. If required, insert a medium screw driver or the handle of a teaspoon into a notch for levering out the filter basket.

⚠ **CAUTION** – Do not use violence. When the filter basket is bent or damaged in any other way, it cannot be installed at the group head without leakage and must be replaced. Always use only one filter basket.

5. If required, remove the installed filter basket from the portafilter. You may use a medium screw driver or the handle of a teaspoon for levering the filter basket out of the portafilter.
6. Rinse the filter basket you removed and the portafilter. Remove any residues of coffee powder and oils (see: 'Care and Cleaning').
7. Select the required filter basket (see: 'Properties of Your New Expresso Machine / Selecting the Filter Basket'): – 1 cup filter basket for approx. 30 ml Espresso or mild coffee (Long Black). – 2 cups filter basket for approx. 60 ml Espresso or strong coffee (Long Black). – POD filter basket for coffee pads.
8. Insert the selected filter basket into the portafilter and press the filter basket down into the portafilter. There may be no gap between the rim of the portafilter and the filter basket.
9. Pre-heat your cups and the portafilter and filter basket using the hot water function. This is a good way too, for flushing the water system of the machine before extraction (see below: 'Pre-Heating').

PRE-HEATING

⚠ **WARNING** – The steam wand gets hot, when hot water or steam is released. Even after operation, some hot water or steam may escape. Only touch the steam wand at its handle. Do not hold your hands on or under the steam wand, during operation and thereafter. Only use heat-resistant cups and mugs that will not crack or melt.

When pre-heating your cups and mugs, the optimum temperature of your coffee will be kept. After pre-heating, your cups can be kept warm on the warming plate on top of the appliance. The extraction temperature decreases significantly, when the extraction just starts, while the portafilter and filter basket are still cold. This can affect the quality of your coffee unfavourably. Thus, you should warm up the portafilter and filter basket before filling in coffee powder.

For pre-heating, rinse cups and portafilter with hot water given off via the hot water function (see: 'Hot Water'). Hold the portafilter over the drip tray for pre-heating.

1. Prepare the appliance and portafilter for operation (see: 'Preparing the Appliance for Operation' and 'Inserting the Required Filter Basket'). Ensure that the water tank is filled with a sufficient amount of water (250-2500ml; filling level between MIN and MAX).
2. Point the steam wand into your cup or the filter basket (in the portafilter). Turn the selection dial clockwise (to the water icon) for starting the hot water function.
3. Wait, until some hot water is given off. Then turn the selection dial back to the standby position for stopping the hot water function.
4. Repeat step 2 and 3 with the other parts (cups or portafilter) you wish to pre-heat.
5. Place your cups onto the warming plate on top of the appliance to keep them warm.
6. Thoroughly, wipe the portafilter and filter basket dry. Thereafter, fill the filter basket (see below: 'Using the Grinder' or 'Filling in Coffee Powder Manually').

IMPORTANT - Ensure that the filter basket and portafilter are completely dry, before filling in coffee powder. With moisture in the filter basket, the water may flow at the rim of the filter basket missing the coffee powder. When using pre-ground coffee powder, fill the coffee powder directly into the filter basket. **Do not fill ground coffee powder into the bean hopper!**

USING THE GRINDER

You can grind the coffee powder directly into the filter basket via the integrated grinder of the machine. With every start of the grinding action, the correctly measured out dosage for 1 cup or 2 cups is given off.

NOTE

If you wish to use the double amount that is programmed for 1 cop, you may simply start the grinder twice. Alternatively, you may grind the dose that is programmed separately for 2 cups.

IMPORTANT - Do not fill any coffee powder into the POD filter basket, because this filter basket is for coffee pads only.

The grinder is disabled during pre-heating of the water system. After switching on the machine, wait until all buttons illuminate continuously. Before using the grinder, ensure that the bean hopper is filled with an appropriate amount of coffee beans (max. 220g).

NOTE

On usual operation, the grinder stops after delivering the pre-programmed amount. However, you can stop the grinding action manually any time during operation. The grind size can be adjusted via the grind size dial (see: 'Changing the Default Settings / Setting Up the Grinder').

7. Ensure that the portafilter and filter basket are completely dry.
8. Ensure that the bean hopper is filled with a sufficient amount of coffee beans. If required, refill the bean hopper.
9. Push the portafilter in the grinder cradle below the grinder outlet.
10. Shortly press the grinder button for starting the grinder. The grinder gives off 1 portion of coffee powder, programmed for 1 cup espresso.

NOTE

After pressing the grinder button, the grinder starts with some short delay. The dosage programmed for 2 cups espresso is accessed by pressing the grinding button twice within this delay time.

11. If you wish to grind the amount, programmed for a double shot, press the grinder button twice in quick succession.

12. Wait until the grinder stops automatically or stop the grinder manually by pressing the grinder button again. Then pull the portafilter out of the grinder cradle and use the tamper for pressing the coffee powder into the filter basket (see: 'Tamping the Coffee Powder').

FILLING IN COFFEE POWDER MANUALLY

IMPORTANT - Only use coffee powder that is suited for espresso machines with a sufficiently fine grind size. If the grind size is too coarse, your coffee will be weak and watery. Do not overfill the filter basket. **After tamping**, above the surface of the coffee powder there must be 2-3mm of free space to the rim of the filter basket. For filling, you may use a measuring spoon. Do not fill coffee powder into the POD filter basket. This filter basket is for coffee pads only.

13. Ensure that the filter basket and portafilter are completely dry. Otherwise, during extraction, the water may miss the coffee powder and flow at the rim of the filter basket.
14. When using the filter basket for 1 cup or 2 cups: For your first tries, we recommend to fill in 6-8g coffee powder for extracting 1 cup of espresso.
15. When using the POD filter basket: Place the coffee pad into the filter basket and push the coffee pad towards the bottom of the filter basket with your fingers. Ensure that the strips of paper stick to the internal surface of the filter basket. The coffee pad must be well centred inside the filter basket and the rim of the coffee pad may not protrude the rim of the filter basket. Otherwise, the water runs out during extraction and the machine cannot apply the required pressure.

NOTE

If the coffee pad is somewhat too large for the filter basket, you may fold in the rim of the coffee pad.

IMPORTANT - Only use 1 coffee pad for each extraction. If required, extract 2 espressi one after the other.

TAMPING THE COFFEE POWDER

16. Distribute the coffee powder as evenly as possible. Carefully tapping at the sides of the portafilter may be useful.
17. Tamp the coffee powder via the tamper of the appliance. Try to get an even surface that leaves at least 2-3mm of free space to the rim of the filter basket.

NOTE

Tamp down firmly, applying a force of approx. 5 kg. When pressing too hard, the water flows too slowly and the espresso gets bitter and dark. When pressing too timid, the water flows too fast, leading to a weak and watery taste. However, the force for pressing is not as crucial as the evenness of the surface.

18. If you have filled in too much coffee powder, use any flat tool for scraping off some coffee powder. Then tamp the remaining coffee powder again for getting a smooth surface.

19. Thoroughly remove any excess coffee powder from the rim of the portafilter. Otherwise, leakage between portafilter and group head could occur during extraction and the pump cannot apply sufficient pressure.

INSTALLING THE PORTAFILTER

20. Before inserting the portafilter into the group head, run some water through the group head by pressing the 1 cup button. This will purge any residues of ground coffee from the group head and stabilize the temperature of the heating block prior to extraction. You may use this water flow for pre-heating the cup.

21. After the purging cycle is finished, hold the portafilter with the handle in the 8 o'clock position on the group head. The correct position is marked via an open lock icon at the group head. Move the portafilter up for inserting it into the group head.

22. Rotate the handle of the portafilter to the right until you feel the resistance, caused by the sealing ring at the group head. Ensure that the portafilter is locked securely to the group head.

STARTING THE EXTRACTION

⚠ **WARNING** – Do not remove the portafilter during extraction. Otherwise, hot water and steam may be pressed out at the rim of the portafilter. Before removing the portafilter at the end of the extraction cycle, wait for the system to release the pressure, You will hear a hissing noise. Thereafter, you may remove the portafilter.

