

**GASTROBACK®**

**BEDIENUNGSANLEITUNG**  
DESIGN ESPRESSO PRO



Art.-Nr. 42709 »Design Espresso Pro«

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



**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**

Ihre Design Espresso Pro kennen lernen .....	5
Besondere Vorsichtsmaßnahmen für Ihre Design Espresso Pro .....	6
Sicherheitshinweise .....	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....	7
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität .....	10
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr .....	11
Technische Daten .....	12
Eigenschaften Ihrer Design Espresso Pro .....	12
Tipps für die Zubereitung .....	13
Die Auswahl des richtigen Filtereinsatzes .....	13
Tipps zur Auswahl und Lagerung des Kaffees .....	14
Milch aufschäumen .....	15
Automatische Abschaltung .....	15
Vorbereitungen .....	15
Vor der ersten Verwendung .....	16
Erste Verwendung .....	17
Spülvorgang .....	18
Die Zubereitung Ihres Kaffees .....	19
Die Espresso-Maschine betriebsbereit machen .....	20
Vorwärmen .....	21
Den Filtereinsatz füllen .....	21
Den Espresso zubereiten .....	22
Nach der Extraktion .....	23
Heißes Wasser .....	24
Einen Long Black aufbrühen – normaler Kaffee .....	25

Milch aufschäumen .....	25
Störungen beseitigen.....	29
Pflege und Reinigung .....	35
Die Heißwasser/Dampfdüse reinigen .....	35
Direkt nach der Verwendung.....	36
Tägliche Reinigung der Heißwasser/Dampfdüse .....	36
Verstopfungen der Heißwasser/Dampfdüse beseitigen .....	37
Siebträger und Filtereinsatz reinigen .....	37
Brühkopf und Dampfsieb reinigen .....	38
Das Wassersystem des Gerätes spülen .....	38
Die Tropfschale reinigen.....	39
Den Wassertank reinigen .....	39
Das Gehäuse und die Warmhalteplatte reinigen .....	40
Das Gerät entkalken .....	40
Aufbewahrung .....	42
Entsorgungshinweise .....	43
Information und Service .....	43
Gewährleistung/Garantie.....	44

## **SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!**

Mit der »DESIGN ESPRESSO PRO« finden Sie ganz schnell und einfach den Einstieg in die Besonderheiten der Espresso-Zubereitung. Jede Tasse ist ohne viele Umstände frisch aufgebrüht. Mit dem strapazierfähigen Gehäuse, der handlichen Größe und der unkomplizierten Bedienung ist die »DESIGN ESPRESSO PRO« ein perfekter Helfer selbst in der kleinsten Küche.

Das Heizsystem der »DESIGN ESPRESSO PRO« erreicht schnell die erforderliche Betriebstemperatur und hält die Brühtemperatur während der Extraktion konstant. Auch wenn es mal ganz schnell gehen muss, brauchen Sie nicht auf Ihren Kaffee zu verzichten. Ein eigener Pad-Filter für Espresso-Pads steht für diese Fälle zur Verfügung.

Die Milch für Cappuccino und Latté Macchiato können Sie dazu in wenigen Sekunden frisch aufschäumen. Mit der Heißwasserfunktion bereiten Sie auch Ihren Long Black mühelos zu und können ebenso völlig andere Heißgetränke probieren. Sie werden schnell Ihre bevorzugte Mischung und Einstellung herausfinden und so Ihren individuellen Geschmack treffen.

Die Informationen in dieser Anleitung werden Ihnen die Vielseitigkeit des Gerätes rasch vermitteln. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei ihrem neuen Kaffeegenuss mit der »DESIGN ESPRESSO PRO«.

Ihre GASTROBACK GmbH

# IHRE DESIGN ESPRESSO PRO KENNEN LERNEN

## Beheizte Warmhalteplatte

zum Vorwärmen und Warmhalten von hitzefesten Tassen und Gläsern

## POWER-Taste

zeigt die Betriebsbereitschaft an;  
zum EIN / AUS-schalten des Gerätes

## 1,5-Liter-Wassertank

abnehmbar, von oben befüllbar

## Brühkopf

## Auswahlschalter

zum Wählen der Brühfunktion oder  
Heißwasser- / Dampffunktion

## STEAM-Taste (Dampf)

umschalten zwischen Heißwasser- oder Dampffunktion

## Gummi-Füße

## Abnehmbare Tropfschale

mit Füllstandsanzeige

## Voll schwenkbare Heißwasser / Dampfdüse



## Zubehöre

Professioneller Siebträger, Filtereinsätze, Edelstahl-Milchaufschäumkännchen, Messlöffel mit Anpresswerkzeug, Reinigungsnadel



## Filtereinsätze



Pad-Filter

Einfach-Filter

Doppel-Filter

## E.S.E.-PAD-SYSTEM Auch für Espresso-Pads geeignet



## **BESONDERE VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR IHRE DESIGN ESPRESSO PRO**

- Niemals das Gerät in Betrieb nehmen, wenn Wassertank und/oder Tropfschale nicht richtig installiert sind. Nehmen Sie Wassertank oder Tropfschale während des Betriebes nicht aus dem Gerät heraus.
- Das Gerät steht während des Betriebes unter Überdruck. Niemals den Siebträger abnehmen, während die Brühfunktion arbeitet. Andernfalls können heißer Dampf und heißes Wasser mit hohem Druck aus dem Brühkopf spritzen.
- Die Metallteile des Siebträgers werden während der Verwendung sehr heiß. Berühren Sie den Siebträger nur am Griff. Lassen Sie den Siebträger zuerst abkühlen, bevor Sie die Metallteile (Siebträger und Filtereinsatz) berühren.
- Nehmen Sie die Heißwasser/Dampfdüse nicht aus der Milch, solange die Dampffunktion noch arbeitet. Andernfalls kann heiße Milch heraus spritzen. Drehen Sie den Auswahlschalter immer zuerst zurück in die senkrechte Position (AUS), bevor Sie das Gefäß mit der Milch von der Heißwasser/Dampfdüse wegnehmen. Beachten Sie, dass die Heißwasser/Dampfdüse während und kurz nach der Verwendung heiß ist und heißes Wasser und Dampf austreten können. Halten Sie niemals Ihre Hände und Arme unter die Heißwasser/Dampfdüse, wenn die Heißwasser/Dampffunktion in Betrieb ist. Berühren Sie die Heißwasser/Dampfdüse nur am Griff.
- Schalten Sie das Gerät AUS (Auswahlschalter in die senkrechte Position drehen, dann POWER-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen und wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Leeren Sie zusätzlich immer zuerst Tropfschale und Wassertank aus, bevor Sie das Gerät bewegen.



### **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, bewegliche Bauteile und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Lassen Sie das

Gerät im Betriebszustand nicht unbeaufsichtigt. 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 Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Tel.: (04165) 2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de



### **ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT**

- Nur 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. Verwenden Sie nur Bauteile, Werkzeuge, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen, zur Überhitzung führen, und Sachschäden und schwere Personenschäden 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 mehr erwartungsgemäß arbeiten. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, 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, horizontalen und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Legen Sie während des Betriebes keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die

Nähe des Gerätes. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb **nicht auf metallene Oberflächen** (Beispiel: Spüle). Metallflächen führen im Zusammenhang mit Feuchtigkeit während des Betriebes zu einem erhöhten Risiko durch Elektrizität.

- Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder 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.
- Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebes keine wertvollen feuchtigkeits- oder hitzeempfindlichen Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden, um Schäden durch heißen Dampf und heißes Wasser zu vermeiden. Das Gerät muss von vorn und von oben frei zugänglich sein. An allen Seiten müssen mindestens 15 cm Platz frei sein.
- 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 das Gerät, um die Bauteile (Beispiel: Wärmplatte und Gitter) nicht zu beschädigen.
- 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 Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. **Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.**



- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt ist, der Wassertank gefüllt und die Tropfschale leer ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen. **Niemals das Gerät ohne die Tropfschale und den Wassertank einschalten.**
- Verwenden Sie ausschließlich hitzefeste Tassen und Gläser mit dem Gerät, um Schäden und schwere Verletzungen durch Splitter in den Getränken zu vermeiden. Füllen Sie zum Betrieb kaltes, klares Leitungswasser oder mineralarmes Tafelwasser in den Wassertank. Verwenden Sie zum Betrieb keine anderen Flüssigkeiten. Niemals den Wassertank überfüllen. Andernfalls können Flüssigkeiten überlaufen und zur Überhitzung und Gefährdung durch Elektrizität und Feuer führen. Schalten Sie das Gerät aber auch **niemals** mit leerem Wassertank ein, um eine Überhitzung zu vermeiden. Zum Betrieb muss der Wasserstand immer zwischen der untersten (MIN, 100ml) und obersten Füllmarke (MAX, 1,5 Liter) liegen.
- **Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.** Fassen Sie immer das Gehäuse an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Wassertank, Brühkopf, Netzkabel oder der Tropfschale 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. Niemals harte scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.
- **Niemals die Espresso-Maschine, die Bauteile oder die Zubehöre in die Spülmaschine stellen.**
- Reinigen Sie das Gerät gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).



## **VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT**

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 abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220 - 240V, 50 - 60Hz, abgesichert für 10A) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30mA liegen sollte. Wenden 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. 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 über oder unter das Gerät oder in das Gehäuse gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, trocknen Sie das Gerät danach sofort mit einem sauberen Tuch ab und lassen Sie es mindestens 1 Tag an der Luft trocknen. Niemals das Gerät oder den Netzstecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Wickeln Sie das Netzkabel vor der Verwendung des Gerätes immer vollständig ab. Niemals am Netzkabel ziehen, reißen oder das Netzkabel 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 Netzkabel 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 PRO« dient zum Aufbrühen von Kaffee. Daher werden einige Bauteile wie Brühkopf, Siebträger, Filtereinsatz und Heißwasser/Dampfdüse beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus. Außerdem steht das Gerät während des Betriebes unter Überdruck. Befolgen Sie einige Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrühungen und Sachschäden zu vermeiden.

- Das Gerät erzeugt Dampf unter hohem Druck – Verbrennungsgefahr! Niemals während des Betriebes und einige Zeit danach Ihre Hände oder Arme unter den Brühkopf oder die Heißwasser/Dampfdüse halten.
- Fassen Sie während des Betriebes und kurz danach heiße Bauteile (Beispiel: Siebträger, Heißwasser/Dampfdüse) nur an den dafür vorgesehenen Griffen an. Auch nach dem Ausschalten sind das Gerät und die entsprechenden Bauteile noch einige Zeit sehr heiß.
- Aus dem Brühkopf oder Siebträger und der Heißwasser/Dampfdüse können auch nach der Verwendung heißer Dampf austreten und/oder heißes Wasser tropfen. Halten Sie niemals Ihre Hände, andere Körperteile oder feuchtigkeit- und/oder hitzeempfindliche Gegenstände an oder unter Siebträger, Brühkopf oder Heißwasser/Dampfdüse, wenn das Gerät eingeschaltet und noch heiß ist. Drehen Sie die Heißwasser/Dampfdüse über die Tropfschale, wenn die Heißwasser/Dampfdüse nicht benutzt wird. Vergewissern Sie sich immer, dass der Siebträger richtig am Brühkopf installiert ist, bevor Sie einen Brühvorgang starten. Niemals den Siebträger während eines Brühvorganges (Auswahlschalter auf die Brühfunktion gestellt) vom Brühkopf entfernen oder lockern. Andernfalls können heißes Wasser und Dampf unkontrolliert herausspritzen und zu Verbrühungen und Schäden führen. Schalten Sie das Gerät AUS (Auswahlschalter in die senkrechte Position drehen, POWER-Taste drücken), bevor Sie die Tropfschale ausleeren. Andernfalls könnte durch das Rücklaufsystem des Gerätes heißes Wasser auslaufen.

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	Art.-Nr. 42709 »Design Espresso Pro«
<b>Stromversorgung:</b>	220-240 V Wechselstrom, 50 - 60 Hz, 10 A
<b>Leistungsaufnahme:</b>	1.000 W
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 100 cm
<b>Gewicht:</b>	ca. 5,1 kg
<b>Abmessungen:</b>	ca. 240 x 274 x 318 mm (B x T x H)
<b>Fassungsvermögen des Wassertanks:</b>	MIN: ca. 0,1 Liter (100 ml; 1 Tasse) MAX: ca. 1,5 Liter
<b>Maximaler Druck:</b>	15 bar (Ulka-Pumpe)
<b>Prüfzeichen:</b>	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

## EIGENSCHAFTEN IHRER DESIGN ESPRESSO PRO

Ihre neue »DESIGN ESPRESSO PRO« dient zum Zubereiten von Kaffee, Aufheizen und Aufschäumen von Milch sowie zur Abgabe von heißem Wasser für beliebige wasserbasierte Heißgetränke, zum Verdünnen des Kaffees und zum Vorwärmen von Tassen und Siebträger.

Das für Espresso-Maschinen typischerweise sehr fein gemahlene Kaffeepulver füllen Sie in einen der speziellen Edelstahl-Doppelwandfiltereinsätze ein, drücken es gleichmäßig an und installieren es mit dem druckfesten Siebträger am Brühkopf. In dem leistungsstarken 1000 Watt Thermoblock-Heizsystem wird das Wasser auf die erforderliche Brühtemperatur erhitzt und durch die 15 bar Hochdruckpumpe durch das Kaffeepulver gepresst. Schon nach wenigen Sekunden beginnt der Espresso zu fließen. Die abgegebene Espresso-Menge können Sie über die Brühdauer frei wählen. Wenn Sie die Verwendung von Espresso-Pads bevorzugen, steht Ihnen das E.S.E. Pad-System (Easy Serving Espresso) mit einem eigens dafür vorgesehenen Pad-Filter zur Verfügung. Sie müssen nur noch die passenden Espresso-Pads in den Pad-Filter einlegen.

Zur Zubereitung von „normalem“ Kaffee (siehe: ‚Einen Long Black aufbrühen – normaler Kaffee‘) verdünnen Sie den Espresso einfach mit heißem Wasser, das Sie bequem durch die Heißwasserfunktion des Gerätes erhalten.

Auch Kaffee-Spezialitäten (Beispiel: Cappuccino und Latté Macchiato) sind für die

»DESIGN ESPRESSO PRO« kein Problem: Die erforderliche Milch schäumen Sie ohne Umstände mit der Dampffunktion des Gerätes frisch auf. Heißes Wasser und Dampf werden über die voll schwenkbare Heißwasser/Dampfdüse abgegeben und so in die Tasse oder das Milchkännchen geleitet.

### **Hinweis:**

Die Heißwasserfunktion können Sie auch zur Zubereitung von kleinen Mengen (Tassen) anderer Heißgetränke nutzen (Beispiel: Tee, Kakao-Mischungen).

## **TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG**

Einen perfekten Kaffee erreichen Sie durch die ausgewogene Balance von Beschaffenheit und Geschmacksstoffen und der richtigen Kombination aus Süße, Säure und Bitterstoffen. In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps dazu.

- Der Geschmack Ihres Espressos hängt von vielen Faktoren ab: Herkunft und Röstgrad der Kaffeebohnen sowie Frische und Mahlgrad des Kaffeepulvers. Experimentieren Sie, indem Sie diese Parameter einzeln anpassen und so Ihren bevorzugten Geschmack erreichen.
- Wenn der Kaffee zu grob gemahlen ist (der Espresso läuft schon nach weniger als 9 Sekunden in die Tasse), dann bleiben die Aromastoffe im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade. Ihr Espresso ist unterextrahiert. Wählen Sie ein Kaffeepulver mit etwas feinerem Mahlgrad.
- Wenn der Kaffee zu fein gemahlen ist (das Kaffeepulver gleicht Puderzucker und fühlt sich zwischen den Fingern an wie Mehl und der Espresso läuft erst nach 14 Sekunden oder später in die Tasse), kann das Wasser auch unter Druck nicht durch das Pulver fließen. Ihr Espresso ist überextrahiert. Der Kaffee wird dunkel und bitter und die Crema wird fleckig. Wählen Sie ein etwas grober gemahlene Kaffeepulver.
- Sie können die Durchflussgeschwindigkeit allerdings auch beeinflussen, indem Sie den Kaffee unterschiedlich fest im Filtereinsatz andrücken.

## **DIE AUSWAHL DES RICHTIGEN FILTEREINSATZES**

Verwenden Sie den flacheren Einfach-Filter für 1 Tasse (ca. 30ml) und den etwas tieferen Doppel-Filter für 2 Tassen Espresso (ca. 60ml). Außerdem gehört ein eigens für Espresso-Pads vorgesehener Pad-Filter zum Lieferumfang. Die Filtereinsätze sind auf der Rückseite durch Symbole entsprechend gekennzeichnet.

- Die Mengenangaben für das Abmessen der richtigen Menge Kaffeepulver mit dem mitgelieferten Messlöffel beziehen sich auf den gestrichen gefüllten Messlöffel. Drücken Sie das Kaffeepulver beim Abmessen im Messlöffel **nicht** an.
- Wenn Sie etwas mehr Espresso aufbrühen wollen (Beispiel: für einen Becher), dann verwenden Sie immer den Doppel-Filter. Füllen Sie in diesen Filtereinsatz nur 2-3 Messlöffel Kaffeepulver ein und brühen Sie höchstens 60ml Kaffee.
- Verwenden Sie immer nur die angegebene Menge Kaffeepulver für die beiden Filtereinsätze, da die Porengröße der Filtereinsätze darauf abgestimmt ist, bei der vorbestimmten Pulvermenge den richtigen Druck zu erreichen (siehe: ‚Tipps zur Auswahl und Lagerung des Kaffees‘).
- Verwenden Sie den Pad-Filter ausschließlich für Espresso-Pads. Legen Sie niemals zwei Espresso-Pads zusammen in den Pad-Filter. Verwenden Sie für jeden Brühvorgang immer nur einen einzelnen Espresso-Pad.
- Verwenden Sie immer nur Espresso-Pads für die »DESIGN ESPRESSO PRO«. Die handelsüblichen Kaffee-Pads sind zu groß und dadurch nicht geeignet für den Pad-Filter. Der Rand des Espresso-Pads darf nicht auf den Rand des Filtereinsatzes liegen, da der Siebträger andernfalls nicht richtig im Brühkopf abdichtet. Der Siebträger hat zwei Öffnungen, an denen beim Brühvorgang Kaffee austritt. Unabhängig davon, ob Sie eine oder zwei Tassen Espresso brühen wollen, können Sie eine oder zwei Tassen gleichzeitig unter den Siebträger stellen. Wenn Sie zwei Tassen unterstellen werden beide Tassen gleichmäßig gefüllt.