23. **For filling 1 cup:** place the cup on the drip tray centred below the portafilter. **When filling 2 cups:** place two cups directly next to each other on the drip tray, ensuring that one spout of the portafilter lies over each cup.

NOTE

You can adapt the extraction volumes programmed for each espresso button (1 cup or 2 cups) to your liking (see: 'Changing the Default Settings / Adjusting the Extraction Volume').

NOTE

While the machine is extracting espresso, the extraction cycle can be cancelled any time you like via pressing the flashing espresso button. This is the button, you pressed for starting the extraction.

24. Ensure that the water tank is filled with a sufficient amount of water (at least above the MIN filling line). Press the required espresso button: 1 cup button or 2 cups button. The activated button flashes and the extraction starts. After some seconds, the coffee drips out of the spouts of the portafilter. The appliance finishes the extraction cycle automatically as soon as the pre-programmed volume is given off. Wait for additional 10 seconds, until the appliance released the pressure at the group head.

AFTER THE EXTRACTION

⚠ **WARNING** – The metal parts of the portafilter and the lower part of the group head may be very hot during the extraction and thereafter. Only touch the portafilter by the black handle. If required, cool the portafilter down via cold water, before touching the portafilter or filter basket with your hands.

IMPORTANT - Always remove the coffee powder from the filter basket immediately after extraction. Otherwise, coffee powder could dry on the surfaces and clog the fine mesh of the filter basket.

⚠ **WARNING** – After the extraction is finished, hot water may still be in the filter basket. Do not spill the water to avoid scalds.

1. After the extraction, first remove your cups from the drip tray and place the cups onto the warming plate.
2. Remove the portafilter from the group head. For this, hold the portafilter by the handle and rotate the portafilter to the left for unlocking it. Then, **carefully** take the portafilter out of the group head, keeping the portafilter level. If the filter basket is filled with water, slowly discard the water into the drip tray.
3. Immediately after each extraction, you should purge the group head for removing residues of coffee powder from the shower screen in the group head. Sim-

ply press the 1 cup button to give off hot water via the group head.

4. Empty the filter basket by turning the portafilter upside down and hitting out the coffee powder.
5. Rinse the filter basket and portafilter with hot water for removing residues of coffee powder and coffee oils. Hot water may be obtained via the hot water function of the appliance (see: 'Hot Water').
6. If you wish to prepare a Long Black (normal coffee), add hot water to your espresso via the steam wand (see: 'Hot Water').
7. If you wish to make latte or cappuccino, texture milk via the steam function of the appliance (see: 'Texturing Milk')
8. Empty the drip tray and replace it (see: 'Emptying the Drip Tray').
9. Do not leave the appliance switched on and/or connected to the power supply uselessly. If you do not wish to use the appliance again, press the power button to switch off the appliance. Then unplug.

NOTE

Dispose of the coffee powder in domestic waste or degradable organic waste. Do not dispose of the coffee powder in the sink to avoid clogging the outlet pipe.

NOTE

If the appliance is idle, it will shut off automatically after max. 30 minutes (all buttons get dark). If you wish to switch on the appliance again, simply press the power button. However, do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply.

HOT WATER

The appliance can give off hot water via the steam wand. Use this hot water function for pre-heating and rinsing cups and the portafilter, or for giving off hot water for a mug of coffee (Long Black / normal coffee), tea, or other hot drinks.

⚠ **WARNING – Risk of Burns!** The hot water jet is given off under pressure and may splash. Even after operation, hot steam and hot water could escape from the steam wand and the steam wand will be hot. Ensure to touch the steam wand only by the black handle. When turning the selection dial to the hot water function, steam and hot water come out of the steam wand. Ensure to keep your hands and any delicate object in appropriate distance to the steam wand. Do not direct the steam wand to persons or delicate objects. Even when using the hot water function, always be aware that hot water and steam could escape from the group head. If you wish to add hot water to a drink, immerse the tip of the steam wand into your drink, before starting the hot water function. Otherwise, hot water could splash. Alternatively, point the steam wand at an angle to the inner side wall of your vessel. However, you should avoid this procedure, when using glasses, because even heat-resistant glass could crack, due to the extreme local heating. **Always switch off the hot water function, before removing your vessel.**

IMPORTANT - The appliance is not intended for producing large amounts of hot water. The water temperature decreases significantly, when large amounts of water are given off. Depending on the required amount, you may need to start the hot water function again after making a break.

NOTE

You cannot extract espresso, while using the steam wand functions. We recommend to hold a damp, clean cloth at hand, when using the steam wand.

1. Prepare the appliance for operation (see: 'Preparing the Appliance for Operation'). Wait until all buttons illuminate continuously.
2. Ensure that the filling level within the water tank is between the MIN and MAX filling lines. Being aware that hot water or steam could drip from the group head and do not hold your hands and arms under the group head, when turning the steam wand into a suitable vessel.
3. Turn the steam dial clockwise (to the front) to the hot water icon. Hot water starts flowing from the steam wand and the hot water/steam indicator illuminates continuously.
4. Wait until the desired amount of water is given off. Then turn the selection dial back to the central standby position for stopping the water flow.

⚠ **WARNING** – After producing hot water, the steam wand is very hot and hot water and steam could escape from the steam wand and group head. Do not touch the steam wand with your hands. Do not hold your hands under the group head.

5. Remove the vessel from the steam wand.
6. In the case, you diluted an already prepared drink, wipe the steam wand, using a wet, clean cloth or kitchen towel keeping in mind that the steam wand will be very hot, thus ensuring that you do not touch the steam wand with your skin (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Steam Wand').
7. Grasp the steam wand at the handle and turn the steam wand to the drip tray. After diluting a drink, turn the selection dial clockwise for some seconds and back to produce a short burst of hot water for flushing the steam wand.

TEXTURING MILK

⚠ **WARNING – Risk of Burns! Young Children must always be supervised, when the espresso machine is in their reach.** During operation and shortly thereafter, the steam wand will be very hot and hot steam and hot water could escape from the steam wand and group head. Do not hold your hands and arms near the steam wand tip or under the group head. To avoid splashing of hot milk, before removing the milk, always stop the steam flow by turning the selection dial to the central standby position. After texturing, the steam wand will be very hot. Only touch the steam wand at the handle to avoid scalding! **When using glasses or plastic mugs, DO NOT point the steam wand directly at the side walls of the vessel, because even heat-resistant glass could crack and plastic could melt due to the extreme local heating.** It is better to avoid using glass or plastic vessels for texturing.

NOTE

You cannot use the espresso function and steam function at the same time.

NOTE

When using a metal vessel for texturing (e.g. the provided milk jug), you can feel the temperature of the milk at the bottom of the vessel. With porcelain vessels this is impossible, because porcelain is a bad heat conductor.

Various useful tips for texturing milk are given in section 'Tips for Best Results / Tips for Texturing Milk'.

1. Prepare the appliance for operation (see: 'Preparing the Appliance for Operation'). Hold a clean, moist cloth at hand. Wait for the appliance to reach operation temperature and all buttons illuminate. Ensure that the water tank is filled with a sufficient amount of water (between the MIN and MAX filling lines). Turn the steam wand to the drip tray.

2. Fill approx. 100ml of fresh, cold milk (sufficient for normal cappuccino) into a sufficiently large, high vessel made of porcelain or metal. Prefer the milk jug of the appliance.

IMPORTANT - During texturing, the milk may reach up to three times of its volume, causing overflow when using a vessel that is too small. Prefer the provided milk jug.

⚠ **WARNING** – When the steam function is activated via the selection dial, hot water and hot steam are pressed out of the steam wand and the steam wand gets very hot.

3. Turn the selection dial counter-clockwise (to the steam icon) and let the appliance operate until the water is flushed out of the steam wand and only steam is given off. The hot water/steam indicator flashes. Turn the selection dial back to the central standby position for stopping the steam flow.

NOTE

Pressing the water out may last a few seconds.

4. Wait 2-3 seconds. Then turn the steam function on again for some seconds for heating the steam wand up to steam temperature. Switch off the steam function.
5. By the handle, turn the steam wand to a position, where you can hold the milk vessel conveniently under the steam wand. Lift the milk vessel to immerse the tip of the steam wand at an angle below the surface of the milk. The steam wand should be near the side wall of the milk vessel.

IMPORTANT - If required, stop texturing in time to avoid overflow. The milk and milk jug will be heated up via the steam. Be careful, while touching the milk jug during texturing.

6. To start frothing, turn the selection dial to the steam icon again. With the steam wand in correct position, a vortex is generated in the milk.
7. **When using a metal vessel:** hold your hand at the bottom of the milk vessel for feeling the temperature, which must get lukewarm. **When using a porcelain vessel:** let the steam function operate for 5-10 seconds. Then, carefully lower the vessel to bring the tip of the steam wand near the surface of the milk. Steam and air build up the froth. When using a metal vessel, let the appliance operate, until the vessel just gets too hot for touching it. Otherwise, let the appliance operate for another 5-10 seconds. While doing so, ensure that the milk does not overflow.

⚠ **WARNING** – After texturing, the steam wand will be very hot. Hot steam and hot water may escape even after turning the selection dial to the vertical standby position. Handle with care to avoid scalding! **Only touch the steam wand at the handle.**

8. When the desired temperature and/or consistency is reached, BEFORE removing the milk vessel, turn the selection dial back to the central standby position for stopping the steam flow. Thereafter, place the milk vessel onto the warming tray.
9. Immediately thereafter, wipe the steam wand and tip with the damp cloth, **ensuring not to touch the metal parts of the steam wand with your skin.** By the handle, turn the steam wand to the drip tray.
10. Repeatedly turn the selection dial to and fro, producing some short steam blasts for purging the steam wand. If required, wipe the steam wand again.
11. Consume the textured milk immediately, as milk froth collapses after a short time.

IMPORTANT - The machine does not extract espresso with the water system still at steam temperature. Otherwise, the coffee powder would be burnt and the espresso gets bitter. When pressing an espresso button (1 cup or 2 cups) immediately after steam generation, it may last some seconds until the machine starts the extraction, because the machine cools the water system down to espresso temperature again.

12. If you do not wish to use the appliance again, switch off (press the power button) and unplug the appliance.

TIP - To reduce the risk of blockages, immerse the steam wand in a high vessel filled with clear water, whenever the steam wand is not in use. Re-fill this vessel with fresh water every day at the latest.

CHANGING THE DEFAULT SETTINGS

You can adapt your new »Design Espresso Advanced Barista« to your likings by setting up the grind size and dosage of the grinder and the extraction volume for your espresso.

NOTE

The espresso machine comes with useful factory settings already programmed. For your first tries, you should use these settings. Adapt the settings, when getting experienced and your individual likings are not met via the steps suggested in chapter 'Tips for Best Results'.

IMPORTANT - When programming new settings for the ground amount and/or the extraction volume, any other settings are overwritten without a warning. However, if required, you can restore the factory settings (see: 'Recalling the Factory Settings').

SETTING UP THE GRINDER

You can select the grind size and the amount of coffee powder given off. The amounts for a single shot or a double shot can be programmed separately.

SELECTING THE GRIND SIZE

The grind size will affect the water flow rate through the coffee in the filter basket and the flavour of the espresso. When setting the grind size, it should be fine but not too fine or powdery (see: 'Tips for best Results / The Grind').

There are 11 possible settings given on the grind size dial at the right side of the group head.

NOTE

The smaller the number, the finer the grind size. The larger the number, the coarser the grind size. We recommend to start with the grind size 3 and to adjust the setting as required, after checking the results. The grinder should run during setting.

13. Push the portafilter (including the appropriate filter basket) into the grinder cradle below the grinder outlet. Alternatively, you may place a small bowl under the grinder outlet. This is useful for collecting the given off coffee powder and checking the result.

14. Press the grinding button. The grinder starts operation audibly. With coffee beans in the bean hopper, ground coffee powder is given off.

15. **To adjust the grind size:** with the grinder still running, rotate the grind size dial to the back of the machine for getting a finer grind size. Turning to the front, results in a coarser coffee powder.

ADJUSTING THE AMOUNT

16. The first time you use the appliance, we recommend using the factory settings (approx. 7g for a single espresso and approx. 14g for a double shot). If you are not satisfied with the result, you can change the amount. The single dosage can be adapted as well as the double dosage (via pressing the grinding button twice consecutively; see below).

NOTE

If you wish to simply get twice the dosage, that is programmed for a single shot, you may simply start the grinder twice with the single dosage.

17. **Programming the single dosage:** Hold the grinding button pressed, while the grinder shall operate. Release the grinding button, as soon as the desired amount is reached. When releasing the grinding button, the appliance stores the given off amount in memory.

IMPORTANT - After pressing the grinding button, the grinder starts with a short delay. If you wish to use the double dosage, you must press the grinding button twice within this short delay. For setting up the double dosage, the second time you need to hold the grinding button pressed, until the desired amount is given off.

19. **Programming the double dosage:** press the grinding button shortly and **immediately thereafter,** hold the grinding button pressed, until the desired amount is reached. When releasing the grinding button, the given off amount is stored in memory.

ADJUSTING THE EXTRACTION VOLUME

The first time you use the appliance, we recommend using the factory setting of the extraction volume (espresso amount; approx. 30ml for a single shot and approx. 66ml for a double shoti). If you are not satisfied with the result, you can change the extraction volume.

IMPORTANT - You need to install the portafilter and at least a double-wall filter basket at the group head, for programming the desired amount of espresso. However, it is better, to program the extraction volume with the same procedure you prefer for a usual shot.

For programming an espresso button (1 cup or 2 cups):

1. Install the portafilter with the filter basket at the group head.
2. Hold the espresso button pressed, until the desired amount is reached.

3. As soon as the espresso button is released, the appliance memorizes the amount, given off up to this point.

RECALLING THE FACTORY SETTINGS

The appliance keeps the factory settings in memory, no matter, whether you have changed various individual pre-programmed settings. This may be useful, when your way for getting the optimum settings missed its aim and you wish to start again right from the beginning.

IMPORTANT - When resetting the appliance to the factory settings, any individually programmed settings are overwritten irreversibly.

IMPORTANT - The following reset procedure does not affect the grind size, which can only be changed via the grind size dial. The recommended setting is 3.

Hold the power button pressed until the signal sounds (approx. 4-5 seconds). Thereafter, the appliance is using the factory settings again.

SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find the solution in this chapter.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
Emergency stop required?		Unplug the appliance.
After switching on, water runs out of the group head.	The water system is flushed.	This is normal operation. No need to worry.
The appliance does not reach the operating temperature. The power button flashes in unusual high frequency.	The selection dial is turned to the hot water function or steam function.	Turn the selection dial to the central standby position. Then, wait until all buttons illuminate.
There is still a gap between the portafilter and filter basket.	An obstacle in the portafilter.	**Do not use violence!** Remove the filter basket and check, whether there is any obstacle in the portafilter. Only use 1 of the provided filter baskets.
	The filter basket is not inserted correctly.	Gently press the filter basket down into the portafilter to make it engage within the portafilter with a click.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	The filter basket is damaged.	Replace the filter basket. **Do not use violence when removing the filter basket!** Get in contact with your vendor for replacement.
You cannot install the portafilter at the group head.	The portafilter is not in the correct position under the group head.	The handle of the portafilter must face to the 8 o'clock position (front left side of the appliance), when moving the portafilter up into the group head. If required, turn the portafilter to and fro a little, while holding it in place at the group head.
	Too much coffee powder in the filter basket.	Leave 2-3mm of free space between the surface of the tamped coffee powder and the rim of the filter basket. Scratch off some coffee powder. See: 'Tips for Best Results / Filling the Filter Basket').
	The filter basket is not inserted correctly into the portafilter.	There may be no gap between the portafilter and filter basket. Gently push the filter basket into the portafilter until it engages tangibly (see: 'Operation / Inserting the Required Filter Basket').
During operation you notice an unpleasant smell.	The appliance is used for the very first time or after an elongated period of storage.	This is normal. Prepare the machine for operation (see: 'Before First Use').
	You did not purge the water system sufficiently after descaling.	Purge the water system (see: 'Before First Use / Flushing the Water System').
	The coffee beans in the bean hopper have gone bad.	Empty the bean hopper completely. Then clean the bean hopper (see: 'Care and Cleaning / Emptying and Cleaning the Bean Hopper'). Thereafter, fill in fresh coffee beans and discard the first dosage. Only use fresh coffee beans. Before storing the appliance for several days, always empty the bean hopper completely.
	The water in the water tank is stale.	Empty an rinse the water tank at least daily to avoid the growth of algae and germs. Clean and rinse the water tank thoroughly (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Water Tank'). Do not leave any residues of water an the water tank, when the appliance is not in use.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	A severe problem occurred.	If an unpleasant smell persists after thoroughly purging and cleaning the machine, switch off and unplug the appliance. Get in contact with your vendor for examination and repair.
The appliance does not work and/or no steam, hot water, or coffee is given off.	The appliance is not live or switched off.	Switch on the appliance by pressing the power button. Check, whether any buttons flash or illuminate. If not, ensure that the power supply outlet is live by connecting a lamp.
	The automatic shut-off has been triggered.	After max. 30 minutes of being idle, the appliance switches off automatically. Press the power button to switch on the appliance.
	Overheating of the pump, the grinder, or the heating block. The thermal cut-out has been triggered.	Unplug and leave the appliance cool down for 30-60 minutes. Thereafter, you may use the appliance again. If not, get in contact with an authorized service centre for examination and repair.
	The pump is working with an unusual noise: Not enough water in the water tank or the water tank is not installed correctly.	**Immediately switch off the activated function!** Before operation, fill the water tank with a sufficient amount of water (filling level between MIN and MAX). Ensure that the water tank is installed correctly at the rear of the appliance. Without violence push the water tank down (see: 'Operation / Filling the Water Tank').
	Extracting espresso: The selection dial is not in the vertical standby position.	For extracting espresso, the selection dial must be turned to the standby position. Otherwise, the appliance cannot build up sufficient pressure at the group head.
	Extracting espresso: The filter basket or the spouts of the portafilter are clogged.	Clean the filter basket and portafilter thoroughly (see: 'Care and Cleaning'). When the problem persists, get in contact with your vendor for replacement.
	Hot water/steam function: The steam wand is clogged.	Clean the steam wand (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Steam Wand').
	A severe problem occurred.	Immediately switch off the appliance and unplug. Get in contact with an authorized service centre for examination and repair.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
Water or steam escape from the group head or steam wand without any function activated.	The appliance heats up the water system.	During heating, water and steam may escape in small amounts. Especially, when selecting the steam function by pressing the steam button immediately after making an espresso, remaining water in the group head may drip. This is normal.
	You are using an unsuited type of water.	Only use fresh tap water or non-carbonated, low-mineral table water (see: 'Tips for Best Results / The Water Quality').
	The steam function has been activated recently. The water system is still on steam temperature.	Wait until the temperature of the water system drops to extraction temperature.
	The selection dial is not closed completely.	Turn the selection dial to the central, vertical standby position.
	Excessive deposits of lime in the water system.	Descale the appliance in time to avoid damage (see: 'Care and Cleaning / Descaling the Appliance'). Perhaps, you need to shorten the intervals for descaling due to high water hardness in your area.
Water accumulates under or beneath the appliance.	The water tank is over-filled.	Do not overfill the water tank. Observe the MAX filling line (2500ml; see: 'Operation / Filling the Water Tank').
	Water has been spilled, when filling the water tank.	Ensure that the exterior of the water tank is dry, before re-placing the water tank. You should avoid filling the water tank, when it is still mounted, because the water may be spilled quite easily. Pull the water tank out for filling (see: 'Operation / Filling the Water Tank').
	Overflow of the drip tray.	During operation, avoid overfilling the drip tray. Empty the drip tray in time. Remove the drip tray carefully and avoid tilting the drip tray when pulling it out of the appliance. Ensure that the red filling indicator of the drip tray can easily move up and down.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	Water or splashes given off by the steam wand ran out.	Even when the selection dial is in the central stand-by position (off), water and steam may escape. Thus, always turn the steam wand to the drip tray or into a vessel, when the steam wand is not in use. Wipe spilled water immediately.
	The water system is leaking.	Immediately switch off and unplug the appliance. Get in contact with your vendor for examination and repair.
The drip tray is overfilled, but the filling indicator does not come up.	The filling indicator is not inserted correctly or missing.	Put the red float of the filling indicator onto the post within the drip tray. Ensure that it can move freely up and down.
	The cup tray is in wrong orientation. The filling indicator is blocked.	Turn the cup tray by 180°. The large openings must lie at the rear left side of the appliance. The cup tray must lie stably and may not wobble. If required, turn the filling indicator by 90°.
The cup tray wobbles on the drip tray or is inclined.	The cup tray is in wrong orientation.	Turn the cup tray by 180°. The large openings must lie at the rear left side of the appliance.
	The filling indicator is not inserted correctly.	Turn the filling indicator by 90° and try again.
The filter basket cannot be removed from the portafilter.	For operation, the filter basket is engaged within the portafilter via a bulge at the side wall.	If you find it difficulty to get the filter basket out, use a medium screw driver or the handle of a teaspoon for carefully levering out the filter basket (see: 'Operation / Inserting the Required Filter Basket').
All button are illuminated but the extraction function does not work or not work correctly.	The selection dial is not turned to standby correctly.	Turn the selection dial at the left side of the group head to the vertical standby position. Then try again.
	The water system is overheated.	Directly after using the steam function, the water system is still on steam temperature. Simply wait, until the water system reaches extraction temperature again. The extraction starts automatically.
	You are using an unsuited type of water.	Only use clear, cold tap water or low-mineral, non-carbonated table water. Remove and empty the water tank. Then refill the water tank and flush the water system (see: 'Before First Use / Flushing the Water System').

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	Not enough water in the water tank or the water tank is not installed correctly.	Fill the water tank at least up the the MIN filling line and ensure to install the water tank correctly at the rear of the appliance. When closed correctly, the water tank lid may not protrude the top of the appliance.
The portafilter loosens at the group head during an extraction.	The portafilter is not inserted correctly at the group head.	Ensure that the portafilter is rotated to the stop and it is securely locked in place.
	There is coffee powder on the rim of the filter basket or on the sealing ring of the group head AND / OR moisture on the rim of the filter basket.	Clean and dry the rim of the filter basket after filling in coffee powder to ensure a proper seal in group head. Check the group head for residues of coffee powder (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Group Head').
Water or espresso run out at the rim of the portafilter.	The filter basket and/or portafilter are not inserted correctly at the group head.	Ensure that there is no gap between the rim of the filter basket and the rim of the portafilter. Ensure that the portafilter is rotated to the right as far as possible. Ensure that the portafilter is level and securely locked in place.
	There is coffee powder at the filter basket rim or coffee powder is sticking to the sealing ring of the group head.	After filling, wipe excess coffee powder off the rim of the filter basket to ensure a proper seal in the group head (see: 'Operation / Tamping the Coffee Powder'). Clean the shower screen and sealing ring within the group head (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Group Head').
	The filter basket is clogged.	Immediately cancel the extraction cycle (press the flashing button) and wait approx. 10 seconds. Thereafter, carefully remove the portafilter from the group head. Clean the filter basket. If required, use the cleaning tool for opening the pores of the filter mesh (see: 'Care and Cleaning'). When the problem persist, replace the filter basket.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	Too much coffee powder in the filter basket.	Ensure to leave sufficient space between the tamped coffee powder and the rim of the filter basket (2-3mm). Scrape off surplus coffee powder (see: 'Operation / Tamping the Coffee Powder'), then tamp the coffee powder and wipe the rim of the portafilter and filter basket clean again.
	The coffee powder has been tamped with too much pressure.	Do not apply too much pressure when tamping the coffee powder in the filter basket (see: 'Tips for Best Results').
	The sealing ring in the group head is worn out or damaged.	Get in contact with an authorized service centre for examination and repair. **Do not poke in the group head with any hard or sharp-edged objects.** For cleaning the group head, only use a soft cloth or SOFT nylon brush.
The pump continues to operate, the steam is very wet, the steam wand leaks.	You are using an unsuited type of water.	Flush the water system with cold tap water or low-mineral, non-carbonated bottled water (see: 'Tips for Best Results / The Water Quality' and 'Before First Use / Flushing the Water System').
The coffee does not flow from the group head, OR the coffee starts dripping too late (after 12 seconds) or too slowly, OR the coffee is very bitter and dark.	The water tank is empty or not inserted correctly.	Fill a sufficient amount of water into the water tank (between MIN and MAX filling line). **Do not let the machine pump the water tank completely empty.** Push the water tank down at the back of the appliance until the water tank lid levels up with the top of the appliance (see: 'Operation / Filling the Water Tank').
	The steam function or hot water function is activated.	Turn the selection dial to the vertical standby position.
	The water system is overheated.	For producing steam, the appliance heats the water system to the significantly higher steam temperature. Wait, until the extraction temperature is reached again. The extraction starts automatically.
	The coffee powder is too fine.	Only use coffee powder suited for espresso machines (see: 'Tips for Best Results').