## **TIPPS ZUR AUSWAHL UND LAGERUNG DES KAFFEES**

- Gemahlener Kaffee verliert schnell an Geschmack. Benutzen Sie möglichst immer frisch geröstete und direkt vor dem Brühen gemahlene Kaffeebohnen, um das volle Aroma zu erhalten. Achten Sie beim Kauf auf das Röstdatum.
- Kaufen Sie nur kleine Pakete, und verbrauchen Sie den Kaffee möglichst bald.
- Gemahlener Kaffee altert besonders schnell und sollte nicht länger als eine Woche gelagert werden.
- Kaufen Sie auch ungemahlene Kaffeebohnen nur in kleinen Portionen, um eine lange Lagerung zu vermeiden. Verbrauchen Sie die Kaffeebohnen innerhalb von zwei bis 3 Wochen nach der Röstung.
- Wenn Sie fertig gemahlene Kaffee kaufen, dann vergewissern Sie sich, dass das Kaffeepulver für Espresso-Maschinen geeignet ist.
- Das Pulver sollte nicht zu grob und nicht zu fein sein (Mahlgrad). Durch den Mahlgrad beeinflussen Sie die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver gepresst wird und bestimmen letztendlich die Qualität Ihres Kaffees.

- Wenn Sie ihre eigene Kaffeemühle verwenden, dann stellen Sie das Gerät nach der zugehörigen Bedienungsanleitung entsprechend ein.
- Wenn Sie eine ältere Kaffeemühle verwenden, dann wird der Kaffee eventuell nicht gleichmäßig genug gemahlen. In diesem Fall sollten Sie fertig gemahlene Kaffee bevorzugen.
- Bewahren Sie den Kaffee (Pulver oder ganze Bohnen) in einem luftdicht schließenden Behälter an einem kühlen, trockenen Ort auf. Wenn möglich, sollten Sie den Kaffee vakuumverpacken.

## MILCH AUFSCHÄUMEN

Wir empfehlen folgende Mischungsverhältnisse für Cappuccino und Latté Macchiato:

- Cappuccino: 1/3 Espresso, 1/3 heiße Milch, 1/3 Milchschaum
- Latté Macchiato wird traditionell in einem Glas serviert: Espresso wird mit derselben Menge heißer Milch überschichtet und eine etwa 1 cm dicke Schicht Milchschaum darauf gegeben.

## AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Die »DESIGN ESPRESSO PRO« verfügt über eine automatische Abschaltung. Das Gerät schaltet sich automatisch AUS und die POWER-Taste wird dunkel, wenn das Gerät innerhalb von 25-30 Minuten nicht benutzt wird.

Sie können das Gerät jederzeit wieder einschalten. Drücken Sie dazu einfach die POWER-Taste.

## VORBEREITUNGEN

**⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen und Zubehör oder dem Verpackungsmaterial des Gerätes spielen lassen! Niemals kleine Kinder unbeaufsichtigt lassen, wenn das Gerät für sie erreichbar ist.**

**⚠️ WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR:** Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß und entwickeln Dampf und heißes Wasser unter Überdruck. Niemals während des Betriebes und einige Zeit danach Ihre Hände oder Arme oder empfindliche Gegenstände unter den Brühkopf oder die Heißwasser-/Dampfdüse halten, um Verbrühungen und Schäden zu vermeiden.

Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten, vergewissern Sie sich immer, dass der Wassertank ausreichend gefüllt und die Tropfschale leer und richtig am Gerät eingesetzt und vollständig in den Sockel des


Gerätes geschoben ist. **Einige Sekunden nach jeder Wasser/Dampfabgabe tritt etwas heißes Wasser aus dem Rücklaufsystem und läuft in die Tropfschale. Schalten Sie das Gerät deshalb immer zuerst AUS (POWER-Taste drücken), bevor Sie die Tropfschale zum Ausleeren aus dem Gerät nehmen, um Schäden und Verbrühungen durch heißes Wasser zu vermeiden.** Leeren Sie die Tropfschale während eines längeren Betriebes rechtzeitig aus.

Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. **Nach dem Betrieb AUSSCHALTEN:** Drehen Sie den Auswahlschalter in die senkrechte Position zurück. Drücken Sie dann die POWER-Taste. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen und/oder unbeaufsichtigt lassen.

Halten Sie den Arbeitsplatz 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. Sollten während der Arbeit Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse des Gerätes gelaufen sein, dann fassen Sie das Gerät nicht an sondern ziehen sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen und trocknen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘ und lassen Sie das Gerät danach noch mindestens 1 Tag an der Luft trocknen. **WICHTIG: Drehen Sie den Auswahlschalter immer in die senkrechte Position (AUS), bevor Sie das Gerät mit der POWER-Taste einschalten.**

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild. Wenn Sie das Gerät auspacken, sind Tropfschale und Wassertank bereits richtig eingebaut. Die Tropfschale befindet sich im Gerätesockel und kann nach vorn herausgezogen werden. 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 Design Espresso Pro kennen lernen‘).
3. Nehmen Sie den Wassertank von der Rückseite der Espresso-Maschine ab. Ziehen Sie dazu den Deckel des Wassertanks nach oben und heben Sie den Wassertank am Deckel nach oben aus der Halterung.

 **ACHTUNG:** Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Niemals das Gerät oder eines seiner Teile in der Spül-



maschine reinigen. **Arbeiten Sie bei der Reinigung des Wassertanks mit besonderer Vorsicht, um die Aufhängung des Deckels und das Ventil im Boden nicht zu beschädigen.**

4. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile und Zubehöre nach der Anleitung in Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘.
5. Stellen Sie das Gerät an einem geeigneten Arbeitsplatz in der Nähe einer Wandsteckdose auf.

### **Hinweis:**

Prüfen Sie vor jeder Benutzung den Wasserstand im Wassertank und wechseln Sie das Wasser täglich. Füllen Sie den Wassertank vor dem Einschalten des Gerätes mit frischem, kaltem Leitungswasser auf. Niemals Mineralwasser, destilliertes Wasser, kohensäurehaltiges Wasser oder andere Flüssigkeiten für den Betrieb des Gerätes verwenden.

## **ERSTE VERWENDUNG**

**WICHTIG:** Verwenden Sie kein Mineralwasser, destilliertes Wasser oder demineralisiertes Wasser, da die Funktion des Gerätes und der Geschmack des Kaffees dadurch nachteilig beeinträchtigt würden.

1. Kontrollieren Sie den Füllstand im Wassertank. Der Füllstand muss zum Betrieb der Espresso-Maschine immer zwischen den Füllmarken MIN (ca. 100ml) und MAX (ca. 1,5 Liter) liegen. Füllen Sie bei Bedarf den Wassertank. Öffnen Sie den Deckel (anheben und nach hinten klappen) und gießen Sie das Wasser von oben in den Tank; alternativ fassen Sie den Wassertank am Deckel und ziehen den Wassertank nach oben heraus, um den Wassertank unter dem Wasserhahn zu füllen. Nach dem Füllen schieben Sie den Wassertank an der Rückseite der Espresso-Maschine nach unten bis er in der Halterung einrastet. Der (geschlossene) Deckel des Wassertanks darf nicht über den oberen Rand der Espresso-Maschine hinausragen.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale leer ist und richtig und vollständig in den Sockel des Gerätes geschoben ist. Drehen Sie den Auswahlwähler in die senkrechte Position (AUS).
3. Schließen Sie die Espresso-Maschine an eine geeignete Steckdose an (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘). Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten.

### Hinweis:

Die POWER-Taste blinkt, während die Espresso-Maschine heizt. Nach etwa 2 Minuten erreicht der Brühkopf die voreingestellte Betriebstemperatur und die POWER-Taste leuchtet kontinuierlich. Das Gerät ist jetzt im Standby-Modus und bereit für den nächsten Schritt.

4. Vor der ersten Verwendung sollten Sie die Espresso-Maschine ohne Kaffeepulver arbeiten lassen. Dadurch werden die inneren Bauteile der Espresso-Maschine, der Brühkopf und die Heißwasser/Dampfdüse gespült. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung im folgenden Absatz ‚Spülvorgang‘.

## SPÜLVORGANG

**⚠️ WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR:** Halten Sie niemals Ihre Hände oder hitzeempfindliche Gegenstände unter den Brühkopf oder an die Heißwasser/Dampfdüse, wenn das Gerät in Betrieb ist. Heißes Wasser und heißer Dampf können auch nach dem Ausschalten der Funktionen austreten und zu schweren Verbrühungen führen. Bevor Sie eine der Funktionen einschalten, vergewissern Sie sich immer, dass die Tropfschale richtig installiert ist und die Heißwasser/Dampfdüse auf die Tropfschale oder, besser, in ein geeignetes Gefäß gerichtet ist, um zu verhindern, dass heißes Wasser ausläuft oder herausspritzt.

### Hinweis:

Während des Betriebes und im Standby-Modus kann die POWER-Taste wiederholt blinken. Dadurch zeigt das Gerät an, dass die erforderliche Temperatur eingehalten wird.

Führen Sie die folgenden Schritte durch, nachdem die Espresso-Maschine den Standby-Modus erreicht hat (POWER-Taste leuchtet kontinuierlich).

1. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank bis zur Füllmarke MAX aufgefüllt ist und die Tropfschale ganz leer und richtig installiert ist.
2. Stellen Sie ein ausreichend großes, hohes, hitzefestes Gefäß unter den Brühkopf. Richten Sie die Heißwasser/Dampfdüse so in das Gefäß, dass sie nicht direkt unter dem Brühkopf steht.

**⚠️ WARNUNG:** Während des Spülvorganges treten große Mengen heißer Dampf an Brühkopf und Heißwasser/Dampfdüse aus und heißes Wasser kann spritzen. Halten Sie ausreichend Abstand zum Gerät. **Leeren Sie das verwendete Gefäß rechtzeitig aus!** Achten Sie dabei darauf, dass Gefäß und Inhalt heiß sind. Beobachten Sie den Füllstand im Wassertank während des Vorgangs und füllen Sie den Wassertank rechtzeitig wieder auf.

3. Drehen Sie den Auswahlschalter IM UHRZEIGERSINN, um die Brühfunktion zu starten. Dampf entweicht am Brühkopf und heißes Wasser läuft heraus. Drehen Sie den Auswahlschalter nach ca. 10-15 Sekunden wieder in die senkrechte Position (AUS) zurück, um die Wasserabgabe zu stoppen.

**WICHTIG: Beobachten Sie während des Spülvorganges den Füllstand im Wassertank.** Lassen Sie den Füllstand nicht unter die MIN-Markierung sinken. Bevor Sie die Tropfschale ausleeren, drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten. Andernfalls kann durch das Rücklaufsystem des Gerätes heißes Wasser auslaufen. Nachdem Sie die Tropfschale ausgeleert haben und wieder richtig installiert haben, drücken Sie erneut die POWER-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.

4. Warten Sie, bis die POWER-Taste wieder kontinuierlich leuchtet. Drehen Sie dann den Auswahlschalter GEGEN DEN UHRZEIGERSINN auf die Funktion HOT WATER / STEAM (Heißwasser/Dampf), um die Abgabe von heißem Wasser zu starten und damit die Heißwasser/Dampfdüse zu spülen. Drehen Sie den Auswahlschalter nach ca. 10-15 Sekunden in die senkrechte Position zurück, um die Wasserabgabe zu stoppen. Warten Sie, bis die POWER-Taste wieder kontinuierlich leuchtet.
5. Drücken Sie die STEAM-Taste, um die Dampffunktion auszuwählen. Die STEAM-Taste blinkt. Drehen Sie dann den Auswahlschalter GEGEN DEN UHRZEIGERSINN auf die Funktion HOT WATER / STEAM, um die Dampffunktion zu starten. Drehen Sie den Auswahlschalter nach ca. 10 Sekunden in die mittlere Position zurück, um die Dampfabgabe zu stoppen. Die STEAM-Taste verlischt automatisch und die Heißwasserfunktion ist wieder ausgewählt.
6. Wiederholen die Schritte 3 bis 5 bis der Füllstand im Wassertank bis zur Füllmarke MIN gesunken ist. Leeren Sie das verwendete Gefäß zwischendurch rechtzeitig aus. Achten Sie darauf, das Wasser nicht zu verschütten und sich nicht an dem heißen Gefäß oder dem Wasser zu verbrühen.
7. Füllen Sie den Wassertank wieder auf und leeren Sie bei Bedarf die Tropfschale. Das Gerät ist jetzt für die Zubereitung Ihrer Espressi bereit.

## **DIE ZUBEREITUNG IHRES KAFFEES**

**⚠️ WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR:** Niemals die Hände oder empfindliche Gegenstände an Brühkopf oder Heißwasser/Dampfdüse halten, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder noch heiß ist. Unter Druck stehender Dampf und heißes Wasser können auch austreten, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde. **Kleine Kinder müssen immer beaufsichtigt werden, wenn das Gerät für sie erreichbar ist.**

Die Tropfschale muss spätestens ausgeleert werden, wenn die rote Füllstandsanzeige

deutlich aus dem Rost auf der Tropfschale heraussteht. Um den Druck im System abzubauen, läuft durch das Rücklaufsystem des Gerätes einige Zeit nach der Verwendung heißes Wasser in die Tropfschale. Drücken Sie deshalb die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten, bevor Sie die Tropfschale herausnehmen.

Wenn die Tropfschale gefüllt ist, dann nehmen Sie die Tropfschale vorsichtig aus dem Gerät, um den Inhalt nicht zu verschütten. Heben Sie die Tropfschale dazu vorn ein wenig an und ziehen Sie die Tropfschale dann langsam nach vorn heraus.

### **Hinweis:**

Während des Betriebes und im Standby-Modus kann die POWER-Taste wiederholt blinken. Dadurch zeigt das Gerät an, dass die erforderliche Temperatur des Brühkopfes eingehalten wird. Wenn Sie einen Espresso zubereiten oder Milch aufschäumen wollen, dann warten Sie immer, bis die POWER-Taste wieder kontinuierlich leuchtet.

### **Hinweis:**

Verwenden Sie kein demineralisiertes Wasser und kein Mineralwasser. Verwenden Sie Leitungswasser oder Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt.

## **DIE ESPRESSO-MASCHINE BETRIEBSBEREIT MACHEN**

1. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank ausreichend gefüllt ist (Füllstand zwischen MIN und MAX) und richtig am Gerät eingesetzt ist. Vergewissern Sie sich auch, dass die Tropfschale im Sockel des Gerätes ganz nach hinten geschoben und leer ist.
2. Schließen Sie die Espresso-Maschine an die Stromversorgung an und drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten. Warten Sie, bis die POWER-Taste kontinuierlich leuchtet (nach ca. 2 Minuten). Die Espresso-Maschine ist jetzt im Standby-Modus und bereit für den nächsten Schritt.
3. Wählen Sie den benötigten Filtereinsatz aus: Einfach-Filter, Doppel-Filter oder Pad-Filter für Espresso-Pads. Die Filtereinsätze sind auf der Rückseite mit Symbolen gekennzeichnet (siehe: ‚Die Auswahl des richtigen Filtereinsatzes‘).

**WICHTIG:** Verwenden Sie für den **Einfach-Filter für ca. 30ml Espresso** und für den **Doppel-Filter für ca. 60ml Espresso**. **Verwenden Sie immer nur einen einzelnen Espresso-Pad.**

4. Vergewissern Sie sich, dass Filtereinsatz und Siebträger sauber sind. Sollten die Poren im Filtereinsatz ganz oder teilweise verstopft sein, dann reinigen Sie den Filtereinsatz (siehe: ‚Siebträger und Filtereinsatz reinigen‘). Legen Sie den Filter-

einsatz dann in den Siebträger ein und drücken Sie den Filtereinsatz fest in den Siebträger. Der Rand des Filtereinsatzes muss auf dem Rand des Siebträgers aufliegen.

## VORWÄRMEN

**⚠️ WARNUNG:** Verwenden Sie nur hitzefeste Tassen, Becher und Gläser. Andere Materialien könnten brechen, platzen oder schmelzen. Dadurch könnten Splitter oder andere Partikel unbemerkt in den Kaffee kommen und schwere Verletzungen verursachen.

### Hinweis:

Wenn Sie die Tassen vorwärmen, wird beim Füllen die optimale Temperatur des Kaffees beibehalten. Wenn Siebträger und Filtereinsatz kalt sind, dann sinkt zunächst die Extraktionstemperatur, was die Qualität Ihres Espressos erheblich beeinflussen kann. Wärmen Sie deshalb Siebträger und Filtereinsatz ebenfalls zuerst mit heißem Wasser aus der Heißwasser/Dampfdüse an, bevor Sie den Espresso zubereiten. Danach müssen Siebträger und Filtereinsatz sorgfältig abgetrocknet werden, bevor Sie das Kaffeepulver einfüllen. Ansonsten könnte das Wasser beim Brühvorgang an dem angepressten Kaffeepulver vorbeilaufen.

5. Spülen Sie die Tassen mit heißem Wasser aus der Heißwasser/Dampfdüse vor. Stellen Sie dazu Ihre Tasse unter die Heißwasser/Dampfdüse und drehen Sie dann den Auswahlschalter gegen den Uhrzeigersinn auf HOT WATER / STEAM (Heißes Wasser/Dampf), bis etwas Wasser in der Tasse ist. Drehen Sie den Auswahlschalter wieder zurück in die senkrechte Position. Stellen Sie dann Ihre Tasse auf die Warmhalteplatte oben auf dem Gerät. Halten Sie den Siebträger am schwarzen Griff unter die Heißwasser/Dampfdüse und schalten Sie die Heißwasser-Funktion mit dem Auswahlschalter ein und aus, um Siebträger und Filtereinsatz mit etwas heißem Wasser zu spülen.
6. Trocknen Sie Siebträger und Filtereinsatz danach mit einem sauberen Tuch gut ab.

## DEN FILTEREINSATZ FÜLLEN


### Hinweis:

Verwenden Sie immer nur die richtige Menge Pulver für die beiden Filtereinsätze, da die Poren der Filtereinsätze genau die richtige Größe haben, um bei der vorbestimmten Pulvermenge den richtigen Druck zu erreichen.