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	Too much coffee powder in the filter basket.	Leave at least 2-3mm of free space between the tamped coffee powder and the rim of the filter basket (see: 'Operation / Tamping the Coffee Powder').
	The coffee powder is tamped too firmly.	Reduce the applied pressure when tamping the coffee powder (see: 'Tips for Best Results').
	Air in the water system.	Flush the water system (see: 'Before First Use / Flushing the Water System').
	Excessive lime deposits in the water system.	Reduce the intervals for descaling the espresso machine (see: 'Care and Cleaning / Descaling the Appliance'). If the water hardness in your area is extremely high, it may be better to use low-mineral, non-carbonated table water (see: 'Tips for Best Results / The Water Quality').
	The filter basket is clogged.	Clean the filter basket (see: 'Care and Cleaning / Thorough Cleaning of the Portafilter and Filter Basket'). Always remove used coffee powder immediately from the filter basket. Thereafter, rinse the filter basket with hot water (see: 'Operation / After the Extraction'). If the problem persists after cleaning, replace the filter basket. Contact your vendor.
The coffee flows out too quickly and/or the coffee is weak and watery.	The coffee powder is stale or too coarse.	Use fresh coffee beans and coffee powder with a grind size suited for espresso machines. Adjust the grind size of the grinder somewhat finer (see: 'Changing the Default Values / Setting Up the Grinder').
	Too little coffee powder in the filter basket.	Use at least 1 measuring spoon of coffee powder (see: 'Operation / Filling in Coffee Powder Manually' or 'Operation / Using the Grinder'). If required, adjust the grinder of the espresso machine accordingly (see: 'Changing the Default Settings / Setting Up the Grinder').
	You applied too little pressure when tamping the coffee powder in the filter basket.	Apply a sufficient pressure via the provided tamper (see: 'Operation / Tamping the Coffee Powder').
	You started the extraction via the wrong espresso button.	After filling the 1 cup filter basket with the appropriate amount for 1 cup, you should start the extraction via the 1 cup button (see: 'Operation / Starting the Extraction').

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	The extraction volume programmed for the used espresso button is set too high.	Adapt the extraction volume accordingly (see: 'Changing the Default Settings / Adjusting the Extraction Volume').
Too much/too little espresso is given off.	The grind size requires adjustment.	Adapt the grind size accordingly. If too little espresso is given off, adjust the grind size somewhat coarser. Otherwise, set the grind size finer (see: 'Changing the Default Settings / Setting Up the Grinder').
	The amount of coffee powder requires adjustment.	Adjust the coffee dosage: use more (too much espresso) or less (too little espresso) coffee powder. If required, set up the grinder accordingly (see: 'Changing the Default Settings / Setting Up the Grinder').
	The extraction volume programmed for the used espresso button requires adjustment.	Adapt the extraction volume accordingly (see: 'Changing the Default Values / Adjusting the Extraction Volume').
When placing two cups under the spouts of the portafilter, the cups are not filled evenly.	The cups are not positioned correctly.	Ensure that each cup is placed correctly below one of the spouts. Otherwise, the espresso may run down at the exterior of the cups.
	The filter basket has been wet, before filling in the coffee powder.	Always dry the filter basket thoroughly, before filling it. Otherwise, the water may run through at the rim of the filter basket.
	The appliance is not level.	Ensure that the surface of your workplace is level.
	One spout of the portafilter is clogged.	Clean the portafilter (see: 'Care and Cleaning / Thorough Cleaning of the Portafilter and Filter Basket').
The appliance is making pulsing, whistling, and pumping noises during operation.	This may be normal and no reason for concern.	No action required.
The machine is making an unusually loud pumping noise and/or the pump is running for too long.	Not enough water in the water tank.	**Immediately cancel the used function.** Fill the water tank. The filling level must be between the MIN and MAX filling lines (see: 'Operation / Filling the Water Tank'). **During operation, always ensure that the pump will NOT empty the water tank completely** to avoid damage to the pump.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	The water tank is not inserted correctly.	Push the water tank down at the back of the appliance until the water tank lid is level with the top of the appliance (see: 'Operation / Filling the Water Tank').
The coffee is too cold.	You did not pre-heat the cups.	Rinse your cups and mugs via the hot water function, and place them onto the warming plate, before starting an extraction (see: 'Operation / Pre-Heating').
	You did not pre-heat the portafilter.	Pre-heat the portafilter and filter basket via the hot water function (see: 'Operation / Pre-Heating').
	Making cappuccino or latte: The milk is not hot enough.	Use a metal milk jug for texturing milk. During texturing, hold your hand on the milk jug to feel the temperature (see: 'Operation / Texturing Milk').
After extraction, water is still in the filter basket.	This may be normal.	No need to worry.
Using the Grinder		
The appliance is switched on, but the grinder does not work.	The appliance is still pre-heating.	Wait until all buttons illuminate continuously. Then try again.
	The grinder is blocked by a foreign object.	Immediately switch off the grinder (pressing the grinder button). Follow the instructions, described in 'Care and Cleaning / Emptying and Cleaning the Bean Hopper'.
Too much/too little coffee powder is given off and/or the grinder stops unexpectedly and/or the usual dose is not given off.	The grind size has been changed.	When changing the grind size, it may be required to change the amount setting. Adjust the appropriate setting (see: 'Changing the Default Settings / Setting Up the Grinder').
	The grind amount setting is incorrect.	Adjust the grinder (see: 'Changing the Default Settings / Setting Up the Grinder').

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	Impurities are merged with the coffee beans and block the grinder (e.g. pieces of stalks).	Press the grinding button for turning off the grinder. Follow the instructions, described in 'Care and Cleaning / Emptying and Cleaning the Bean Hopper'. If possible, rotate the grind size dial to the highest number (11). However, **do not use violence!** Press the grinding button again to verify, if the grinder is working again. If the grinder still does not work and/or the grind size dial is blocked, try to stop and start the grinder several times. If the problem persists, return the appliance to an authorized service centre for examination and repair.
	Also refer to the following entries.	
Not enough or too much coffee powder.	The grinder needs adjustment.	Adjust the amount of coffee powder given off for the selected dosage (see: 'Changing the Default Settings / Setting Up the Grinder').
	You retrieved the wrong dosage.	The grinder memorizes the dosages for 1 espresso and 2 espressi separately. Ensure to select the correct setting (see: 'Operation / Using the Grinder').
Using the Steam Wand		
No froth or only poor milk froth.	The steam wand has not been flushed before texturing.	Let the steam function operate, until the water is flushed out of the steam wand and steam is produced. Thereafter, try again (see: .'Operation / Texturing Milk').
	The water tank is empty or not installed correctly.	Fill a sufficient amount of fresh water into the water tank. Ensure to install the water tank correctly (see: 'Operation / Filling the Water Tank').
	During texturing, the temperature in the water system dropped too far.	The machine is not suited for texturing large amounts. During operation, the temperature of the water system drops, due to cold water flowing through. Turn the selection dial back to the vertical standby position and wait some seconds. If required, continue texturing. Use the provided milk jug and texture larger amounts of milk in portions of 100-150ml.