7. Wenn Sie den Einfach- oder Doppel-Filter verwenden, dann füllen Sie das Kaffeepulver in den Filtereinsatz. Für den Einfach-Filter nehmen Sie nur 1-2 Messlöffel Pulver – für den Doppel-Filter verwenden Sie 2-3 Messlöffel Pulver.
8. Verteilen Sie das Kaffeepulver gleichmäßig im Filtereinsatz und drücken Sie das Kaffeepulver mit dem flachen Ende des Messlöffels (Anpresswerkzeug) gleichmäßig aber nicht zu fest an (siehe: ‚Tipps für die Zubereitung‘). Wenn Sie den Pad-Filter verwenden, dann legen Sie einen passenden Espresso-Pad in den Pad-Filter. Legen Sie immer nur einen einzelnen Espresso-Pad ein.
9. Wischen Sie eventuell auf dem Rand des Filtereinsatzes verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig ab. Bei der Verwendung von Espresso-Pads achten Sie darauf, dass der Rand des Espresso-Pads nicht auf dem Rand des Pad-Filters liegt.

**WICHTIG:** Der Rand des Filtereinsatzes muss unbedingt ganz sauber und trocken sein und völlig frei bleiben, damit der Siebträger am Brühkopf druckdicht abschließt.

## DEN ESPRESSO ZUBEREITEN

 **WARNUNG:** An Brühkopf und Heißwasser-/Dampfdüse treten während des Betriebes und danach heißes Wasser und heißer Dampf aus. Niemals während des Betriebes Ihre Hände oder Arme unter den Brühkopf oder an die Heißwasser-/Dampfdüse halten, um Verbrühungen zu vermeiden.

10. **Den Brühkopf spülen:** Bevor Sie den Siebträger am Brühkopf ansetzen, sollten Sie etwas Wasser durch den Brühkopf leiten. Stellen Sie ein hitzefestes Gefäß unter den Brühkopf. Drehen Sie dann den Auswahlschalter im Uhrzeigersinn, um die Brühfunktion zu starten, und lassen Sie etwas Wasser heraus laufen. Dadurch wird der Brühkopf vor dem Gebrauch gereinigt und für den Brühvorgang vorgewärmt. Drehen Sie den Auswahlschalter nach ca. 5 Sekunden zurück in die senkrechte Position, um den Wasserfluss zu stoppen.
11. **Den Siebträger ansetzen:** Halten Sie den gefüllten Siebträger so unter den Brühkopf, dass der Griff mit der INSERT- Position in einer Linie liegt. Setzen Sie den Siebträger unter dem Brühkopf an und drehen Sie den Griff nach rechts bis über die Markierung LOCK TIGHT.
12. Leeren Sie Ihre vorgewärmte Tasse bei Bedarf aus und stellen Sie die Tasse unter den Siebträger. Wenn Sie zwei Tassen gleichzeitig füllen wollen, dann achten Sie darauf, dass unter jeder der Öffnungen im Siebträger jeweils eine der beiden Tassen steht. Andernfalls stellen Sie ihre Tasse so unter den Siebträger, dass beide Öffnungen des Siebträgers über der Tasse liegen.

 **WARNUNG:** Der Brühkopf steht während des Brühvorganges unter Druck. **Niemals den Siebträger am Brühkopf lockern, während die Brühfunktion arbeitet.**

**Warten Sie nach dem Ausschalten der Brühfunktion ca. 30 Sekunden, bis das Gerät den Druck wieder abgebaut hat.** Nehmen Sie den Siebträger erst danach vom Brühkopf ab.

13. **Den Brühvorgang starten:** Warten Sie bei Bedarf, bis die POWER-Taste kontinuierlich leuchtet. Drehen Sie dann den Auswahlsschalter im Uhrzeigersinn auf die Brühfunktion. Das Gerät leitet heißes Wasser in den Brühkopf und baut den erforderlichen Druck auf. Nach spätestens 14 Sekunden sollte der Espresso aus dem Siebträger tropfen.

#### **Hinweis:**

Der Espresso sollte nach 9-14 Sekunden fließen und sollte die Konsistenz von tropfendem Honig haben (siehe: ‚Tipps für die Zubereitung‘). Ein einfacher Espresso hat typischerweise etwa 30ml, ein doppelter Espresso etwa 60ml. Wenn Sie ein größeres Volumen wünschen, sollten Sie nach dem Brühvorgang die entsprechende Menge heißes Wasser zugeben, da der Kaffee andernfalls bitter wird. Verwenden Sie dazu die Heißwasserfunktion (siehe: ‚Einen Long Black aufbrühen – normaler Kaffee‘).

14. Nachdem die gewünschte Menge Espresso durchgelaufen ist, drehen Sie den Auswahlsschalter in die senkrechte Position zurück, um die Wasserabgabe zu stoppen.

## **NACH DER EXTRAKTION**

**⚠️ WARNUNG:** Direkt nach dem Brühvorgang stehen Siebträger und Brühkopf unter Überdruck und der Siebträger ist sehr heiß. Warten Sie ca. 30 Sekunden, bevor Sie den Siebträger vom Brühkopf lösen. Fassen Sie den Siebträger nur am Griff an, um sich nicht zu verbrennen. Kühlen Sie den Siebträger bei Bedarf mit etwas kaltem Wasser oder lassen Sie ihn an der Luft abkühlen, bevor Sie die Metallteile anfassen.

15. Warten Sie etwa 30 Sekunden nach dem Brühvorgang, da der Kaffee noch etwas nachtropfen kann. Außerdem braucht das Gerät etwas Zeit, um den Druck im Brühkopf abzubauen. Nehmen Sie dann Ihre Tasse(n) heraus und stellen Sie die Tasse(n) auf die Warmhalteplatte. Nehmen Sie dann den Siebträger vom Brühkopf ab. Drehen Sie dazu den Griff zur linken Seite des Gerätes auf die Position INSERT und nehmen Sie den Siebträger nach unten vom Brühkopf. Achten Sie dabei darauf, die heißen Metallteile von Brühkopf und Siebträger nicht zu berühren.
16. Stoßen Sie den Siebträger mit dem Filtereinsatz nach unten über einem geeigneten Gefäß auf, bis das verwendete Kaffeepulver heraus fällt. Spülen Sie Sieb-

träger und Filtereinsatz mit heißem Wasser aus. Auch dazu können Sie die Heißwasserfunktion des Gerätes verwenden (siehe: ‚Heißes Wasser‘).

17. Wenn Sie keinen weiteren Espresso aufbrühen wollen, dann drücken Sie auf die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten. Wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen oder längere Zeit nicht benutzen werden, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

### Hinweis:

Wenn Sie das Gerät nicht ausschalten, wird die Betriebstemperatur nach dem Brühvorgang aufrechterhalten. Sie können ohne Wartezeiten einen weiteren Brühvorgang starten.

### Hinweis:

Sie sollten den Behälter für das gebrauchte Kaffeepulver täglich ausleeren und auswaschen, um Schimmelbildung zu verhindern. Entsorgen Sie das Kaffeepulver auf dem Kompost oder im Hausmüll. Spülen Sie das Kaffeepulver NICHT in den Abfluss, um das Abflussrohr nicht zu verstopfen.

## HEISSES WASSER

Sie können die Heißwasserfunktion zum Aufwärmen und Spülen der Tassen und des Siebträgers und für Ihre Getränke verwenden (siehe auch: ‚Einen Long Black aufbrühen – normaler Kaffee‘).

**⚠️ WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!** Aus der Heißwasser/Dampfdüse treten während der Verwendung und danach heißes Wasser und Dampf aus und die Heißwasser/Dampfdüse kann sehr heiß sein. Halten Sie niemals Ihre Hände oder andere Körperteile an die Heißwasser/Dampfdüse oder darunter, wenn das Gerät in Betrieb ist und einige Zeit danach. **Lassen Sie kleine Kinder niemals unbeobachtet, wenn sie in der Nähe der Espresso-Maschine sind.**

**WICHTIG:** Die Tropfschale muss spätestens ausgeleert werden, wenn die rote Füllstandsanzeige deutlich aus dem Gitter der Tropfschale heraussteht. **Drücken Sie immer zuerst die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten, bevor Sie die Tropfschale aus dem Gerät nehmen. Andernfalls könnte durch das Rücklaufsystem des Gerätes heißes Wasser auslaufen. Achten Sie beim Ausleeren der Tropfschale darauf, den Inhalt nicht zu verschütten.**

**WICHTIG:** Das Gerät ist nicht für die Abgabe von großen Mengen heißen Wassers geeignet. Lassen Sie die Heißwasserfunktion maximal 10 Sekunden arbeiten. In dieser Zeit werden ca. 500ml heißes Wasser erzeugt. Wenn Sie das Gerät länger



arbeiten lassen, sinkt die Temperatur des Wassers und das Wasser ist dann nur noch lauwarm. Außerdem könnten die Heizelemente überhitzen.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank mit ausreichend Wasser gefüllt ist. Außerdem sollte die POWER-Taste kontinuierlich leuchten, um anzuzeigen, dass das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat. Leeren Sie bei Bedarf die Tropfschale aus.
2. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Heißwasser/Dampfdüse (Beispiel: Ihre Kaffeetasse). Wenn Sie den Siebträger vorwärmen wollen, dann drehen Sie die Heißwasser/Dampfdüse über die Tropfschale und halten den Siebträger so unter die Heißwasser/Dampfdüse, dass das Wasser in den richtig eingelegten Filtereinsatz fließt (siehe: ‚Vorwärmen‘).
3. Drehen Sie den Auswahlsschalter gegen den Uhrzeigersinn auf die Position HOT WATER / STEAM, um die Abgabe von heißem Wasser zu starten. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis die benötigte Menge heißes Wasser abgegeben wurde. Lassen Sie das Gerät aber nicht länger als 10 Sekunden arbeiten (ca. 500 ml).
4. Drehen Sie den Auswahlsschalter zurück zur senkrechten Position (AUS), um die Abgabe von heißem Wasser zu stoppen. Nehmen Sie das Gefäß unter der Heißwasser/Dampfdüse heraus und drehen Sie die Heißwasser/Dampfdüse wieder über die Tropfschale, da auch nach dem Ausschalten der Heißwasserfunktion heißes Wasser aus der Heißwasser/Dampfdüse tropfen kann.

## **EINEN LONG BLACK AUFBRÜHEN – NORMALER KAFFEE**

Der Long Black (großer Schwarzer) entspricht am ehesten dem „normalen“ Kaffee und ist durch die Zugabe von heißem Wasser nicht so stark wie ein Espresso. Ein Long Black wird typischerweise bis zu einem Volumen von ca. 250 ml aufgefüllt. Sie können dabei nach Geschmack mit einem einfachen oder doppelten Espresso beginnen.

1. Bereiten Sie zunächst einen Espresso (siehe: ‚Den Espresso zubereiten‘).
2. Geben Sie dann mit der Heißwasserfunktion die gewünschte Menge Wasser dazu (siehe: ‚Heißes Wasser‘).

## **MILCH AUFSCHÄUMEN**

Die Dampffunktion Ihrer neuen »DESIGN ESPRESSO PRO« dient zum Aufschäumen von Milch. Beginnen Sie immer mit kalter, frischer Milch. Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit fettarmer Milch. Sie sollten ein feuchtes, sauberes Tuch bereitlegen, um Reste des Milchschaumes nach der Verwendung von der Heißwasser/Dampfdüse abzuwischen.

Nach einer Weile trennt sich die Milch vom Schaum. Sie sollten den Milchschaum daher immer sofort verbrauchen. Allerdings erhalten Sie für verschiedene Milchsorten und Alternativ-Produkte auch unterschiedliche Ergebnisse. Ebenso hängt das Ergebnis von der Frische der Milch ab. Sie sollten Ihre Arbeitsweise dementsprechend anpassen.

**⚠️ WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!** Während des Betriebes und kurz nach der Verwendung ist die Heißwasser/Dampfdüse sehr heiß, heißer Dampf strömt aus und/oder heißes Kondenswasser kann heruntertropfen. Halten Sie niemals während des Betriebes Ihre Hände oder andere Körperteile an die Heißwasser/Dampfdüse oder darunter. Achten Sie darauf, dass die Heißwasser/Dampfdüse zur Tropfschale weist, wenn sie nicht benutzt wird. **Lassen Sie kleine Kinder niemals unbeobachtet, wenn sie in der Nähe der Espresso-Maschine sind.**

**WICHTIG:** Die Tropfschale muss spätestens ausgeleert werden, wenn die rote Füllstandsanzeige deutlich aus dem Gitter auf der Tropfschale heraussteht. **Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (POWER-Taste drücken), bevor Sie die Tropfschale ausleeren.** Andernfalls könnte durch das Rücklaufsystem des Gerätes heißes Wasser auslaufen.

Tauchen Sie die Spitze der Heißwasser/Dampfdüse tief genug in die Milch ein, bevor Sie die Dampffunktion einschalten (mindestens 1 cm). Andernfalls könnte die Milch aus dem Gefäß (Beispiel: das mitgelieferte Milchkännchen) herausspritzen.

**WICHTIG:** Um ein optimales Ergebnis beim Aufschäumen der Milch zu erhalten, muss die Öffnung in der Spitze der Heißwasser/Dampfdüse unbedingt vollständig frei sein. Selbst wenn die Öffnung nur teilweise verstopft ist, kann die Heißwasser/Dampfdüse eventuell keinen ausreichenden Schaum erzeugen. Spülen Sie die Heißwasser/Dampfdüse immer vor dem Aufschäumen der Milch. Wischen Sie die Heißwasser/Dampfdüse nach dem Aufschäumen ab und spülen Sie Milchreste mit einem kurzen Dampfstoß aus.

### Hinweis:

Das Aufschäumen der Milch gelingt leichter, wenn das zugehörige Edelstahlröhrchen richtig auf die Heißwasser/Dampfdüse aufgesteckt ist (siehe: ‚Die Heißwasser/Dampfdüse reinigen‘). Sie können allerdings auch ohne das Edelstahlröhrchen arbeiten.

1. Vergewissern Sie sich, dass ausreichend Wasser im Wassertank ist (Füllstand zwischen MAX und MIN). Leeren Sie bei Bedarf die Tropfschale aus. Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis die POWER-Taste nicht mehr blinkt.
2. Füllen Sie das Milchkännchen bis knapp unter die V-förmige Ausbuchtung des Ausgusses mit Milch (ca. 1/2 voll).

## Hinweis:

Wenn Sie ein anderes Gefäß verwenden, dann füllen Sie auch dieses Gefäß maximal 1/2 voll, damit die Milch nicht überschäumt.

3. Drehen Sie die Heißwasser/Dampfdüse über die Tropfschale und drücken Sie auf die STEAM-Taste, um die Dampffunktion auszuwählen. Die STEAM-Taste blinkt. Drehen Sie den Auswahlshalter gegen den Uhrzeigersinn auf die Funktion HOT WATER/STEAM, um kondensiertes Wasser aus der Heißwasser/Dampfdüse zu entfernen. Nachdem etwas Dampf ausgetreten ist, drehen Sie den Auswahlshalter wieder zurück in die senkrechte Position (AUS).
4. Drehen Sie die Heißwasser/Dampfdüse am Griff nach vorn und tauchen Sie die Heißwasser/Dampfdüse an der Seite des Milchkännchens etwa 1 bis 2 cm tief schräg in die Milch ein.

**⚠️ WARNUNG:** Nehmen Sie Heißwasser/Dampfdüse nicht aus der Milch heraus, solange noch Dampf austritt. Anderenfalls kann heiße Milch aus dem Kännchen spritzen und heißer Dampf kann austreten. Drehen Sie den Auswahlshalter immer zuerst in die senkrechte Position (AUS) zurück, bevor Sie das Milchkännchen unter der Heißwasser/Dampfdüse herausnehmen.

5. Drücken Sie erneut die STEAM-Taste, um die Dampffunktion auszuwählen. Die STEAM-Taste blinkt. Drehen Sie dann den Auswahlshalter gegen den Uhrzeigersinn auf die Position HOT WATER / STEAM. Halten Sie die Heißwasser/Dampfdüse unter der Milchoberfläche, bis sich ein drehender Strudel bildet.
6. Sobald sich der Strudel gebildet hat, senken Sie das Milchkännchen vorsichtig etwas, um die Heißwasser/Dampfdüse dicht an die Oberfläche der Milch zu bringen und dadurch Luft in die Milch zu blasen.
7. Halten Sie die Heißwasser/Dampfdüse dicht an der Oberfläche und achten Sie darauf, dass der Strudel in der Milch bestehen bleibt. Fahren Sie fort, bis der Milchschaum die gewünschte Menge und Konsistenz erreicht hat.

**WICHTIG:** Achten darauf, dass die Milch nicht über den Rand des verwendeten Gefäßes läuft. Die Milch wird durch den heißen Dampf erhitzt. Achten Sie darauf, sich nicht am Gefäß zu verbrennen.

8. Wenn die gewünschte Menge Milchschaum entstanden ist, heben Sie das Milchkännchen an, um die Heißwasser/Dampfdüse tiefer unter die Milchoberfläche zu bringen. Achten Sie dabei darauf, dass der Strudel in der Milch immer noch bestehen bleibt. Heizen Sie die Milch mit dem Dampf auf, bis das Milchkännchen zum Anfassen zu heiß wird.
9. Drehen Sie den Auswahlshalter in die senkrechte Position zurück, um die Dampf-

funktion auszuschalten. Warten Sie ein paar Sekunden, bis der Druck im Dampfsystem nachgelassen hat und nehmen Sie das Milchkännchen dann vorsichtig unter der Heißwasser/Dampfdüse heraus.

**⚠️ WARNUNG:** Die Heißwasser/Dampfdüse ist nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß und etwas Dampf kann entweichen. Achten darauf, sich nicht an der Heißwasser/Dampfdüse und am heißen Dampf zu verbrühen. Niemals die Hände oder empfindliche Gegenstände unter die Heißwasser/Dampfdüse halten, um Verbrühungen und Sachschäden zu vermeiden. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass die Heißwasser/Dampfdüse abgekühlt ist, bevor Sie die Spitze anfassen. Wischen Sie die Heißwasser/Dampfdüse sofort mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, um Milchreste zu entfernen. Achten Sie dabei darauf, die Heißwasser/Dampfdüse nicht mit Ihrer Haut zu berühren.

10. Drehen Sie die Heißwasser/Dampfdüse am Griff über die Tropfschale. Drücken Sie erneut auf die STEAM-Taste, um die Dampffunktion auszuwählen. Drehen Sie danach den Auswahlschalter wieder kurz auf HOT WATER / STEAM, um die Dampfdüse durch einen kurzen Dampfstoß zu reinigen.

**WICHTIG:** Wischen Sie die Heißwasser/Dampfdüse immer zuerst mit einem feuchten Tuch ab, BEVOR Sie die Heißwasser/Dampfdüse mit Dampf spülen. Sie entfernen dadurch den größten Teil der noch anhaftenden Milch und der Dampfstoß reinigt die Heißwasser/Dampfdüse effektiver von Milchresten.

11. Stoßen Sie das Milchkännchen leicht auf der Arbeitsfläche auf, um große Blasen aus der Milch zu entfernen. Schwenken Sie das Milchkännchen danach vorsichtig, um einen einheitlichen Milchschaum zu erhalten. Achten Sie dabei darauf, dass der Milchschaum nicht über den Rand läuft.

12. Verbrauchen Sie die Milch möglichst direkt nach dem Aufschäumen. Gießen Sie die heiße Milch in Ihren Kaffee und verteilen Sie den Milchschaum mit einem Löffel darüber.

### Hinweis:

Milch verdirbt sehr leicht, wobei ein unangenehmer, schaler Geruch und Geschmack entsteht. Wenn Sie die Heißwasser/Dampfdüse zum Aufschäumen verwendet haben, dann sollten Sie die Heißwasser/Dampfdüse spätestens am Ende des Tages reinigen (siehe: ‚Die Heißwasser/Dampfdüse reinigen‘), um den frischen Geschmack der aufgeschäumten Milch zu erhalten.

# STÖRUNGEN BESEITIGEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problem
Es wird kein heißes Wasser erzeugt oder das Wasser ist nur lauwarm.	Die Espresso-Maschine hat keinen Strom, kein Wasser oder ist nicht eingeschaltet.	Überprüfen Sie, – ob der Wassertank gefüllt und richtig installiert ist; – ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist und – die POWER-Taste leuchtet oder blinkt (siehe: ‚Die Espresso-Maschine betriebsbereit machen‘). Lassen Sie dem Gerät genug Zeit, bis die POWER-Taste nicht mehr blinkt.
	Das Gerät hat nach dem Einschalten die Betriebstemperatur noch nicht erreicht.	Lassen Sie dem Gerät noch etwas Zeit, bis die POWER-Taste nicht mehr blinkt.
Es wird kein Dampf erzeugt.	Das Gerät hat nach dem Einschalten die Betriebstemperatur noch nicht erreicht.	Lassen Sie dem Gerät noch etwas Zeit, bis die POWER-Taste nicht mehr blinkt.
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank. Siehe: ‚Erste Verwendung‘.
	Die Dampffunktion ist nicht ausgewählt.	Dampf wird nur erzeugt, wenn die STEAM-Taste blinkt. Sobald Sie den Auswahlschalter zurück in die senkrechte Position stellen, schaltet das Gerät automatisch wieder zur Heißwasserfunktion zurück. Drücken Sie dann erneut die STEAM-Taste, wenn Sie wieder mit der Dampffunktion arbeiten wollen.
	Sie haben zu viel heißes Wasser entnommen und/oder zu viele Brühvorgänge in zu kurzer Zeit hintereinander gestartet.	Nach der Abgabe von größeren Mengen Wasser sinkt die Temperatur des Heizsystems zunehmend ab. Drehen Sie den Auswahlschalter in die senkrechte Position und warten Sie, bis die POWER-Taste nicht mehr blinkt. Entnehmen Sie in einem Arbeitsgang immer nur maximal 500 ml Wasser.
	Die Heißwasser/Dampfdüse ist verstopft.	Reinigen Sie die Heißwasser/Dampfdüse (siehe: ‚Reinigung und Pflege‘).

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problem
Die POWER-Taste leuchtet kontinuierlich, der Auswahlschalter ist auf eine Funktion gestellt, aber das Gerät gibt kein Wasser ab.	Der Wassertank ist leer, fehlt oder wurde nicht richtig eingesetzt.	Füllen Sie den Wassertank. Setzen Sie den Wassertank richtig ein und drücken Sie ihn herunter bis der Deckel mit dem oberen Rand der Maschine auf gleicher Höhe liegt. Siehe: ‚Erste Verwendung‘.
	Das Leitungssystem ist durch Kalk verstopft.	Entkalken und spülen Sie das Gerät (siehe: ‚Das Gerät entkalken‘). Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, dann wenden Sie sich an eine autorisierte Service-Werkstatt oder direkt an Gastroback: 04165/2225-0
Es wird nicht genug Milchschaum erzeugt.	Sie haben vor dem Einschalten der Funktion HOT WATER / STEAM die Dampffunktion nicht ausgewählt.	Drücken Sie <b>zuerst die STEAM-Taste</b> , bevor Sie den Auswahlschalter auf die HOT WATER / STEAM Position drehen.
	Das Gerät hat die Betriebstemperatur nicht erreicht.	Warten Sie, bis die POWER-Taste nicht mehr blinkt. Versuchen Sie es dann erneut.
	Die Heißwasser/Dampfdüse ist verstopft.	Beseitigen Sie die Verstopfung mit der Reinigungsnadel. Siehe: ‚Die Heißwasser/Dampfdüse reinigen‘.
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank.
	Unterschiedliche Marken, Sorten und Alternativ-Produkte für Milch führen zu unterschiedlichen Ergebnissen.	Passen Sie Ihre Arbeitsweise entsprechend an. Siehe: ‚Milch aufschäumen‘.
	Die Milch ist nicht frisch.	Verwenden Sie zum Aufschäumen nur ganz frische, kalte Milch.
Das Gerät ist eingeschaltet, aber es arbeitet nicht.	Möglicherweise wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät ca. 60 Minuten lang abkühlen. Falls das Problem dann bestehen bleibt, wenden Sie sich an eine autorisierte Service-Werkstatt oder direkt an Gastroback: 04165/2225-0

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problem
Dampf strömt aus dem Brühkopf.	Sie haben die Brühfunktion ausgewählt, ohne den Siebträger am Brühkopf zu installieren.	Das ist normal. Beim Starten der Brühfunktion gibt das Gerät zunächst etwas heißes Wasser / Dampf ab, um das Kaffeepulver anzuweichen. Erst danach wird der Druck für die eigentliche Extraktion aufgebaut.
	Sie verwenden ein ungeeignetes Wasser.	Betreiben Sie das Gerät nur mit klarem Leitungswasser oder Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt. Verwenden Sie kein demineralisiertes Wasser oder Mineralwasser.
	Ein ernstes Problem ist aufgetreten.	Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten. Lassen Sie das Gerät ca. 5 Minuten lang abkühlen. Falls das Problem danach wieder auftritt, wenden Sie sich an eine autorisierte Fachwerkstatt oder direkt an Gastroback: 04165/2225-0
Der Espresso tröpfelt nur aus dem Siebträger.	Der Wassertank ist leer.	Achten Sie zum Betrieb des Gerätes immer darauf, dass der Füllstand nie unter die MIN-Markierung sinkt.
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.	Wählen Sie ein grober gemahlene Kaffeepulver.
	Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver nicht so fest an.
	Der Filtereinsatz ist verstopft.	Reinigen Sie den Filtereinsatz (siehe: ‚Siebträger und Filtereinsatz reinigen‘).
	Sie haben zu viel Kaffeepulver eingefüllt oder nicht den richtigen Filtereinsatz verwendet.	Verwenden Sie für den <b>Einfach-Filter 1-2 gestrichen volle Messlöffel</b> und für den <b>Doppel-Filter 2-3 gestrichen volle Messlöffel</b> Kaffeepulver. Verwenden Sie immer nur <b>einen einzelnen Espresso-Pad zusammen mit dem Pad-Filter</b> . Die Filtereinsätze sind auf der Rückseite durch Symbole markiert. Vergewissern Sie sich im Zweifel, dass Sie den richtigen Filtereinsatz eingelegt haben.
	Das Wassersystem im Gerät ist verstopft.	Entkalken Sie das Gerät mit dem Gastroback Premium Entkalker (siehe: ‚Das Gerät entkalken‘). Wenn diese Maßnahme keine Verbesserung bringt, dann wenden Sie sich an eine autorisierte Service-Werkstatt oder direkt an Gastroback: 04165/2225-0

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problem
Der Espresso fließt zu schnell durch den Siebträger.	Das Kaffeepulver ist zu grob.	Verwenden Sie ein feiner gemahlenes Kaffeepulver.
	Das Kaffeepulver ist zu wenig angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver im Filtereinsatz etwas fester an.
	Sie haben zu wenig Kaffeepulver eingefüllt oder nicht den richtigen Filtereinsatz verwendet.	Verwenden Sie für den <b>Einfach-Filter 1-2 gestrichen volle Messlöffel</b> und für den <b>Doppel-Filter 2-3 gestrichen volle Messlöffel</b> Kaffeepulver. Verwenden Sie immer nur <b>einen einzelnen Espresso-Pad zusammen mit dem Pad-Filter</b> . Die Filtereinsätze sind auf der Rückseite durch Symbole markiert. Vergewissern Sie sich im Zweifel, dass Sie den richtigen Filtereinsatz eingelegt haben.
	Die Kaffeebohnen sind zu alt und abgestanden.	Benutzen Sie nur frisch gerösteten Kaffee mit einem Röstdatum, das nicht länger als 3 Wochen zurück liegt (siehe: ‚Tipps zur Auswahl und Lagerung des Kaffees‘).
Der Kaffee ist zu kalt.	Die Tassen oder der Siebträger sind nicht vorgewärmt.	Spülen Sie die Tassen mit heißem Wasser aus und stellen Sie die Tassen dann auf die Warmhalteplatte. Spülen Sie auch den Siebträger mit heißem Wasser, bevor Sie ihn abtrocknen und füllen (siehe: ‚Vorwärmen‘).
	Das Gerät hat vor dem Einschalten der Brühfunktion die Betriebstemperatur nicht erreicht.	Warten Sie vor dem Brühen Ihres Kaffees immer, bis die POWER-Taste nicht mehr blinkt sondern kontinuierlich leuchtet.
	Der Brühkopf wurde nicht vorgewärmt.	Lassen Sie etwas heißes Wasser durch den Brühkopf laufen, bevor Sie den Siebträger mit dem Kaffeepulver ansetzen. Dadurch werden die Bauteile des Brühkopfes angewärmt und der Kaffee wird heißer.
Die Milch ist nicht heiß genug (für Cappuccino oder Latté Macchiato).	Die Milch hat die richtige Temperatur (55 - 65 °C), wenn der Boden des Milchkännchens gerade zu heiß zum Anfassen ist.	Erhöhen Sie die Zeit zum Aufschäumen der Milch. Wenn die Milch in Ihrem Gefäß überläuft, bevor die Milch die richtige Temperatur erreicht hat, dann verwenden Sie etwas weniger Milch oder ein entsprechend größeres Gefäß. Wenn möglich, sollten Sie das Milchkännchen von Gastroback verwenden.



<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Die Lösung des Problem</b>
Die aufgeschäumte Milch hat einen abgestandenen Geschmack.	Die verwendete Milch ist nicht mehr frisch genug.	Verwenden Sie nur ganz frische Milch.
	Milchreste kleben an der Heißwasser/Dampfdüse; möglicherweise im Inneren des Edelstahlröhrchens.	Reinigen Sie die Heißwasser/Dampfdüse (siehe: ‚Die Heißwasser/Dampfdüse reinigen‘). Wischen Sie die Heißwasser/Dampfdüse nach jeder Verwendung ab und spülen Sie die Heißwasser/Dampfdüse dann mit einem Dampfstoß durch, um Ablagerungen zu vermeiden.
	Das Wasser im Wassertank ist abgestanden.	Leeren Sie jeden Tag vor der Verwendung den Wassertank vollständig aus und füllen Sie frisches Wasser ein. Reinigen Sie den Wassertank regelmäßig (siehe: ‚Den Wassertank reinigen‘).
	Die Leitungen im Gerät müssen gespült werden.	Dies kann passieren, wenn Sie das Gerät längere Zeit ungenutzt aufbewahrt haben und/oder nur sehr selten benutzen. Reinigen Sie das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Spülen Sie dabei auf jeden Fall das Leitungssystem des Gerätes sorgfältig durch (siehe: ‚Das Wassersystem des Gerätes spülen‘).
Keine Crema.	Die Kaffeebohnen sind abgestanden.	Benutzen Sie nur frisch gerösteten Kaffee mit einem Röstdatum, das nicht länger als 3 Wochen zurück liegt (siehe: ‚Tipps zur Auswahl und Lagerung des Kaffees‘).
	Das Kaffeepulver ist nicht fest genug angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver im Filtereinsatz etwas fester an (siehe ‚Den Filtereinsatz füllen‘).
	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist (siehe: ‚Tipps zur Auswahl und Lagerung des Kaffees‘).
	Die Poren im Filtereinsatz sind verstopft.	Reinigen Sie den Filtereinsatz (siehe ‚Siebträger und Filtereinsatz reinigen‘).

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Die Lösung des Problem</b>
Der Kaffee läuft am Rand des Siebträgers aus.	Der Siebträger wurde nicht korrekt im Brühkopf eingesetzt.	Vergewissern Sie sich, dass Sie den Siebträger richtig am Brühkopf verriegelt haben. Der Griff des Siebträgers muss bis zur Position LOCK TIGHT (am Brühkopf) gedreht werden (siehe: ‚Den Espresso zubereiten‘). Die Silikondichtung am Brühkopf wird nicht beschädigt, wenn Sie den Siebträger etwas über die Position LOCK TIGHT hinaus drehen.
	Auf dem Rand des Filtereinsatzes ist Kaffeepulver.	Entfernen Sie vor jedem Brühvorgang sorgfältig alle Reste des Kaffeepulvers vom Rand des Filtereinsatzes.
	Der Filtereinsatz ist feucht oder die Seiten des Siebträgers sind feucht. Feuchtigkeit verringert die Reibung zwischen den Oberflächen, durch welche der Siebträger gehalten wird, während er unter Druck steht.	Vergewissern Sie sich vor dem Einfüllen des Kaffeepulvers, dass Siebträger und Filtereinsatz ganz trocken sind.
Das Gerät macht ungewöhnliche Geräusche.	Der Wassertank ist leer oder nicht richtig eingesetzt.	Füllen Sie ausreichend Wasser in den Tank. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank richtig am Gerät installiert ist (siehe: ‚Erste Verwendung‘).
	Sie verwenden die Dampffunktion.	Pulsierende Geräusche sind während der Dampferzeugung normal.
Die Pumpe arbeitet kontinuierlich, der Dampf ist sehr feucht und Wasser tropft aus der Heißwasser/Dampfdüse.	Dies kann passieren, wenn demineralisiertes/destilliertes Wasser verwendet wird. Dadurch wird die Funktion des Gerätes erheblich beeinträchtigt.	Wir empfehlen kaltes, klares Leitungswasser oder ein Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt für das Gerät. Demineralisiertes/destilliertes Wasser (Wasser mit extrem geringem Mineraliengehalt) sollten Sie vermeiden. Wenden Sie sich an Gastroback, wenn das Problem wieder auftritt.

## PFLEGE UND REINIGUNG

**⚠️ WARNUNG:** Achten Sie stets darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre für kleine Kinder unerreichbar ist! Aus Brühkopf und Heißwasser/Dampfdüse können heißes Wasser und Dampf austreten. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen.

Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (POWER-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen und/oder reinigen. Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen oder Bauteile entfernen.

Eine hygienische Reinigung erreichen Sie, wenn Sie nach den folgenden Anleitungen arbeiten. Schützen Sie das Gerät vor Spritzwasser. Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse oder über das Netzkabel laufen lassen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen, um eine Gefährdung und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden. **Niemals das Gerät, das Netzkabel oder eines der Bauteile oder Zubehöre in der Spülmaschine reinigen!**

Niemals Gewalt anwenden. Niemals harte, scharfkantige Gegenstände, Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) für die Reinigung des Gerätes, der Bauteile und Zubehöre verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

### DIE HEISSWASSER/DAMPFDÜSE REINIGEN

**⚠️ WARNUNG:** Die Heißwasser/Dampfdüse ist nach der Verwendung und einige Zeit danach sehr heiß und heißes Wasser und Dampf können heraus kommen. Halten Sie niemals Ihre Hände oder Arme an oder unter die Heißwasser/Dampfdüse solange die Heißwasser/Dampfdüse noch heiß ist. Richten Sie die Heißwasser/Dampfdüse auf die Tropfschale, wenn sie nicht gebraucht wird.

**WICHTIG:** Wischen Sie die Heißwasser/Dampfdüse nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch sorgfältig ab und spülen Sie danach mit einem Dampfstoß, um eine gleichbleibende Leistung beim Aufschäumen der Milch zu erhalten (siehe: ‚Milch aufschäumen‘). Milchreste verderben leicht, was zu einem schalen, unangenehmen Geschmack/Geruch führt. Reinigen Sie die Heißwasser/Dampfdüse deshalb spätestens am Ende des Tages sorgfältig.

#### **Hinweis:**


Auch wenn die Öffnung in der Spitze der Heißwasser/Dampfdüse nur teilweise verstopft ist, kann das Aufschäumen der Milch nicht richtig gelingen.

## DIREKT NACH DER VERWENDUNG

1. Wischen Sie die Heißwasser/Dampfdüse sofort nach dem Aufschäumen mit einem feuchten Tuch ab. Achten Sie dabei darauf, die Heißwasser/Dampfdüse nicht mit der Hand zu berühren.
2. Fassen Sie die Heißwasser/Dampfdüse am Griff und drehen Sie die Heißwasser/Dampfdüse über die Tropfschale.
3. Drücken Sie auf die STEAM-Taste. Die STEAM-Taste blinkt. Drehen Sie dann den Auswahlschalter kurz gegen den Uhrzeigersinn auf die Position HOT WATER / STEAM, um die Heißwasser/Dampfdüse durch einen Dampfstoß zu spülen. Die meisten Rückstände der Milch werden dadurch entfernt.
4. Reinigen Sie die Heißwasser/Dampfdüse spätestens am Ende des Tages nach der folgenden Anleitung.