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
	The steam wand is clogged.	Even an obstacle that is only narrowing down the steam flow in the steam wand has great influence on the results. Leave the steam wand cool down and clean the steam wand tip (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Steam Wand').
	The fat content of the milk is too high.	Try low-fat milk with approx. 1.5% fat.
	The milk is not fresh and/ or not cold enough.	se refrigerated and really fresh milk for texturing (see: 'Tips for Best Results / Tips for Texturing Milk').
	Too much milk.	The capacity of the water system is suitable for texturing 100-150ml milk (for 1-2 cappuccino). When you wish to texture more, divide the required amount into portions.
	Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently.	You may need to adapt the texturing procedure. Give it a try.
	You stopped texturing prematurely.	The texturing process needs some time. Leave the appliance operate until the desired quantity of froth is produced. If required, wait until the water system reached the required temperature again and continue texturing thereafter.
	You need to improve your texturing procedure.	Proceed according to the instructions in the sections 'Operation / Texturing Milk' and 'Tips for Best Results / Tips for Texturing Milk'. Perhaps, you must try little variations of the procedure.
The milk jug overflows with large bubbles that collapse almost immediately.	You need to improve your texturing procedure.	Proceed according to the instructions in the sections 'Operation / Texturing Milk' and 'Tips for Best Results / Tips for Texturing Milk'. Try to get small bubbles. Try little variations of the procedure.
	The fat content of the milk is too high.	Perhaps you used whole milk. Try milk with approx. 1.5% fat (e.g. low-fat milk).

Problem	Possible Reasons	The Easy Solution
The milk has a stale taste.	The milk is not fresh and/ or not cold enough.	Use refrigerated and really fresh milk for texturing (see: 'Operation / Texturing Milk').
	The steam wand is not clean.	Clean the steam wand thoroughly (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Steam Wand').
	The water in the water tank is stale.	Empty and clean the water tank and fill the water tank with cold fresh water at least every day (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Water Tank'). Only use fresh tap water. Let some water run out, before filling the water tank.
No hot water or the water drips only sparely out.	The steam wand is clogged.	Leave the steam wand cool down and clean the steam wand thoroughly (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Steam Wand').
	The water tank is empty or not installed correctly.	Ensure that the water tank is filled sufficiently before operation (between MIN and MAX filling line). Ensure that the water tank is installed correctly (see: 'Operation / Filling the Water Tank').
Error Messages of the Appliance		
All button flash.	The water tank is empty or not installed correctly.	Fill a sufficient amount of clear tap water into the water tank (between MIN and MAX filling line). Ensure that the water tank is installed correctly (see: 'Operation / Filling the Water Tank'). **Before operation, always ensure that the water tank is filled with a sufficient amount of water** (between MIN and MAX filling line). **Do not operate the appliance with the water tank empty.**
The power button flashes with unusually high frequency.	During pre-heating, the selection dial is turned to the hot water function or steam function.	Turn the selection dial at the left side of the group head to the central standby position.
The descaling indicator illuminates.	Descaling is required.	Perform a descaling cycle (see: 'Care and Cleaning / Descaling the Appliance').

CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING – Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are out of reach of young children.** The lower part of the group head, as well as the portafilter, filter basket, and steam wand will get very hot during operation and shortly thereafter and steam and hot water may escape. Handle with care to avoid scalds. Always switch OFF the appliance (press the power button), then unplug the appliance, and leave the appliance cool down before cleaning the appliance. Additionally, empty the drip tray and the water tank before moving the appliance. Adhere to the following instructions for cleaning and descaling the appliance and observe all given safety hints. Do not attempt to move the appliance during operation. Do not disassemble any parts, while a function is running. **Do not clean the appliance in an automatic dishwasher!** Do not immerse the housing, power plug, or power cord in any liquid, to avoid hazards due to electric shock and damage. Do not spill or drip any liquids on the housing and power cord to avoid risk of overheating, fire, and electric shock.

Do not use violence. Do not use any abrasive cleaners or cleaning pads (e.g. metal scouring pads) for cleaning the appliance or any part of it, to avoid damage to the surfaces. For cleaning, do not use any hard or sharp-edged foreign objects, except for the cleaning tool, which may be used only for opening the hole in the steam wand and the pores in the filter baskets.

Hygienic cleaning is performed according to the following instructions.

IMPORTANT - if the water hardness of the water used for the machine is high (above 350mg/L), you should descale the appliance in shorter intervals (see: 'Descaling the Appliance'). You can get information on the water hardness via your local water works or the bottling plant (when using table water).

EMPTYING AND CLEANING THE BEAN HOPPER

You should empty and clean the bean hopper regularly to avoid that stale residues of coffee beans accumulate within the bean hopper and grinder. This is crucial, if you wish to prepare the appliance for several days without usage (e.g. during holidays).

NOTE

With only a few coffee beans within the bean hopper, you can grind the remaining coffee beans for removing them from the bean hopper. In this case, there is no need for pouring the coffee beans out.

IMPORTANT - When emptying the bean hopper, a little water may escape from the water intake opening at the rear of the machine and/or from the group head. If required, place a cloth under the machine.

1. Switch off and unplug the appliance. Leave the appliance cool down completely.
2. Remove the water tank and the drip tray. Remove the bean hopper lid.
3. Grasp the appliance at both sides at the back post and tilt the appliance to the side of the bean hopper with a sufficiently large bowl under the bean hopper. Let the coffee beans fall into the bowl.

NOTE

It does not matter, if some coffee beans remain within the bean hopper.

4. Ensure that a sufficient amount of water is in the water tank. Then replace the water tank and the drip tray. Close the bean hopper with the bean hopper lid.
5. Connect the appliance to the power supply and press the power button for switching the appliance on. Wait until the appliance is ready for operation (all buttons illuminate continuously).
6. Place a sufficiently large bowl under the grinder outlet. Press the grinder button repeatedly until no coffee powder is given off any more.

⚠ **CAUTION** – **Do not hold your hands or any foreign object into the bean hopper, while the grinder is working!** Do not poke within the grinder. **Do not use any cleaners** for cleaning the bean hopper. **Do not pour or drip any liquids into the bean hopper or the grinder. Do not even moisten the inner walls of the bean hopper.** This could damage the grinder.

7. Use a soft, clean, and **completely dry** food brush for brushing all residues of coffee beans from the interior of the bean hopper.
8. If required, press the grinder button again for removing any residues from the interior of the grinder. Thereafter, switch off and unplug the appliance.
9. You may clean the bean hopper lid via warm dishwater. Thereafter rinse and dry thoroughly. Leave the bean hopper lid dry naturally for approx. 1 hour.
10. Ensure that the bean hopper lid is completely dry, before closing the bean hopper again with the bean hopper lid. Especially, the inner side of the bean hopper lid must be **absolutely dry.**
11. Via the food brush, remove any residues of coffee powder from the grinder outlet and grinder cradle.

REMOVING BLOCKAGES OF THE GRINDER

Rarely, foreign objects merged with the coffee beans may block the grinder. Try the following procedure to make the grinder work again.

⚠ **CAUTION** – Do not poke in the openings of the grinder (intake or outlet). You cannot remove the blockage this way! **Do not leave the grinder switched on, if the grinder is blocked! Always immediately switch off the grinder (pressing the grinder button again), when the grinder does not work.**

1. Try to turn the grind size dial to the highest number (11). However, **do not use violence!** Press the grinder button for checking whether the grinder is working again. Switch off the grinder immediately, if there is no reaction.
2. When the grinder does not work and/or you cannot turn the grind size dial, repeatedly switch the grinder on and off in quick succession, but do not leave the grinder switched on.
3. If there is still no respond, get in contact with your vendor for examination and repair.