## TÄGLICHE REINIGUNG DER HEISSWASSER/DAMPFDÜSE

1. Drehen Sie den Auswahlschalter in die senkrechte Position. Schalten Sie das Gerät AUS (POWER-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (ca. 1 Stunde).
2. Drehen Sie die Heißwasser/Dampfdüse dann zur Vorderseite des Gerätes. Ziehen Sie das Edelstahlröhrchen nach unten von der Heißwasser/Dampfdüse ab. Das Edelstahlröhrchen lässt sich leichter abziehen, wenn Sie es dabei etwas hin- und her drehen.

 **ACHTUNG:** Die Spitze der Heißwasser/Dampfdüse hat – wie die meisten Arten von Schrauben – ein normales Rechtsgewinde. Drehen Sie die Spitze beim Abschrauben nicht in die falsche Richtung, um das Gewinde nicht zu überdrehen!

3. Schrauben Sie die Spitze der Heißwasser/Dampfdüse mit der Hand ab. Wenn die Spitze zu fest sitzt, dann setzen Sie dazu einen passenden, kleinen Mutternschlüssel an der Spitze an. Arbeiten Sie dabei mit Vorsicht, um die Teile nicht zu beschädigen.
4. Weichen Sie die Spitze und das Edelstahlröhrchen der Heißwasser/Dampfdüse und die Heißwasser/Dampfdüse ca. 10 Minuten lang in einer heißen Spülmittellösung ein.
5. Stechen Sie danach die Reinigungsnadel mehrmals durch die Öffnung der Spitze, um Milchreste in der Öffnung zu beseitigen.
6. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch alle eventuell noch anhaftenden Milchreste von der Heißwasser/Dampfdüse, der Spitze und dem Edelstahlröhrchen ab. Für die Innenseiten des Edelstahlröhrchens können Sie zur Reinigung auch

einen Pfeifenreiniger oder eine kleine, weiche Flaschenbürste verwenden. Achten Sie darauf, das Edelstahlröhrchen nicht zu verbiegen.

7. Halten Sie Edelstahlröhrchen und Spitze gegen das Licht, um sich zu vergewissern, dass auch an den Innenseiten alle Rückstände entfernt sind.
8. Spülen Sie dann die gereinigten Teile sorgfältig mit klarem Wasser ab.
9. Schrauben Sie die Spitze der Heißwasser/Dampfdüse wieder handfest an. Stecken Sie das Edelstahlröhrchen auf die Heißwasser/Dampfdüse bis es oben mit der dunklen Manschette des Griffes abschließt. Sie können das Edelstahlröhrchen dazu wieder drehen.

### **Hinweis:**

Auf der Manschette des Griffes dienen zwei Wülste zum Abdichten. Wenn das Edelstahlröhrchen richtig installiert ist, bedeckt es beide Wülste.

Sie verringern das Risiko von Verstopfungen, wenn Sie das Milchkännchen mit Wasser füllen und die Heißwasser/Dampfdüse darin eintauchen, wenn die Heißwasser/Dampfdüse nicht gebraucht wird.

## **VERSTOPFUNGEN DER HEISSWASSER/DAMPFDÜSE BESEITIGEN**

1. Drehen Sie den Auswahlschalter in die senkrechte Position. Schalten Sie das Gerät AUS (POWER-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (ca. 1 Stunde).
2. Drehen Sie die Heißwasser/Dampfdüse dann zur Vorderseite des Gerätes.
3. Ziehen Sie das Edelstahlröhrchen nach unten von der Heißwasser/Dampfdüse ab. Das Edelstahlröhrchen lässt sich leichter abziehen, wenn Sie es dabei etwas hin- und her drehen.
4. Stechen Sie die Spitze der Reinigungsnadel in die Öffnung in der Spitze der Heißwasser/Dampfdüse, um die Öffnung durchgängig machen. Bewegen Sie die Reinigungsnadel mehrmals rein und raus, um die Verstopfung zu beseitigen.
5. Sollte die Heißwasser/Dampfdüse danach immer noch verstopft sein, dann arbeiten Sie nach obiger Anleitung ‚Tägliche Reinigung der Heißwasser/Dampfdüse‘.

## **SIEBTRÄGER UND FILTEREINSATZ REINIGEN**

Spülen Sie den verwendeten Filtereinsatz und den Siebträger direkt nach jeder Verwendung mit klarem, heißem Wasser aus. Entfernen Sie dabei alle Reste des Kaffeepulvers.

6. Wischen Sie Siebträger und Filtereinsatz täglich mit einem feuchten Tuch sorgfältig ab. Nehmen Sie den Filtereinsatz dazu aus dem Siebträger heraus. Spülen Sie die Teile dann unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie Filtereinsatz und Siebträger ab und lassen Sie die Teile danach 1/2 Stunde an der Luft trocknen.
7. Wenn die Poren im Filtereinsatz verstopft sind, dann können Sie Filtereinsatz und Siebträger in heißer Spülmittellösung ca. 20 Minuten einweichen. Danach gründlich unter fließendem Wasser abspülen.

## **BRÜHKOPF UND DAMPFSIEB REINIGEN**

Lassen Sie regelmäßig heißes Wasser durch den Brühkopf laufen. Installieren Sie dazu den Siebträger mit Filtereinsatz aber ohne Kaffeepulver. Dadurch werden Rückstände des Kaffeepulvers vom Dampfsieb (im Inneren des Brühkopfes) abgespült.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist (POWER-Taste ist dunkel). Der Wassertank sollte gefüllt sein. Leeren Sie die Tropfschale aus.
2. Wischen Sie das Innere des Brühkopfes und das Dampfsieb mit einem feuchten, nicht fuselnden Tuch ab, um die Rückstände des Kaffeepulvers zu entfernen.
3. Setzen Sie dann den Siebträger mit leerem Filtereinsatz (ohne Kaffeepulver) am Brühkopf ein.
4. Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis es die Betriebstemperatur erreicht hat. Drehen Sie den Auswahlwähler dann im Uhrzeigersinn auf die Brühfunktion und lassen Sie etwa 20 Sekunden lang Wasser durch den Brühkopf laufen. Dadurch werden alle Rückstände des Kaffeepulvers aus dem Brühkopf entfernt.
5. Drehen den Auswahlwähler in die senkrechte Position zurück, um den Wasserfluss zu beenden.
6. Nehmen Sie Siebträger und Filtereinsatz vom Brühkopf ab und reinigen Sie diese Teile.

## **DAS WASSERSYSTEM DES GERÄTES SPÜLEN**

Wir empfehlen, nach jeder Verwendung die Leitungen der Espresso-Maschine zu spülen, bevor Sie das Gerät ausschalten.

1. Leeren Sie die Tropfschale aus.
2. Legen Sie einen Filtereinsatz im Siebträger ein.
3. Installieren Sie den Siebträger im Brühkopf.
4. Schalten Sie das Gerät ein (POWER-Taste drücken) und warten Sie, bis die POWER-Taste kontinuierlich leuchtet.

5. Drehen Sie den Auswahlsschalter im Uhrzeigersinn auf die Brühfunktion. Warten Sie etwa 20 Sekunden.
6. Drehen den Auswahlsschalter in die senkrechte Position zurück, um den Vorgang abubrechen.
7. Wiederholen Sie die Schritte 5 und 6 etwa 5mal, um Kaffeerückstände aus den Leitungen zu spülen.

## **DIE TROPFSCHALE REINIGEN**

Nehmen Sie die Tropfschale in regelmäßigen Abständen heraus, leeren Sie die Tropfschale aus und reinigen Sie die Tropfschale. Spätestens wenn die rote Füllstandsanzeige deutlich aus dem Gitter heraussteht, muss die Tropfschale geleert werden.

**WICHTIG:** Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel!, Scheuermittel oder Scheuerhilfen, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Nehmen Sie die Tropfschale vorsichtig aus dem Gerät, um den Inhalt nicht zu verschütten.

1. Drehen Sie den Auswahlsschalter in die senkrechte Position. Schalten Sie das Gerät AUS (POWER-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie das Gitter und die Füllstandsanzeige von der Tropfschale ab. Die Füllstandsanzeige können Sie nach oben aus der Halterung herausziehen.
3. Heben Sie die Tropfschale vorn ein wenig an und ziehen Sie die Tropfschale dann aus dem Gerät. Gießen Sie die Tropfschale über der Spüle aus.
4. Nehmen Sie den schwarzen Dampfschild an der Rückseite der Tropfschale nach oben heraus.
5. Waschen Sie Tropfschale, Dampfschild, Füllstandsanzeige und Gitter mit warmem Spülwasser ab. Sie können dafür ein weiches Spültuch oder eine kleine weiche Spülbürste verwenden. Trocknen Sie die Teile ab.
6. Setzen Sie zuerst den Dampfschild wieder in die Tropfschale. Setzen Sie dann Tropfschale, Füllstandsanzeige und Gitter in dieser Reihenfolge wieder am Gerät ein.

## **DEN WASSERTANK REINIGEN**

Sie sollten auch den Wassertank regelmäßig reinigen, um Rückstände aus dem Wasser zu entfernen und – bei langem Gebrauch – auch die Bildung von Algen zu vermeiden.

**⚠ ACHTUNG:** Achten Sie bei der Reinigung des Wassertanks darauf, die Aufhängung des Deckels und das Ventil im Boden des Wassertanks nicht zu beschädigen.

1. Drehen Sie den Auswahlsschalter in die senkrechte Position. Schalten Sie das Gerät AUS (POWER-Taste drücken). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie den Wassertank nach oben heraus. Öffnen Sie dazu den Deckel und ziehen Sie den Wassertank am Deckel nach oben aus dem Gerät. Leeren Sie die Reste des Wassers aus.
3. Klappen Sie den Deckel des Wassertanks zur Seite und reinigen Sie das Innere des Wassertanks mit lauwarmen Spülmittellösung.
4. Waschen Sie die Außenseiten und den Deckel mit einem weichen Spültuch ab.
5. Spülen Sie mehrmals mit klarem Wasser nach.
6. Trocknen Sie die Außenseiten des Wassertanks sorgfältig ab.

## **DAS GEHÄUSE UND DIE WARMHALTEPLATTE REINIGEN**

**WICHTIG:** Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, harte Schwämme oder Tücher, welche die Oberfläche zerkratzen könnten.

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

## **DAS GERÄT ENTKALKEN**

Beim normalen Gebrauch des Geräts können sich Kalkablagerungen im Wassertank und im Wassersystem des Gerätes sammeln und die Wasserströmung behindern. Außerdem steigt durch Kalkablagerungen der Energieverbrauch und die Qualität des Kaffees wird beeinträchtigt.

Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig, die das Metall und die Dichtungen nicht angreifen.

**WICHTIG:** Bitte verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich den GASTROBACK PREMIUM ENTKALKER (Art-Nr.: 98175). Dieser Entkalker enthält spezielle metallschonende Additive und ist auf die in unseren Maschinen verwendeten Bauteile abgestimmt. Bei dem Gastroback Premium Entkalker verwenden Sie eine Mischung aus 50 ml Entkalker und max. 750 ml Wasser.

Aufgrund der unterschiedlichen Wasserhärten und Benutzungen können wir hier keine



genauen Vorgaben machen, wie oft Sie das Gerät entkalken müssen. Die folgende Tabelle ist eine unverbindliche Empfehlung und dient nur zur Orientierung.

Härtebereich	Empfohlene Häufigkeit (Volumen)	oder Zeit
weich	alle 150 Liter	alle 16 bis 20 Wochen
mittel	alle 90 Liter	alle 4 bis 8 Wochen
hart	alle 60 Liter	alle 2 bis 4 Wochen

**⚠ ACHTUNG:** Niemals Sie das Gerät mit völlig entleertem Wassertank oder ohne Wassertank betreiben. Beobachten Sie während des Entkalkens den Füllstand im Wassertank. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, bevor Sie den Wassertank aus dem Gerät nehmen. Niemals das Gerät ohne die Tropfschale betreiben.

1. Drehen Sie den Auswahlschalter in die senkrechte Position. Schalten Sie das Gerät AUS (POWER-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie den Siebträger vom Brühkopf und das Edelstahlröhrchen von der Dampfdüse. Leeren Sie den Wassertank ganz aus. Gießen Sie dann eine Lösung aus 750ml Wasser und 50ml Gastroback Premium Entkalker in den Wassertank und installieren Sie den Wassertank wieder an der Rückseite des Gerätes.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät mit der POWER-Taste ein. Stellen Sie einen leeren Krug oder eine leere, hitzefeste Schüssel unter den Brühkopf und die Dampfdüse. Warten Sie bis die POWER-Taste nicht mehr blinkt.
4. Drehen Sie den Auswahlschalter im Uhrzeigersinn auf die Brühfunktion und lassen Sie etwa die Hälfte der Lösung aus Wasser und Entkalker durch den Brühkopf laufen. Drehen Sie den Auswahlschalter dann zurück zur senkrechten Position und warten Sie, bis die POWER-Taste wieder kontinuierlich leuchtet.
5. Drehen Sie den Auswahlschalter gegen den Uhrzeigersinn auf die Heißwasserfunktion und lassen Sie die andere Hälfte der Entkalkerlösung durch die Heißwasser/Dampfdüse laufen. Beobachten Sie dabei den Wasserstand im Wassertank.
6. Sobald der Füllstand im Wassertank unter die MIN-Marke abgesunken ist, drehen Sie die Auswahlschalter in die senkrechte Position zurück.

**WICHTIG:** Der Wassertank sollte bei eingeschalteter Maschine nicht entfernt werden.

7. Drücken Sie auf die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

8. Nehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät. Leeren Sie den Rest der Entkalkungslösung aus. Spülen Sie den Wassertank sorgfältig mit klarem Wasser aus. Füllen Sie den Wassertank dann mit klarem Wasser wieder auf und setzen Sie den Wassertank am Gerät ein.
9. Spülen Sie den Brühkopf und die Dampfdüse nach der Anleitung in den Punkten 3 bis 6 mit dem klaren Wasser durch. Danach ist das Gerät wieder für die Verwendung bereit.
10. Vergessen Sie vor der nächsten Verwendung nicht, den Wassertank wieder aufzufüllen.

### **Hinweis:**

Geräteschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, sind nicht Teil der Gewährleistung. Falls Sie Ihr Gerät zu einer technischen Überprüfung einsenden möchten, legen Sie bitte keine abnehmbaren Teile (Beispiel: Siebträger und Tropfschale) bei.

## **AUFBEWAHRUNG**

**⚠️ WARNUNG:** Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen oder Zubehör spielen lassen. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Auswahlschalter in die senkrechte Position stellen, POWER-Taste drücken). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Bewahren Sie das Gerät nur an einem Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Beispiel: Stromschlag, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unerreichbar** ist.

**⚠️ ACHTUNG:** Fassen Sie das Gerät niemals an Brühkopf, Tropfschale, Wassertank oder Netzkabel, um es zu bewegen. Fassen Sie es immer nur auf beiden Seiten am Gehäuse. Bewahren Sie das Gerät immer nur aufrecht stehend zusammen mit allen Bauteilen und Zubehör an einem sauberen und trockenen Ort auf. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen.

1. Drehen Sie den Auswahlschalter in die senkrechte Position. Schalten Sie das Gerät AUS (POWER-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (ca. 1 Stunde).
2. Reinigen Sie das Gerät sowie alle Bauteile und Zubehör (siehe: „Pflege und

Reinigung'). Führen Sie dabei die beschriebenen Reinigungsschritte für alle Zube-  
höre und Baugruppen durch, damit auch auf den inneren Bauteilen des Gerätes  
keine Rückstände eintrocknen. Wir empfehlen, das Gerät vor einer längeren  
Lagerung zu entkalken (siehe: ‚Das Gerät entkalken‘).

3. Nehmen Sie Wassertank und Tropfschale heraus und leeren Sie Wassertank und  
Tropfschale ganz aus. Trocknen Sie beide Teile auch an den Innenseiten mög-  
lichst gut ab. Installieren Sie Wassertank und Tropfschale danach wieder richtig  
am Gerät.
4. Fassen Sie das Gerät auf beiden Seiten am Gehäuse an, und stellen Sie es auf  
einer geeigneten Oberfläche ab, wo es nicht herunterfallen kann und für kleine  
Kinder unerreichbar ist.
5. Legen Sie das Netzkabel zur Aufbewahrung locker um das Gerät. Bewahren Sie  
auch die Zubehöre mit dem Gerät auf.

**WICHTIG:** Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke  
verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät.



## ENTSORGUNGSHINWEISE

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

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der  
Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammel-  
stellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der  
Müllverbrennung oder Verwitterung gefährliche Stoffe in die Luft und ins Grundwasser  
und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna 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](http://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](mailto: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.

### 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, 21279 Hollenstedt.

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. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes 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 den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet 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®**

## **OPERATING INSTRUCTIONS** DESIGN ESPRESSO PRO



Art.-No. 42709 »Design Espresso Pro«

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



**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**

Special Precautions Concerning the Design Espresso Pro .....	48
Important Safeguards .....	48
General Safety Instructions .....	48
Important Safeguards for Electrical Appliances .....	51
High Temperatures – Risk of Burns .....	52
Technical Specifications.....	53
Knowing Your Design Espresso Pro.....	55
Properties of Your Design Espresso Pro .....	56
Tips for Best Results.....	56
Selecting the Appropriate Filter Basket .....	57
Selection and Storage of Coffee.....	57
Texturing Milk .....	58
Automatic Shut-Off .....	58
Preparations .....	58
Before First Use .....	59
First Use .....	60
Purging the Water System .....	61
The Best Way of Brewing Your Coffee.....	62
Making the Espresso Machine Ready for Operation.....	63
Pre-Heating .....	63
Filling the Filter Basket.....	64
Extracting the Espresso.....	64
After the Shot .....	65
Hot Water.....	66
Preparing Long Black—Usual Coffee .....	67
Texturing Milk .....	67
Solving Problems.....	70
Care and Cleaning .....	75
Cleaning the Hot Water / Steam Wand.....	75

Immediately after Use .....	76
Daily Care of the Hot Water / Steam Wand .....	76
Removing Obstacles from the Hot Water / Steam Wand .....	77
Cleaning the Filter Basket and Portafilter .....	77
Cleaning the Shower Screen and Group Head .....	78
Purging the Water System .....	78
Cleaning the Drip Tray .....	78
Cleaning the Water Tank .....	79
Cleaning the Housing and Warming Plate .....	79
Descaling the Appliance .....	80
Storing .....	81
Notes for Disposal .....	82
Information and Service .....	83
Warranty .....	83

## **SPECIAL PRECAUTIONS CONCERNING THE DESIGN ESPRESSO PRO**

- Always ensure that the drip tray and water tank are installed properly, before putting the appliance into operation. Do not remove the drip tray or water tank during operation.
- During operation, the appliance is under high pressure. Do not remove the portafilter, while the brewing function is operating to avoid high risk of injuries and damage due to hot water and steam splashing out violently.
- The metal parts of the portafilter will be very hot during operation and thereafter. Only touch the portafilter by the black handle. Let the portafilter and the filter basket cool down, before touching the metal parts.
- Do not remove the hot water / steam wand out of the milk, while steam is given off to prevent hot milk from splashing. Always turn the selection dial back to the vertical position (OFF), before removing the milk jug from the hot water / steam wand. Always keep in mind that the hot water / steam wand will be hot during use and shortly thereafter and hot water and steam may escape. Only touch the hot water / steam wand by the handle.
- Always switch OFF (turn the selection dial to the vertical position, then press the POWER button), unplug, and let the appliance cool down before cleaning the appliance and when the appliance is not in use. Additionally, empty the drip tray and water tank, before moving the appliance.



### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it (e.g. water system, power cord, or water tank) 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. 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—especially the power cord (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. overheating, mechanical, or electric shock), or if there are any perceptible damages, 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water and heat. Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Do not place the appliance on a metal surface (e.g. sink) for operation. Do not place the appliance on the edge of the table or counter. Do not place any valuable or delicate objects near the appliance during operation. Always keep the appliance clean and dry and wipe off spilled liquids immediately.  
**Do not operate the appliance on metal surfaces** (e.g. sink), because in combination with moisture, metal surfaces may cause high risk of electric shock.
- Do not place the appliance or any part of it in a range, or 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 to any sensitive objects of at least 15 cm on each side, to avoid damage due to heat and moisture. Ensure free access to the operating elements

at the front of the appliance and to the water tank at the top and back.

- 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, to avoid damage.
- 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 and above, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children cannot reach it. **Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.**
- Always ensure that you have assembled the appliance completely and correctly according to the instructions in this booklet, before connecting the appliance to the power supply and operating the appliance. Additionally, the water tank must be filled sufficiently and the drip tray must be empty. **Do not switch on the appliance without the water tank and drip tray installed correctly.** Do not use violence to avoid damage.
- Only use heat-resistant cups and glasses with the appliance to avoid damage and severe injuries due to cracks and splinters in your beverages.
- For operation, only fill cold, clear tap water or low-mineral table water into the water tank but do not overfill the water tank. Otherwise, water could run out and cause hazards of overheating, fire, and electric shock. However, do not operate the appliance while the water tank is empty to avoid overheating. For operation, the filling level must always be between the MIN (100ml) and MAX (1.5 litres) markings.

- **Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.** Always hold the housing at both sides near the bottom for moving the appliance. **Do not hold the appliance at the group head, water tank, drip tray, 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). Do not use any hard or sharp-edged objects for operating or cleaning the appliance.
- **Do not place the appliance or any of its parts or accessories in an automatic dishwasher.**
- Always clean the appliance in accordance to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'.



### **IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES**

The appliance is driven and heated electrically. 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 - 240V, 50/60Hz, AC, rated for at least 10A).

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.d.) with a maximum rated residual operating current of 30mA 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,

remote control system, or extension cord to avoid risk of fire or electric shock. DO NOT pour or spill any liquids on or under the appliance or power cord. 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 overflowed or are spilled on the housing or power cord or accumulate under the appliance, immediately unplug the appliance. Thereafter, wipe dry the appliance and let it dry naturally for at least 1 day. Do not touch the appliance or power plug with wet hands, while the appliance is connected to the power supply.

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



### **HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS**


Your new »DESIGN ESPRESSO PRO« is designed for brewing coffee. Thus, some parts (e.g. group head, portafilter, hot water/steam wand) will get very hot during operation and hot steam and hot water may escape. Additionally, the appliance is under high pressure, during operation. Please adhere to the following precautions to avoid injuries and damage.

- The appliance generates steam under high pressure – risk of burns! Do not hold your hands and arms under or near the group head or hot water/steam wand during operation and thereafter.
- Only touch hot parts (e.g. portafilter, hot water/steam wand) at the dedicated handles during operation and shortly thereafter to avoid scalds. Even after operation these parts may be still hot.
- Hot water and hot steam can escape from the group head, portafilter, and hot water/steam wand. Do not hold your hands and arms or any delicate objects under or near these parts, while the appliance is still

hot. Always ensure that the hot water / steam wand points to the drip tray, when not in use. Before starting a brewing cycle, always ensure that the portafilter is installed correctly and firmly in the group head. **Do not remove or even loosen the portafilter from the group head during operation** to avoid risk of burns due to hot water and steam. **Always switch OFF the appliance (turn the selection dial to the vertical position, then press the POWER button), before emptying the drip tray.** Otherwise, due to the backflush system of the appliance hot water could run out.

- DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	Art.-Nr. 42709 »Design Espresso Pro«
<b>Power supply:</b>	220-240V AC, 50 / 60 Hz, 10 A
<b>Maximum power consumption:</b>	1000 W
<b>Length of power cord:</b>	approx. 100 cm
<b>Weight:</b>	approx. 5.1 kg
<b>Dimensions:</b>	approx. 240 x 274 x 318 mm (W x D x H)
<b>Capacity of water tank:</b>	MIN: approx. 0.1 Liter (100 ml; 1 Tasse) MAX: approx. 1.5 Liter
<b>Maximum Pressure:</b>	15 bar (Ulka-Pumpe)
<b>Certificate:</b>	

These specifications may change without notice.

## **DEAR CUSTOMER!**

The »DESIGN ESPRESSO PRO« will make your start-up in the world of coffee and espresso extraction to an ease. The durable housing, the convenient design, and professional functionality, as well as an outstanding performance and effortless handling of the »DESIGN ESPRESSO PRO« will make this machine to your perfect assistant even in the smallest kitchen.

The powerful heating system of the »DESIGN ESPRESSO PRO« will reach the correct operating temperature in a rush and keep a constant brewing temperature. Even if you are in a hurry, you do not have to miss your coffee, as the designated pad filter provided enables the usage of espresso pads.

For completion, even milk for cappuccino and latté macchiato can be textured freshly every time, and hot water may be given off for your Long Black or any other hot drinks. You will quickly find out your preferred mixture and settings to meet your individual taste.

These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new »DESIGN ESPRESSO PRO«. Enjoy your new coffee delight.

Your Gastroback GmbH

# KNOWING YOUR DESIGN ESPRESSO PRO

## Heated warming tray

for heat-resistant cups and glasses

## POWER button

showing the ready status: press here to switch the Design Espresso Pro ON/OFF

## 1.5 litre water tank

removable, top-fill

## Group head

## Selection dial

for selecting the brewing function or hot water / steam function

## STEAM button

to toggle between the hot water and steam function

## Non-slip rubber feet

## Removable drip tray

with filling level indicator

## 360° Swivel-mounted hot water / steam wand



## Accessories

Professional filter holder, Double-walled filter baskets, Stainless steel milk jug, Measuring spoon with tamper, Cleaning pin



## Double-walled filter baskets



## E.S.E.-PAD-SYSTEM suitable for espresso pads



## PROPERTIES OF YOUR DESIGN ESPRESSO PRO

Your new »DESIGN ESPRESSO PRO« Machine is designed for brewing coffee, texturing and heating milk, giving off hot water for any type of water-based hot drinks, for diluting your coffee, and for pre-heating cups and the portafilter.

Typically the espresso grind is somewhat finer than that designated for other types of coffee brewers. Fill the coffee powder in the designated, double-walled stainless steel filter basket, distribute it evenly and tamper it. Thereafter you install the filter basket at the group head of the machine via a pressure-tight portafilter. The 1000W Thermoblock heating system will bring the water to the required brewing temperature. The 1.5 bar Ulka pump forces the water through the coffee powder on high pressure. Already after some seconds, the espresso will drip from the portafilter spouts. You control the desired amount of espresso according to your likings, via the brewing time. If you prefer espresso pads, the special E.S.E. pad system (Easy Serving Espresso) is provided. Using this feature, you simply place one pad into the filter basket and start the extraction.

For preparing usual, “normal” coffee, you simply dilute espresso, conveniently using the hot water function of the »DESIGN ESPRESSO PRO«.

Even coffee specialities can be prepared without effort: milk froth, e.g. for cappuccino and latté macchiato is available via the steam function—always freshly heated and textured. Hot water and steam are directed into the cup or provided milk jug via the fully swivel-mounted hot water / steam wand.

### Note:

You may use the hot water function even for preparing small amounts (1-2 cups) of other hot drinks (e.g. tea, cacao mixtures).

## TIPS FOR BEST RESULTS

Preparing top-quality coffee is a result of the perfect balance of flavours and texture, achieving the optimum combination of sweetness, acidity, and bitterness. You will learn this art quite easily using your new espresso machine. This chapter will give you good advice.

- The flavour of your coffee will depend on many factors: origin and type of your coffee beans, degree of roast, freshness, and grind size. Give it a try by varying these factors one by one and checking the result against your own preferences. If the coffee flows too fast (less than 9 seconds until it starts dripping), then a large part of the flavouring substances remains in the coffee powder and the coffee is watery, bland and with only poor crema. The resulting espresso will be under extracted. In this case, the grind size is too coarse.



- If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers; more than 14 seconds until the coffee starts dripping), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting espresso will be over extracted, dark in colour and bitter in flavour. The crema will be stained. Use coffee powder with a somewhat coarser grind.
- You can influence the flow rate of the coffee even by tamping the powder in the filter basket with more or less pressure.

## **SELECTING THE APPROPRIATE FILTER BASKET**

The flat 1 cup filter basket is designated for approx. 30 ml of espresso (1 cup). Use the somewhat deeper filter basket for extracting approx. 60 ml (2 cups). Additionally, a special pad filter basket is provided. All filter baskets are labelled by symbols at the back

- The amounts given for measuring the coffee powder are adapted to a level filling of the provided measuring spoon. Do not press or heap the coffee powder in the measuring spoon.
- If you wish to prepare somewhat more espresso (e.g. for a mug of coffee), you should use the 2 cups filter basket. However, you should fill this filter basket with no more than 2-3 measuring spoons and brew no more than 60 ml.
- Only use the given amount of coffee powder for each filter basket, because the mesh of the filter basket is adapted to this amount to get the optimum pressure and extraction (see: 'Selection and Storage of Coffee').
- Use the pad filter basket exclusively for espresso pads. Always use only one single espresso pad for each extraction.
- Only use the designated espresso pads with the »Design Espresso Pro«. Usual coffee pads are too large and not suited for espresso machines. The rim of the espresso pad may not protrude the rim of the pad filter basket, to avoid leakage of the water system during the extraction.
- There are two spouts for coffee in the bottom of the portafilter. You may place one or two cups under the portafilter. Two cups can be filled simultaneously.

## **SELECTION AND STORAGE OF COFFEE**

- Ground coffee will quickly lose a lot of flavour and taste. Thus, it is best to grind directly before the extraction to maximise flavour. When purchasing coffee beans, use bags with a 'Roasted On' date.
- When purchasing pre-ground coffee, ensure that the coffee is suited for espresso

machines. You should consume pre-ground coffee within 1 week.

- Purchase even coffee beans only in small batches to avoid long periods of storage. When stored correctly, coffee beans will be good for approx. 3 weeks from the Roasted On date on.
- When using your own coffee grinder, adjust a grind size suited for espresso machines according to the instructions of your coffee grinder.
- An obsolete coffee grinder may possibly grind the coffee beans unevenly. In this case, prefer pre-ground coffee.
- The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso. The grind size should be fine but not too fine.
- Store coffee (beans and powder) in a cool place in a dark and dry container. Vacuum seal, if possible.

## TEXTURING MILK

We recommend the following mixtures of coffee and milk for making cappuccino or latté macchiato:


- Cappuccino: 1/3 Espresso, 1/3 hot milk, 1/3 milk froth
- Traditionally, latté macchiato will be served in a high glass with 3 layers: Espresso with approx. the same volume hot milk on it and 1cm thick, rich milk froth.


## AUTOMATIC SHUT-OFF

The »DESIGN ESPRESSO PRO« features an automatic shut-off. This function will automatically switch off the appliance after approx. 25-30 minutes of being idle. The POWER button will get dark.

You may switch on the appliance at any time by pressing the POWER button.

## PREPARATIONS

 **WARNING:** Always ensure that young children do not play with the appliance, any part of it, or any packaging material! 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 produce hot water and

hot steam under high pressure. During operation and shortly thereafter, do not hold your hands and arms or any delicate object on or under the group head or hot water/steam wand to avoid scalds and damage.

Always ensure that the water tank is filled with a sufficient amount of water and the drip tray is empty, assembled correctly and pushed completely into the base of the appliance, before connecting the appliance to the power supply (see: 'Reassembling the Appliance'). **Via the backflush system of the appliance some time after operation, some hot water will run into the drip tray. Thus, always press the POWER button, before removing the drip tray for emptying it.** However, during elongated operation, you should regularly empty the drip tray.


Always switch OFF, unplug, and wait until the appliance cooled down, before cleaning or moving the appliance and when the appliance is not in use. **To switch OFF after operation:** ensure that the selection dial is in the vertical position (OFF). Then press the POWER button. Always unplug the appliance, when leaving the appliance unattended.

Always keep the working space 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 onto the housing of the appliance, do not touch the appliance, but immediately unplug the appliance. Thereafter, clean and dry the appliance (see: 'Cleaning the Housing and Warming Plate' and leave the appliance dry naturally for at least 1 day.

**IMPORTANT: Before switching on the appliance via the POWER button, always ensure that the selection dial is turned to the vertical position (OFF).**

## **BEFORE FIRST USE**

1. Remove all packaging materials, stickers, and promotional labels attached to your new espresso machine, but do not remove the model label. For shipping, the drip tray and the water tank are installed correctly. You remove the drip tray by simply pulling it out. **Always ensure that young children do not play with any parts or accessories or the packaging!**
2. Ensure you have found all parts and accessories before discarding the packaging. See: 'Knowing Your »DESIGN ESPRESSO PRO«'.
3. Remove the water tank located at the back of the espresso machine by pulling the water tank lid upwards and, by the lid, lifting the water tank out of the support.

 **CAUTION:** 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. **Clea-**

**ning of the water tank must be performed with caution, to avoid damage to the lid and valve at the bottom.**

4. Clean the appliance and all its parts and accessories according to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'.
5. Place the appliance on an appropriate working place near a suitable wall power outlet.

**Note:**

Before each use, check the filling level of the water tank. Change the water daily. Fill the water tank with cold, fresh tap water or bottled table water with low mineral content. Do not use mineral water, de-ionized water, carbonated water, or any other liquids.

**FIRST USE**

**Note:**

We do not recommend to use highly filtered, de-mineralized or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine is designed to work. Use clear tap water or low-mineral table water.

1. Check the filling level in the water tank. The filling level must lie between the MIN (100ml) and MAX filling lines (1.5 litres). If required, fill the water tank. Open the water tank lid (pull it up and then fold it back) and pour the water into the water tank. Alternatively, remove the water tank from the back of the appliance by simply pulling the water tank out by the lid. Then fill the water tank via the water tap. For reassembling the water tank, slide the water tank down at the rear of the espresso machine until it settles in the support. With the lid closed, the lid of the water tank may not protrude the frame of the housing. Ensure that the drip tray is empty and inserted correctly into the base of the appliance. Ensure that the selection dial is in the vertical position (OFF).
2. Connect the espresso machine to a suitable power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Press the POWER button to turn the appliance on.

**Note:**

The POWER button will flash to indicate that the espresso machine is heating. After approx. 2 minutes, the group head will reach the operating temperature and the POWER button will be illuminated continuously. The appliance is now in standby mode, and ready for the next step.

3. Before first use, you should operate the appliance without coffee powder to purge the water system, group head, and hot water / steam wand. Refer to the following section 'Purging the Water System'.

## PURGING THE WATER SYSTEM

**⚠ WARNING – RISK OF BURNS!** Do not hold your hands and arms or any delicate object under or near the group head or hot water / steam wand, while the appliance is in operation. Hot water and steam can escape and cause severe injuries and damage. Before selecting a function via the selection dial, always ensure that the drip tray is installed correctly and the hot water / steam wand is pointed to the drip tray or, what's better, any suitable vessel to avoid scalds and damage.

### Note:

During operation and in standby mode, the POWER button may flash occasionally, indicating that the espresso machine keeps the correct temperature of the group head.

Perform the following steps, when the espresso machine is in standby mode, with the POWER button illuminated continuously.

1. Ensure that the water tank is filled to the MAX filling level and the drip tray is completely empty and installed correctly.
2. Place a sufficiently large vessel (e.g. a large mug or bowl) on the drip tray, below the group head. Turn the hot water / steam wand to ensure that it is pointing into the vessel, but not placed directly under the group head.

**⚠ WARNING:** During the purging process, large amounts of hot steam and hot water will escape from group head and hot water / steam wand. Additionally, hot water may splash. Keep a sufficient distance to the appliance. **Ensure to empty the used vessel in time!** While doing so, keep in mind that the contents and vessel will be hot. Keep an eye on the filling level in the water tank and refill the water tank in time.


3. Turn the selection dial CLOCKWISE to run hot water through the group head. After approx. 10-15 seconds, turn the selection dial back to the vertical position (OFF).

**IMPORTANT:** During the purging process, observe the filling level in the water tank.

Ensure that the filling level will not drop below the MIN marking. Before removing the drip tray, always wait approx. 30 seconds after the last operation of the appliance, then press the POWER button to switch off the appliance. Otherwise, hot water could escape due to the backflush system of the machine. With the drip tray emptied and re-installed, press the POWER button again.