CLEANING THE WATER TANK

We recommend cleaning the water tank regularly for maintaining the good performance of the appliance. Additionally, this will avoid surplus lime deposits in the water system and the build-up of algae and germs in the water tank.

⚠ **CAUTION** – Handle the water tank with care to avoid damage to the hinges of the lid and the valve at the bottom. Do not poke in the valve.

IMPORTANT - When removing the water tank from the machine, do not tilt the water tank, and do not attempt to move it sidewise. Only move the water tank vertically.

1. Ensure that the machine is unplugged.
2. Remove the water tank at the rear of the machine. For this, by the handle at the rear, pull the water tank lid upwards. Then, by the water tank lid, pull the water tank vertically upwards and out.

NOTE

If you find it difficulty to move the water tank up by the water tank lid, it may be easier to hold the water tank at both sides for removing it. However, in any case, do not tilt the water tank to avoid damage to the valves.

3. Empty the water tank. Pull out the water filter.
4. Wash the water tank with warm dishwater and a soft nylon brush.
5. After cleaning, thoroughly rinse the water tank with clear tap water. Wipe dry the exterior of the water tank.

Note: Regularly you should use a new water filter (see: 'Descaling the Appliance').

6. If you wish to use the appliance shortly after cleaning, replace the water filter. Then fill the water tank up to the MAX filling level.
7. If the appliance will be not in use for an elongated time, wipe dry even the interior of the water tank and, with the lid open, leave the water tank dry naturally for at least 1 hour. This will prevent a stale taste of the water, when the machine is used again.
8. Hold the water tank by the water tank lid and let the water tank slide down at the rear of the machine (see: 'Operation / Filling the Water Tank'). Close the water tank lid and gently push down the water tank. The valve at the bottom of the water tank opens automatically.

CLEANING THE STEAM WAND

⚠ **WARNING – Risk of Burns!** During use and even shortly thereafter, hot water and steam could escape from the steam wand and the metal parts of the steam wand may be hot. Do not touch the metal parts of the steam wand with your skin or any delicate objects, while the steam wand is still hot. Ensure to turn the steam wand to the drip tray or in a suited vessel, when the steam wand is not in use.

Immediately after texturing milk, wipe residues of milk from the steam wand (see below: 'Immediately After Use'). Additionally, for ensuring long-lasting high performance of the steam wand and avoiding a stale odour and taste of the textured milk, regularly follow the instructions on thorough cleaning of the steam wand (see: 'Cleaning the Steam Wand Thoroughly').

IMMEDIATELY AFTER USE

IMPORTANT - After texturing milk, always immediately wipe off residues of milk from the steam wand. Otherwise, the texturing performance may be affected due to residues of fat and proteins on the steam wand and/or blockage of the steam nozzle (small opening) within the steam wand tip. Dried-on milk residues may cause a stale taste of the milk.

NOTE

You reduce the risk that residues of milk dry on the surfaces and block the steam nozzle, when inserting the steam wand in a high vessel filled with clear water, while the steam wand is not in use.

1. Carefully wipe the steam wand tip using a soft moist cloth. **Ensure not to touch the metal parts of the steam wand with your skin.**
2. By the handle, turn the steam wand to the drip tray.
3. Repeatedly turn the selection dial counter-clockwise and back for purging the steam wand via some short steam blasts. Then turn the selection dial back to the central standby position.

NOTE

When texturing milk, even with the nozzle blocked only partially the ability of the steam wand to satisfyingly texture milk may be affected. If the water only drips from the steam wand, the nozzle in the steam wand tip may be clogged. Proceed according to the following instructions to remove the obstacle. However, in any case, you should perform thorough cleaning regularly (see: 'Cleaning the Steam Wand Thoroughly').

CLEANING THE STEAM WAND THOROUGHLY

NOTE

For maintaining a good performance and avoiding a stale taste of the milk, we recommend to perform the following method at least at the end of the day.

1. Switch off and unplug the appliance. Leave the steam wand cool down completely.
2. Turn off the steam wand tip.
3. Fill some hot dishwater into a vessel and insert the steam wand into the dishwater. Leave the steam wand soak for 10-20 minutes.

4. Wipe the stainless steel tube of the steam wand using a clean cloth moistened with warm dishwater. Thereafter, wipe with clear water.
5. Hold the tip of the steam wand up to the light for ensuring that the nozzle is free from milk residues. If required, carefully insert the coarse needle of the cleaning tool into the nozzle for removing any obstacles.
6. Thoroughly rinse the steam wand tip with clear water and wipe dry the steam wand. Screw the tip onto the stainless steel tube of the steam wand (only hand-tight).

IMPORTANT - Do not use any tools for screwing on the steam wand tip.

7. Turn the steam wand to the drip tray or into a suited vessel filled with clear tap water, while the steam wand is not in use.

FLUSHING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER

NOTE

You may clean the filter baskets in an automatic dishwasher. However, we advice against doing this! **The portafilter may NOT be cleaned in an automatic dishwasher.**

Via hot water, you should rinse the filter basket and portafilter immediately after each use. Otherwise, residues of coffee powder and oils may clog the mesh or the small outlet hole of the filter basket.

Thorough cleaning of the filter baskets should be performed regularly (every 2-3 months; see below).

1. Completely empty the filter basket after the extraction. Rinse the filter basket under running tap water, thoroughly removing the residues of coffee powder.
2. Lock the portafilter with filter basket but without coffee powder at the group head.
3. Press the 2 cups button and leave the appliance operate.

⚠ **WARNING** – The portafilter and filter basket are hot, after operation and hot water may be left within the filter basket.

4. When the extraction cycle is finished, carefully remove the portafilter and pour out any residues of water, that may be left within the filter basket. Then, wipe dry to avoid deposits of lime in the filter mesh.

THOROUGH CLEANING OF THE PORTAFILTER AND FILTER BASKET

We recommend to perform thorough cleaning of the filter baskets regularly (every 2-3 months) using a cleaning tablet. It is crucial to use original cleaning tablets to avoid damage. Contact your vendor.

IMPORTANT - We are not liable, when unsuitable clearing agents and/or incorrect cleaning methods have been used.

⚠ **CAUTION** – For usage, the filter basket is engaged within the portafilter via a bulge at the side wall of the filter basket. Do not use violence! At the rim of the portafilter, there are 3 notches. If required, insert a medium screw driver or the handle of a teaspoon into a notch and CAREFULLY lever out the filter basket. Avoid bending or scratching the rim of the filter basket.

⚠ **WARNING** – After the cleaning cycle the portafilter and filter baskets are very hot and hot water may be left within the filter basket. Cool down the metal parts via some cold water, before touching the metal parts with your hands.

1. Mount the filter basket in the portafilter and place a cleaning tablet into the filter basket (without coffee powder). Then attach the portafilter to the group head.
2. Press the 2 cups button for starting an extraction cycle. Thereafter, wait at least 15 minutes.
3. Repeatedly press the 2 cups button for additional 5 extraction cycles with a pause of 1 minute between the extraction cycles.
4. Remove the portafilter from the group head and pour out remaining hot water. Cool the portafilter with cold water.
5. Remove the filter basket from the portafilter. If required, you may insert a medium screw driver or the handle of a teaspoon into a notch at the rim of the portafilter for levering the filter basket up and out of the portafilter.
6. If some pores of the filter mesh within the filter basket are clogged, you may use the fine needle of the cleaning tool for opening the pores.
7. Rinse the filter basket and portafilter thoroughly under running tap water. Thereafter wipe dry to avoid deposits of lime on the parts.
8. Clean the shower screen and the sealing ring at the bottom of the group head. This will remove residues of the cleaning tablet from the group head (see below: 'Cleaning the Group Head').

CLEANING THE GROUP HEAD

NOTE

The sealing ring of the group head lays around the splash screen at the bottom of the group head. With residues of coffee powder sticking to the sealing ring, the portafilter cannot be installed leak-free at the group head and the hot water runs out at the rim of the portafilter. For checking the splash screen and sealing ring, we recommend to lay a small mirror under the group head.