4. Wait, until the POWER button is illuminated continuously again. Ensure that the hot water / steam wand is directed to the drip tray or into the vessel used. Then turn the selection dial COUNTER-CLOCKWISE to run hot water through the hot water / steam wand. After 10-15 seconds, turn the selection dial back to the vertical position (OFF) to stop the water flow. Wait, until the POWER button is illuminated continuously again. Ensure that there is still enough water in the water tank.
5. Press the STEAM button to select the steam function. Then turn the selection dial COUNTER-CLOCKWISE to give off steam via the hot water / steam wand. After approx. 10 seconds, turn the selection dial back to the vertical OFF position to stop the steam function. Automatically, the STEAM button will go out and the hot water function will be selected again.
6. Repeat steps 3 to 5 until the water tank is empty. In between times, do not forget to empty the vessel (drip tray) in time. While doing this, keep in mind that the vessel and its contents may be very hot.
7. Refill the water tank and, if required, empty the drip tray. The appliance is now ready for making your espresso.

## THE BEST WAY OF BREWING YOUR COFFEE

 **WARNING – RISK OF BURNS!** During operation and thereafter, hot steam and hot water could escape from the group head and/or hot water / steam wand. Do not hold your hands or any delicate object near the group head or hot water / steam wand. Hot steam and hot water under pressure could escape even shortly after shut-off. **Young children must always be supervised when the espresso machine is in their reach.** Empty the drip tray at the latest when the red filling level indicator is sticking out of the grill of the drip tray. **After the last operation of the appliance, the backflush system of the appliance will give off surplus water for releasing the pressure within the water system.** Press the POWER button to switch off the appliance before removing the drip tray.

### Note:

During operation and in standby mode, the POWER button may flash occasionally, indicating that the espresso machine keeps the correct temperature of the group head. For brewing a shot of espresso, you should wait, until the POWER button is illuminated continuously to ensure that the group head has reached the appropriate temperature for brewing.

### Note:

We recommend to use clear tap water or a low-mineral table water with the appliance. Do not use highly filtered water or mineral water.

Remove the drip tray with caution, when it is filled, to avoid spilling the contents. For this, lift the drip tray a little at the front side, then slowly pull it out.

## MAKING THE ESPRESSO MACHINE READY FOR OPERATION


1. Ensure that the water tank is filled sufficiently (filling level between MIN and MAX) and assembled correctly. Check if the drip tray is empty and installed correctly in the base of the appliance.
2. Connect the appliance to the power supply and press the POWER button to switch on. Wait until the appliance reaches the pre-selected operating temperature and the POWER button is illuminated continuously (after approx. 2 minutes). The espresso machine is now in standby mode, ready for the next step.
3. Select the required filter basket: 1 cup filter basket, 2 cups filter basket, or pad filter basket (for espresso pads). The filter baskets are labelled via icons on the back (see: 'Selecting the Appropriate Filter Basket').

### Note:

Use the **1 cup filter basket for brewing approx. 30 ml** espresso. Use the **2 cups filter basket for approx. 60 ml** espresso. **For espresso pads, select the designated pad filter basket** and insert only one espresso pad.

4. Ensure that the mesh of the filter basket and portafilter are clean. If the pores of the filter basket are blocked, clean the filter basket first (see: 'Cleaning the Filter Basket and Portafilter'). Then place the filter basket into the portafilter and press the filter basket down until there is no gap left between the filter basket and portafilter.

## PRE-HEATING

 **WARNING:** Only use heat-resistant cups, mugs, and glasses. Other materials could burst, break, or melt. This way, splinters or other particles could get into your coffee, causing severe injuries.

**TIP:** A warm cup will help maintaining the coffee's optimal temperature. As well, a cold portafilter and filter basket can reduce the extraction temperature significantly, thus affecting the quality of your espresso. Thus, you should pre-heat the portafilter and filter basket with hot water from the hot water / steam wand before usage. The-

reafter, carefully dry portafilter and filter basket. With the filter basket still wet, during the extraction, hot water could by-pass the ground coffee in the filter basket.

5. Pre-heat your cup by rinsing with hot water. For this, place your cup on the drip tray and insert the hot water / steam wand into the cup. Then turn the selection dial to the HOT WATER / STEAM position and back to fill the cup with some hot water. Thereafter, place the cup on the cup warming plate on top of the appliance.
6. By the handle, hold the portafilter under the hot water / steam wand. Then turn the selection dial to the HOT WATER / STEAM position and back to fill the portafilter with some hot water.
7. Thereafter, thoroughly wipe dry the filter basket and portafilter.

## FILLING THE FILTER BASKET

### Note:

Ensure to use the appropriate amount of coffee powder for each filter basket. The pores of the filter baskets have exactly the right size to reach the correct pressure with the predetermined amount of powder.


8. Fill the coffee powder into the filter basket. With the 1 cup filter basket use 1-2 measuring spoons of coffee powder. Use 2-3 spoons for the 2 cups filter basket.
9. With the 1 cup or 2 cups filter basket, distribute the ground coffee evenly in the filter basket. With the flat end of the measuring spoon (tamper) press the espresso powder down evenly. Do not press the coffee powder too tightly (see: 'Selection and Storage of Coffee').

When using espresso pads, insert the pad into the pad filter basket. Only use one separate pad for each extraction.

10. Wipe off thoroughly any spilled espresso powder on the rim of the filter basket or ensure that the paper filter of the espresso pad does not reach the rim of the filter basket.

**IMPORTANT:** The rim of the filter basket must be completely clear, clean, and dry to ensure a good, pressure-tight seal at the group head.


## EXTRACTING THE ESPRESSO

 **WARNING:** Hot water and hot steam may escape at the group head and hot water/steam wand. During operation, do not hold your hands or arms under the group head or hot water/steam wand, to avoid scalds. **Purging the group head:**



Before installing the portafilter at the group head, run a short flow of water through the group head. Place a heat-resistant vessel under the group head. Turn the selection dial clockwise to start the brewing function and let the water flow for approx. 5 seconds. This will pre-heat and purge the group head. Turn the selection dial back to the vertical position to stop the water flow. **Installing the portafilter:** Align the portafilter handle with the INSERT position on the group head. Lift the portafilter to insert it into the group head and rotate the handle towards the LOCK TIGHT position.

11. If required, empty your pre-heated cup and place it under the portafilter. You may fill two cups at the same time. If you wish to, ensure that each cup is placed under one of the spouts of the portafilter. For filling a single cup, ensure that both spouts are directed into your cup.

 **WARNING:** The group head and portafilter will be under pressure during extraction. **Do not remove or loosen the portafilter at the group head during operation of the appliance. After switching off the brewing function, wait approx. 30 seconds until the appliance releases the pressure.** Thereafter, the portafilter may be removed.


12. Starting the extraction: With the POWER button illuminated continuously, turn the selection dial clockwise to the brewing function to start the extraction. The appliance pressurizes the portafilter with hot water. After 14 seconds at the latest the espresso should drip from the portafilter spouts.

#### **Note:**

As a guide, the espresso will start to flow after 9–14 seconds with the consistency of warm dripping honey (see: 'Tips for Best Results'). A single espresso makes approx. 30 ml, a double shot approx. 60 ml. If you wish to extract a larger volume of coffee, you should add the appropriate amount of hot water via the hot water function (see: 'Preparing Long Black—Usual Coffee'). Otherwise, your coffee could get bitter.

13. After achieving the desired amount of coffee, turn the selection dial back to the vertical position to stop the extraction.

## **AFTER THE SHOT**

 **WARNING:** Immediately after brewing, the portafilter and group head will be very hot and the system of the appliance is under pressure. Always wait, until the appliance released the pressure (approx. 30 seconds), before loosening the portafilter from the group head. Only touch the portafilter by the handle. If required, rinse the portafilter with some cold water or wait until it cooled down, before touching any metal parts of it.

13. After the shot, the coffee will still drip a little. Wait approx. 30 seconds before removing your filled cup or glass and place it on the warming plate. Additionally, the system needs some time to release pressure in the group head. Remove the portafilter by turning the portafilter handle to the INSERT position and pulling the portafilter down. Doing so, do not touch the metal parts of the portafilter and group head to avoid burns.
14. Turn the portafilter upside down and hit the portafilter on a suitable support to make the coffee grinds fall out. Then purge the portafilter and filter basket via hot water. You may use the hot water function of the appliance for this (see: 'Hot Water').
15. If you do not wish to prepare another cup of coffee, wait approx. 30 seconds after the last operation of the appliance. Then press the POWER button to switch off the appliance. If you wish to leave the appliance unattended or will use the appliance again for an elongated time period, unplug the appliance.

**Note:**

With the appliance still turned on, the appliance will keep the brewing temperature. You can start the next extraction without any waiting time.

**Note:**

Discard the coffee grinds in domestic waste or compost at least every day to avoid mouldering. However, do not discard the coffee grinds in the sink, as this could clog the outlet pipe.

## HOT WATER

The HOT WATER function can be used for purging and pre-heating cups and portafilter or for giving off hot water for your drinks (see also: 'Preparing Long Black—Usual Coffee').

**⚠ WARNING – RISK OF BURNS!** During operation and thereafter, hot steam and hot water could escape from the hot water / steam wand and the hot water / steam wand will be very hot during operation and thereafter. Do not hold your hands on or near the tip of the hot water / steam wand. **Young children must always be supervised when they are near the espresso machine.**

**IMPORTANT:** The drip tray must be emptied at least if the red filling level indicator sticks out of the grill on the drip tray. **Ensure to switch off the appliance (press the POWER button), before removing the drip tray from the base of the appliance. Otherwise, hot water could escape, when the appliance releases pressure via the backflush system. Ensure not to spill the contents of the drip tray.**

**Note:**

The appliance is not intended for giving off large amounts of hot water. After approx. 10 seconds and producing approx. 500ml of hot water, turn the selection dial back to the vertical position to switch off the hot water function and wait, until the POWER button is illuminated continuously again. When taking more hot water, the water will be only lukewarm and overheating of the heating elements may occur.

1. Ensure that the drip tray is empty, the water tank is filled with an appropriate amount of water, and the POWER button is illuminated continuously.
2. Place a suitable vessel under the hot water / steam wand (e.g. your cup). If you wish to pre-heat the portafilter, turn the hot water / steam wand to the drip tray and hold your portafilter under the tip of the hot water / steam wand (see: 'Pre-Heating').
3. To start pouring hot water, turn the selection dial counter-clockwise to the HOT WATER / STEAM position and leave the appliance operate, until the desired amount is produced. However, do not leave the appliance operate for more than 10 seconds (approx. 500ml).
4. Turn the selection dial back to the vertical position to stop the water flow. Take your vessel out from under the hot water / steam wand and, by the handle, turn the hot water / steam wand back to the drip tray, because even after operation, some hot water could drip from the hot water / steam wand.

**PREPARING LONG BLACK – USUAL COFFEE**

The Long Black corresponds best to "usual" coffee. Due to being diluted via hot water, the Long Black is much weaker than espresso. Commonly, the Long Black is filled up to approx. 250ml. To meet your liking, you may start with a single or double shot of espresso.

1. Prepare an espresso (see: 'Extracting the Espresso').
2. According to your liking, add hot water via the hot water function of the appliance (see: 'Hot Water').

**TEXTURING MILK**

The »DESIGN ESPRESSO PRO« enables texturing milk via the steam function. However, always start with fresh, cold milk. You will get the best results, when using low-fat milk. Keep a damp, clean cloth at hand for wiping residues of milk off the hot water / steam wand after texturing.

Consume textured milk, before the milk begins to separate. However, different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. Additionally, the freshness of the milk will have great influence. You may need to adjust the procedure accordingly.

**⚠ WARNING – RISK OF BURNS!** During operation and shortly thereafter, the hot water / steam wand is very hot and hot steam, hot water and condensate could escape from the hot water/steam wand. Do not hold your hands near the hot water/steam wand tip. Ensure that the hot water/steam wand points to the drip tray, when not in use. **Young children must always be supervised, when they are near the espresso machine.**

**IMPORTANT:** The drip tray must be emptied in time, but at the latest when the red filling level indicator is sticking out of the grill on the drip tray. **Switch OFF the appliance (press the POWER button), before emptying the drip tray.** Otherwise, due to the backflush of the water system, hot water could escape.

Dip the tip of the hot water / steam wand at least 1 cm into the milk, before starting the steam function. Otherwise, the milk could splash out of your vessel (e.g. the provided milk jug).

**Note:**

For optimum milk texturing performance, it is crucial that the hole in the hot water / steam wand tip is clear. Even with a partially blocked hole the ability of the hot water / steam wand to produce sufficient froth may be affected. Prior to texturing milk, purge the hot water / steam wand via a steam burst. After texturing, always wipe the hot water / steam wand to remove residues of milk, and then purge again with steam.

**Note:**


Texturing milk is somewhat easier with the stainless steel tube of the hot water / steam wand installed correctly (see: 'Cleaning the Hot Water / Steam Wand'). However, the stainless steel tube is not obligatory.

1. Ensure that the water tank is filled with a sufficient amount of water. The filling level must lie between MIN (approx. 100 ml) and MAX (approx. 1.5 litres). If required, empty the drip tray. Switch on the appliance and wait until the POWER button is illuminated continuously.
2. Fill the milk jug with cold, fresh milk to below the spout position (approx. half full).

**Note:**

When using another vessel, ensure to fill it only half full too to prevent the milk from overflowing.


3. By the handle, turn the hot water / steam wand to the drip tray. Then press the STEAM button to select the steam function. The STEAM button will flash. To remove any condensed water from the system, turn the selection dial to the HOT WATER / STEAM position until steam is produced. Then turn the selection dial back to the vertical position.
4. By the handle, turn the hot water / steam wand to the front of the appliance and, at an angle, insert the hot water / steam wand tip 1–2 cm below the surface of the milk close to the wall of the milk jug.

 **WARNING:** Do not take the hot water / steam wand out of the milk with the steam function still operating. Otherwise, hot milk could splash and hot steam will escape. Always turn the selection dial to the vertical position, before removing the milk jug.

5. Press the STEAM button again to make the STEAM button flash. Turn the selection dial counter-clockwise to the HOT WATER / STEAM position to start steam production. Keep the hot water / steam wand tip below the milk surface, until a vortex is generated in the milk jug.
6. With the milk spinning around, carefully lower the milk jug to bring the steam tip to the surface of the milk and start introducing air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
7. Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.

**IMPORTANT:** Ensure that the milk will not run over the brim of the milk jug. The milk is heated up via hot steam. Be aware that the vessel will get hot.

8. With the desired amount of froth produced, lift the milk jug to lower the tip somewhat deeper beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. Use the steam to rise the milk temperature until the milk jug becomes too hot to touch.
9. Turn the selection dial back to the vertical position and wait some seconds to allow pressure drop in the steam system. Then remove the milk jug carefully.

 **WARNING:** The hot water / steam wand will be very hot after usage and steam could still escape from the tip. Do not touch the hot water / steam wand with your hands or delicate objects to avoid injuries and damage. Always ensure that the steam wand cooled down before touching the steam wand tip with your hands. Immediately wipe the hot water / steam wand with a clean, damp cloth, ensuring not to touch the hot water / steam wand with your skin.

10. By the handle, move the hot water / steam wand to the drip tray. Then press the STEAM button again to select the steam function. Turn the selection dial to the

HOT WATER / STEAM position to produce a short burst of steam for purging the hot water / steam wand.

**Note:**

Always wipe the hot water / steam wand with a damp cloth BEFORE purging the hot water / steam wand. Wiping the steam wand will remove the majority of milk and allows the steam burst more effectively remove any residual milk.

11. Tap the milk jug on the table-top to collapse any large bubbles, then swirl the jug to polish and re-integrate the texture.
12. Consume the milk directly after texturing, before the milk begins to separate. Pour the hot milk in your coffee and distribute the milk froth with a spoon on top.

**Note:**

Milk goes bad easily producing an unpleasant smell and taste. After using the hot water / steam wand for texturing milk, you should always clean the hot water / steam wand—at the latest at the end of the day (see: ‘Cleaning the Hot Water / Steam Wand’). This way, you will keep the taste and flavour of textured milk fresh and silky.

## SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find solutions in this section.

Problem	Possible Reason	The Solution
No hot water, or the water is only lukewarm.	Machine is not live, not turned on, or did not reach operating temperature.	Check the following items: – the water tank is filled and correctly installed; – the appliance is live; – the POWER button is illuminated or flashing (see: ‘Making the Espresso Machine Ready for Operation’).
	The machine is still heating.	Before operation, always wait until the POWER button is illuminated but not flashing.
The POWER button is illuminated continuously, the selection dial is turned to a function, but water does not flow.	The water tank is empty, missing, or not correctly inserted.	Fill the water tank. Push the water tank down until the lid is in line with the top of the machine, when closed. (See: ‘First Use’).
	The water system is clogged.	Descal the appliance and purge the system (see: ‘Descaling the appliance’). If the problem persists, get in contact with an authorized service centre for examination and repair.

<b>Problem</b>	<b>Possible Reason</b>	<b>The Solution</b>
No steam.	The appliance is still heating.	Wait until the POWER button is illuminated continuously but not flashing.
	The water tank is empty.	Fill the water tank.
	The steam function is not selected.	The machine will give off steam only, if the STEAM button is flashing. Each time, you turn the selection dial back to the vertical position, the hot water function will be selected automatically. Press the STEAM button again, if you wish to operate the steam function.
	You took too much hot water or started too many brewing cycles one after the other.	After producing large amounts of hot water, the temperature of the heating system will drop significantly. Turn the selection dial back to the vertical position and wait until the POWER button is illuminated continuously, before starting the steam function again. Do not take more than 500 ml of hot water in a run.
Not enough froth is produced when texturing milk.	The steam function has not been selected, before texturing milk.	Press the STEAM button each time before you turn the selection dial to the HOT WATER / STEAM position.
	The appliance did not reach the correct operating temperature.	Before operation, always wait until the POWER button is illuminated continuously but not flashing.
	The hot water / steam wand is blocked.	Remove the obstacle via the needle of the cleaning pin. See: 'Cleaning the Steam Wand'.
	The water tank is empty.	Fill the water tank.
	Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently.	You may need to adjust your texturing procedure. See: 'Texturing Milk'.
	The milk is not really fresh.	Only use really fresh, cold milk for texturing.
The machine is 'on' but ceases to operate.	Possibly, the overheat protection is active.	Switch OFF and unplug the appliance. Wait 60 minutes. Then try again. If the problem persists, call an authorized service centre.
Steam is coming out of the group head.	You selected the brewing function without the portafilter installed.	This is normal operation. The pre-injection first gives off some hot water/steam for moistening the coffee powder, before building up the final pressure for extraction.