After each coffee making session we recommend to run water through the group head via the extraction function **but without any coffee powder,** to rinse out most of the residual coffee particles and the oils. When the machine is ready for operation, simply press the 2 cups button and let the machine operate.

We recommend regular, thorough cleaning of the shower screen and sealing ring (every month) for removing any residues of coffee powder and oils. A perfect moment is the cleaning procedure for the filter basket via a cleaning tablet.

⚠ **CAUTION** – Do not use any hard or sharp-edged objects or cleaning utilities for cleaning the shower screen and sealing ring within the group head to avoid damage. With the sealing ring damaged, the connection between filter basket and group head will be leaking. Do not use any cleaning agents. Only use clear water.

1. Switch off (all buttons get dark), unplug, and leave the machine cool down.
2. Wipe the splash screen and the sealing ring of the group head via a soft cloth, moistened with clear water. The cloth stays clean, when all residues are removed.

CLEANING THE DRIP TRAY

The drip tray should be removed at the latest, when the filling indicator comes up. Empty and clean the drip tray daily after switching off the appliance.

IMPORTANT - The water in the drip tray may be hot. Handle with care. Carefully pull out the drip tray to avoid spilling water onto the base of the appliance. This holds especially when the drip tray is full up. For cleaning, do not use abrasive cleaners, pads, or cloths, which could scratch the surfaces.

1. Holding the drip tray level, carefully pull the drip tray out of the base of the appliance. Remove the cup tray and the red float of the filling indicator.
2. Empty the drip tray in the sink. Dispose of residues of coffee powder in domestic waste.

3. Wash the drip tray, float, and cup tray in warm dishwater using a soft cloth. Wipe dry.
4. Put the float of the filling indicator onto the post in the drip tray.

IMPORTANT - Ensure to insert the cup tray in correct orientation. Turn the wide holes to the left rear side of the drip tray. Otherwise, the filling indicator gets blocked. If the cup tray does not lie stably, turn the float by 90° to make it slip down. Then try again.

5. Replace the cup tray. To ensure correct functioning of the filling indicator, check whether the filling indicator can move freely up and down without sticking under the cup tray. If required, turn the cup tray accordingly.
6. Re-place the drip tray by carefully pushing the drip tray into the base of the appliance.

CLEANING THE HOUSING AND WARMING PLATE

IMPORTANT - Do not use abrasive cleaners, pads, or hard cloths, which could scratch the surfaces.

The exterior of the appliance, power cord, and warming tray can be cleaned via a soft, damp cloth. Polish with a soft, dry cloth.

DESCALING THE APPLIANCE

To ensure optimum performance and for protection against damage the appliance must be descaled regularly (every 2-6 weeks). The required frequency of descaling depends on the water hardness of the water used and the frequency of usage of the machine. Information on the water hardness may be given by your local water works or the bottling plant. For descaling strictly adhere to the instructions given in this section.

⚠ **CAUTION** – Only use the Gastroback Descaler to avoid damage to your health and/or damage to the machine due to harmful chemicals. There is no liability claim of the purchaser for any damage caused by excessive lime deposits within the machine or by the usage of unsuited descaling solutions.

⚠ **WARNING** – During the descaling process hot water could drip from the group head and steam wand. After descaling, always empty and rinse the drip tray (see: 'Cleaning the Drip Tray'). Always ensure good ventilation during descaling. **Do not aspire the vapours of any type of descaling solution to avoid injuries to your aspiration tract.**

IMPORTANT - You cannot terminate the descaling program prematurely. Leave the program run until the complete cycle is finished and the appliance switches off automatically. You need a large vessel (for at least 2.5 litres) fitting under the group head. The descaling cycle will require up to 45 minutes.

1. Switch off the appliance via the power button and unplug. Then clean the appliance (see above).
2. Prepare approx. 2800 ml descaling solution (approx. 300 ml Gastroback® Premium descaler + 2500 ml water).

IMPORTANT - It is important to fill the water tank with the correct amount of descaling solution. Otherwise, the machine would completely empty the water tank. This could damage the pump!

3. Pull the water tank upwards and out of the appliance and empty the water tank. Remove the water filter and place the water filter into a bowl with clear tap water.
4. Rinse the water tank with clear tap water. Then fill the descaling solution into the water tank. Wipe dry the exterior of the water tank and re-install the water tank at the back of the appliance (see: 'Operation / Filling the Water Tank').
5. Ensure that the drip tray is empty and inserted correctly. Place a heat-resistant vessel of sufficient size (at least 2800 ml) under the group head and direct the steam wand into the vessel.
6. Plug in the power plug. For starting the de-scaling program press the 1 cup button, 2 cups button, and power button **simultaneously** for approx. 3 seconds. The descaler solution comes out from the steam wand and the group head. Both espresso buttons are flashing. Let the machine work until the descaling process is finished.

NOTE

The descaling program removes lime deposits from the water system by automatically performing a series of rinses and pauses until the water tank is almost empty.

7. At the end of the descaling process the espresso buttons get dark, but the descaling indicator flashes. Remove the water tank. Empty the water tank completely and rinse thoroughly with clear tap water. Thereafter, fill the water tank again with clear tap water. Ensure that the exterior of the water tank is dry and replace the water tank at the rear of the appliance.
8. Remove and empty the vessel holding the descaling solution. Then replace the vessel under the group head. Direct the steam wand into the vessel.
9. Hold both espresso buttons and the on/off button **simultaneously** for 3 seconds to switch off the device.

10. Hold the two espresso buttons and the on/off button again **simultaneously** for 3 seconds to start the rinsing process, as described in step 6. The decalcifying solution is rinsed out of the water system of the device by the automatic rinsing cycles. Wait for the rinsing process to finish.
11. Press and hold the two espresso buttons and the on/off button **simultaneously** for 3 seconds to switch off the device.
12. Take out the water tank and rinse and fill the water tank as described in step 7.
13. With any odour of descaling solution still noticeable, flush the water system manually (see: 'Before First Use / Flushing the Water System').
14. Insert the water filter (see: 'Before First Use / Inserting the Water Filter'). Thereafter, you may use the appliance again quite as usual.

STORAGE

⚠ **WARNING** – Always keep the appliance **out of reach of young children and animals.**

When the appliance is not in use, always switch off via the power button (all buttons get dark), and unplug the appliance. Only store the appliance where it is protected against inadmissible strain (e.g. moisture, electric or mechanic shock, heat, frost, direct sunlight). Always leave the appliance cool down and empty the drip tray and water tank, before moving the appliance for storage.

⚠ **CAUTION** – Always grasp the appliance at both sides at the upper part of the machine back post for moving it. Do not grasp the appliance at the group head, drip tray, water tank, bean hopper, or power cord for moving it. Store the appliance in upright position on a stable, dry, frost-free, and clean surface. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or its parts. It is good advice to store all accessories with the appliance.

1. Switch off (all buttons are dark) and unplug the appliance. Empty, clean, dry, and replace the drip tray and water tank. Empty and clean the bean hopper. Descale the appliance (see: 'Care and Cleaning'). Ensure to dry all parts completely—even the interior.
2. You should install the portafilter with a filter basket at the group head to protect the interior of the portafilter and the filter basket against dust. Turn the steam wand to the drip tray.
3. Grasp the appliance at both sides at the upper part of the machine back post and place the appliance on a suitable surface.

4. You may wrap the remaining filter baskets in a clean kitchen towel. Place the accessories into the milk jug. Place the milk jug onto the cup tray.
5. Lay the power cord loosely around the appliance. The power cord may not be knotted, squeezed, or bent.

IMPORTANT - Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating the appliance. It is good advice to store the parts and accessories of the appliance with the appliance.

NOTES FOR DISPOSAL

Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new once, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone:

+49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Note

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt.

Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial, industrial or trade usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

GASTROBACK®

cod. 4075104400 rev. 0 - 07/09/20

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)4165 / 2225-0 • Telefax +49(0)4165 / 2225-29
info@gastroback.de • www.gastroback.de

20200904