<b>Problem</b>	<b>Possible Reason</b>	<b>The Solution</b>
	You are using an insufficient type of water.	Only use clear tap water or low-mineral table water. Do not use any mineral water or highly filtered or distilled water.
	A severe problem occurred.	Turn the machine off. Wait for 5 minutes, then turn the machine back on. If problem persists, call an authorized Service Centre.
Espresso only drips from the portafilter spouts (restricted flow).	The water tank is empty.	Fill the water tank.
	The coffee is ground too finely.	Use a coffee powder that is ground a little coarser.
	You applied too much pressure, when tamping the coffee powder down in the filter basket.	Reduce the pressure when tamping.
	The filter basket is clogged.	Clean the filter basket. See: 'Cleaning the Filter Basket and Portafilter'.
	There is too much coffee powder in the filter basket or you are using the wrong filter basket.	When using the 1 cup filter basket, only fill in 1-2 level filled measuring spoons. With the 2 cup filter basket, you may use 2-3 level filled measuring spoons. For the pad filter basket, only use 1 separate espresso pad. The filter baskets are labelled via an icon on the back. If in doubt, ensure that you are using the required filter basket.
	The water system within the appliance is clogged.	Descale and purge the appliance, using the Gastroback Premium descaler (see: 'Descaling the Appliance').
The espresso flows out too quickly.	Coffee is ground too coarsely.	Adjust the grind size to a finer grind.
	You applied too little pressure when tamping the coffee powder down in the filter basket.	Apply more pressure for tamping.



<b>Problem</b>	<b>Possible Reason</b>	<b>The Solution</b>
	There is too little coffee powder in the filter basket or you are using the wrong filter basket.	When using the 1 cup filter basket, only fill in 1-2 level filled measuring spoons. With the 2 cup filter basket, you may use 2-3 level filled measuring spoons. For the pad filter basket, only use 1 separate espresso pad. The filter baskets are labelled via an icon on the back. If in doubt, ensure that you are using the required filter basket.
	The coffee powder stale.	Use freshly roasted coffee beans with a "Roasted On" date and grind just before the extraction. Consume the coffee beans between 5-20 days after the "Roasted On" date (see: 'Selection and Storage of Coffee').
The coffee is not hot enough.	The cups or the portafilter were not pre-heated.	Rinse the cups using the hot water function and place them on the warming tray. Rinse the portafilter, before wiping the portafilter dry and filling in coffee powder.
	The appliance did not reach the operating temperature, before brewing started.	Always wait until the POWER button is illuminated continuously, before starting an extraction via the brew function.
	The group head has not been purged before extraction.	Purge the group head by activating the brewing function without the portafilter installed. This way, the parts of the group head will be pre-heated and the coffee temperature will be increased.
The milk is not hot enough for making cappuccino or latté macchiato etc.	The milk is tempered sufficiently, when the bottom of the milk jug gets too hot for touching it.	Increase the time duration for texturing milk, thus increasing the temperature, by pressing more steam into the milk.
The milk has an unpleasant taste/odour after texturing.	The used milk is not really fresh.	Only use fresh, cold milk for texturing.
	Residues of milk are on the hot water / steam wand, probably within the stainless steel tube.	Always clean the hot water / steam wand in time (see: 'Cleaning the Hot Water / Steam Wand'). After each usage, wipe off residues of milk from the hot water / steam wand and purge the hot water / steam wand by shortly operating the steam function. This way, you reduce the build-up of dried-on milk.
	The water within the water tank is stale.	Each day before use, empty and refill the water tank with fresh, cold tap water. Regularly clean the water tank (see: 'Cleaning the Water Tank').

<b>Problem</b>	<b>Possible Reason</b>	<b>The Solution</b>
	The water system must be purged.	This can happen after an elongates period of storage and when using the appliance only rarely. Clean the appliance (see: 'Care and Cleaning'), especially purging the water system thoroughly (see: 'Purging the Water System').
No or not enough crema.	The coffee beans are stale.	Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume 3 weeks after that date, at the latest (see: 'Selection and Storage of Coffee').
	The coffee powder has been tamped too tightly.	Reduce the pressure, applied for tamping the coffee powder in the filter basket.
	The coffee powder is too coarse.	Select a finer grind size. When purchasing pre-ground coffee, ensure that it is suited for espresso machines.
	The pores of the filter basket are clogged.	Clean the filter basket (see: 'Cleaning the Portafilter and Filter Basket').
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	The portafilter is not inserted correctly in the group head.	Ensure that the portafilter is rotated to the right until the handle is in the LOCK TIGHT position, indicated on the group head. Rotating past the LOCK TIGHT position will not damage the silicone seal (see: 'Inserting the Portafilter').
	Coffee powder has been around the filter basket rim.	After filling thoroughly wipe excess coffee powder from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in the group head.
	The filter basket rim or the portafilter rim has been wet. Wet surfaces reduce the friction required to hold the portafilter in place while it is under pressure.	Always ensure that filter basket and portafilter are dried thoroughly before filling with coffee powder and inserting into the group head.
The appliance is operating with unusual noises.	The water tank is empty or not installed correctly.	Fill the water tank and ensure to insert the water tank correctly (see: 'First Use').
	You are using the steam function.	During steam generation, the appliance will make pulsing noises. This is normal.

Problem	Possible Reason	The Solution
The pump is operating continuously. The steam is very wet. The hot water / steam wand leaks.	You are using highly filtered, de-mineralised or distilled water, which is affecting how the machine is designed to function.	We recommend using cold, filtered tap water or low-mineral table water. We do not recommend using water with no or extremely low mineral content such as highly filtered, de-mineralised or distilled water. If the problem persists, contact an authorized Service Centre.

## CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING: Always ensure that the appliance is out of reach of young children.** Steam and hot water may escape from the group head and hot water / steam wand. 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 moving or cleaning the appliance. Do not attempt to move the appliance or disassemble any parts during operation.

Hygienic cleaning is done via the steps given in the following instructions. Ensure to protect the housing, power cord, and power plug against splashing water and moisture. Do not immerse the housing, or power cord in water or any other 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 fire and electric shock. **Do not clean the appliance, or power cord, or any of the parts or accessories in an automatic dishwasher!**

Do not use any violence. Do not use any abrasive cleaners or cleaning pads (e.g. metal scouring pads) for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces.

### CLEANING THE HOT WATER / STEAM WAND

**⚠ WARNING – RISK OF BURNS!** During use and even shortly thereafter, hot water and steam could escape from the hot water/steam wand and the hot water/steam wand will be hot. Do not hold your hands and arms or any delicate objects beneath or near the hot water/steam wand while it is still hot. Ensure that the hot water/steam wand points to the drip tray, when it is not in use.

**IMPORTANT:** After every use, thoroughly wipe the hot water/steam wand with a damp cloth and purge immediately to remove any residues of milk or coffee (see: 'Texturing Milk'). Otherwise, the milk texturing performance may be affected. Additionally, milk will go bad quickly, leading to a stale and unpleasant odour and taste. Thus, you should clean the hot water / steam wand thoroughly at least after each day.

**Note:**


Even if the opening in the tip of the hot water / steam wand is clogged only partly, texturing milk could fail.

**IMMEDIATELY AFTER USE**

1. Wipe the hot water / steam wand immediately after each use with a damp cloth. While doing so, avoid to touch the hot water / steam wand with your skin to avoid scalds.
2. By the handle, turn the hot water / steam wand over the drip tray.
3. Press the STEAM button to select the steam function. While ensuring to keep your hands away from the hot water / steam wand, shortly turn the selection dial to the HOT WATER / STEAM position to produce a short steam blast. This will remove residues of milk and/or coffee.
4. At the latest, clean the hot water / steam wand at the end of the day according to the following instructions.

**DAILY CARE OF THE HOT WATER / STEAM WAND**

1. Turn the selection dial to the vertical OFF position, switch OFF the appliance (press the POWER button), and unplug. Wait, until the appliance cooled down.
2. Turn the hot water / steam wand to the front of the appliance. Pull the stainless steel tube down from the hot water / steam wand. This will be easier, when turning the stainless steel tube to an fro.

 **CAUTION:** The tip of the hot water / steam wand is mounted via a right-hand thread—just as most screws. For removing the tip, ensure to turn the tip in the correct direction to avoid damage to the thread.

3. Carefully unscrew the tip by hand. If the tip is screwed on too tightly, use an appropriate, small wrench.
4. Soak the tip, stainless steel tube and hot water / steam wand in hot dishwasher for approx. 10 minutes.
5. Clean the opening in the tip. For this, insert the pin of the cleaning tool into the opening.
6. Use a clean, damp cloth to remove any residues still sticking to the surfaces. For cleaning the interior of the stainless steel tube, you may use a clean pipe-cleaner or a small, soft bottle brush. Do not bend the stainless steel tube.
7. Hold the stainless steel tube and tip up to the light to ensure that they are really clean.

8. Rinse all parts well under running tap water.
9. Screw on the tip to the hot water / steam wand by hand. There may be no gap between the tip and the inner tube of the hot water / steam wand. Then push the stainless steel tube onto the hot water / steam wand. Push it upwards, until it rests securely on the black sleeve of the handle. Again, you may turn the stainless steel tube a little to make it slide onto the sleeve.

**Note:**

There are two sealing lips on the sleeve of the handle. If the stainless steel tube is installed correctly, it will cover both lips.

When not in use, the steam wand may be left immersed in the milk jug filled with water to reduce the risk of blockages.

### **REMOVING OBSTACLES FROM THE HOT WATER / STEAM WAND**

1. Turn the selection dial to the vertical OFF position, switch OFF the appliance (press the POWER button), and unplug. Wait, until the appliance cooled down (approx. 1 hour).
2. Turn the steam wand to the front of the appliance.
3. Pull the stainless steel tube down from the hot water / steam wand. This will be easier, when turning the stainless steel tube to an fro.
4. Insert the pin of the cleaning tool into the opening in the tip of the hot water / steam wand to remove any obstacles. To assist the cleaning process, move the pin several times in and out.
5. If the hot water / steam wand is still blocked, clean the hot water / steam wand according to the instructions 'Daily Care of the Hot Water / Steam Wand'.

### **CLEANING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER**

The filter basket and portafilter used should be rinsed under hot water after each coffee making session to remove all residual coffee oils.

6. At the end of the day, remove the filter basket from the portafilter. Then wipe filter basket and portafilter thoroughly, using a damp cloth. Rinse under running tap water and wipe dry. Thereafter, leave dry naturally for half an hour.
7. If the holes in the filter basket become blocked, soak the filter basket and portafilter in hot dishwasher for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

## **CLEANING THE SHOWER SCREEN AND GROUP HEAD**

Periodically, run hot water through the group head with the filter basket and portafilter in place, but without ground coffee. This will remove any residual ground coffee particles from the shower screen in the group head.

1. Ensure that the appliance is switched OFF (POWER button is dark) and the water tank is filled. Empty the drip tray.
2. Wipe the interior of the group head and the shower screen with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
3. Install an empty filter basket (without coffee powder) and portafilter in the group head.
4. Press the POWER button to switch on the appliance and wait until the POWER button is illuminated continuously. Then turn the selection dial clockwise to the brewing position. Let the appliance operate for approx. 20 seconds, to purge any residues of coffee powder from the group head.
5. Turn the selection dial back to the vertical position to stop and release pressure.
6. Remove and clean the portafilter and filter basket.

## **PURGING THE WATER SYSTEM**

After each coffee making session, we recommend to purge the water system, before turning off the machine.

1. Empty the drip tray.
2. Insert a filter basket into the portafilter.
3. Insert the portafilter into the group head.
4. Press the POWER button to switch on the appliance and wait until the POWER button is illuminated continuously.
5. Turn the selection dial clockwise to the brewing position. Let the appliance operate for approx. 20 seconds.
6. Turn the selection dial back to the vertical position to stop the water flow.
7. Repeat steps 5 and 6 five times to purge any fine coffee grounds and residual coffee oils from the water system.

## **CLEANING THE DRIP TRAY**

The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or, at the latest, when the filling level indicator is sticking out of the grill of the drip tray.

**IMPORTANT:** Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surfaces. Be careful, when removing the drip tray to avoid spilling the contents.

1. Turn the selection dial to the vertical position, press the POWER button to switch OFF, and unplug the appliance.
2. Remove the grill from the drip tray. Take out the filling level indicator by simply pulling it out of the support.
3. Lift the drip tray a little at the front side, then carefully take out the drip tray and empty the drip tray in the sink.
4. Pull out the black steam baffle at the rear side of the drip tray.
5. Using a soft cloth or soft nylon brush, wash the drip tray, grill, filling level indicator, and steam baffle in warm dishwater. Wipe dry all parts.
6. First replace the steam baffle in the drip tray. Then insert the drip tray in the appliance. Replace the filling level indicator and grill.

## **CLEANING THE WATER TANK**

You should clean the water tank regularly to avoid the build-up of residues and alga from the water.

 **CAUTION:** Be careful, when cleaning the water tank, to avoid damage to the support of the lid and the valve at the bottom of the water tank.

1. Turn the selection dial to the vertical position, press the POWER button to switch OFF, and unplug the appliance.
2. Pull the lid of the water tank upwards, then, by the lid, pull the water tank upwards and out. Empty the water tank.
3. Fold the lid of the water tank back and carefully clean the interior of the water tank using lukewarm dishwater.
4. Wash the exterior and lid using a soft cloth.
5. Repeatedly rinse with clear tap water.
6. Thoroughly wipe dry the exterior of the water tank.

## **CLEANING THE HOUSING AND WARMING PLATE**

**IMPORTANT:** Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surfaces.

The outer housing and warming tray may be cleaned with a soft, damp cloth. Polish with a soft, dry cloth.

## DESCALING THE APPLIANCE


During regular use of the appliance, lime deposits can build up in the water tank and in the water system of the appliance, and restrain water flow. Calcification will increase the energy consumption and reduce the quality of the coffee.

To prevent severe calcification, we recommend to descale the machine regularly, according to the degree of hardness of your water and the frequency of usage. Hereby, the usage of a gentle descaler, that does not affect any metal parts or silicone seals, is important.

**IMPORTANT:** For decalcifying, please use the GASTROBACK PREMIUM DESCALER (Art. No.: 98175) exclusively. This Descaler contains special additives and is matched to the components used in our machines. Using the GASTROBACK PREMIUM DESCALER a mixture of 50ml descaler and max. 750ml of water is recommended.

Due to variations in water hardness and usage of the machine, we can not make any precise specifications on the frequency of descaling. The following table is a non-binding recommendation and is for guidance only.

Water Hardness	Frequency of Descaling (Volume)	or Time
mild	every 150 litres	every 16 to 20 weeks
medium	every 90 litres	every 4 to 8 weeks
hard	every 60 litres	every 2 to 4 weeks

 **CAUTION:** Do not operate the appliance with the water tank completely empty or removed. Ensure to keep an eye on the filling level of the water tank during descaling. Always switch OFF the appliance, before removing the water tank. Do not operate the appliance without the drip tray installed correctly.

1. Turn the selection dial to the vertical position, press the POWER button to switch OFF and unplug the appliance.
2. Remove the portafilter from the group head and the stainless steel tube from the hot water / steam wand. Empty the water tank. Then pour the descaler solution (50 ml Gastroback Premium descaler + 50 ml water) into the water tank and re-install the water tank at the rear of the appliance.
3. Connect the appliance to the power supply and press the POWER button to switch ON the appliance. Place an empty heat-resistant jug or suitable bowl under the group head and hot water / steam wand. Wait until the POWER button is illuminated continuously.



4. Turn the selection dial clockwise to the brewing position. Let approx. half of the descaler solution run through the group head. Turn the selection dial back to the vertical position and wait, until the POWER button is illuminated continuously again.
5. Turn the selection dial counter-clockwise to the HOT WATER / STEAM position and let the remaining descaler solution run through the hot water / steam wand, while observing the filling level in the water tank.
6. As soon as the filling level in the water tank drops below the MIN marking, turn the selection dial back to the vertical position.

**IMPORTANT:** Do not remove the water tank with the appliance switched on.

7. Press the POWER button to switch OFF the appliance and unplug the appliance.
8. By the lid, lift the water tank out of the appliance and empty the rest of the descaler solution. Thoroughly purge the water tank with clear tap water. Fill the water tank with clear tap water up to the MAX filling level. Replace the water tank at the rear of the appliance.
9. Purge the group head and hot water / steam wand according to the steps 3 to 6.
10. Do not forget to refill the water tank, before operating the appliance again.

#### **Note:**

Damage caused by lime deposits in the appliance are not part of the warranty claim. If you wish to send your appliance for a technical review, please do not enclose any attachments such as portafilter and drip tray

## **STORING**

**⚠ WARNING:** Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part or accessory of it. When the appliance is not in use, always switch OFF (turn the selection dial to the vertical position, then press the POWER button), and unplug the appliance. Always leave the appliance cool down, before cleaning or storing the appliance. Only store the appliance where it is protected against inadmissible strain (e.g. moisture, electric or mechanic shock, frost, direct sunlight) and out of reach of young children.

**⚠ CAUTION:** Do not grasp the appliance at the group head, drip tray, water tank, or power cord for moving it. Always grasp the appliance at both sides at the bottom of the housing. Ensure to store the appliance in upright position where it is

clean and dry. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it.

The power cord may not be knotted, squeezed or bent. Do not pull or strain the power cord.

1. Turn the selection dial to the vertical position, switch OFF (press the POWER button), unplug, and leave the appliance cool down completely (at least 1 hour).
2. Clean the appliance and all parts and accessories (see: 'Care and Cleaning'), performing the described cleaning procedures, to avoid that residues will dry on the inner parts of the appliance. We recommend to descale the appliance before storage (see: 'Descaling the Appliance').
3. Empty the water tank and drip tray completely. Then wipe dry. Thereafter, insert these parts back into position.
4. Grasp the appliance at both sides at the bottom of the housing, and place the appliance on a suitable surface, where it cannot fall.
5. Lay the power cord loosely around the appliance. Store the parts and accessories with the appliance.

**IMPORTANT:** Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating 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 ones, 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](http://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](mailto: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.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

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 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 GmbH**

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany  
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 . Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29  
info@gastroback.de . www.gastroback.de