

GASTROBACK®

BEDIENUNGSANLEITUNG

DESIGN GOURMET TEA ADVANCED AUTOMATIC



Art.-Nr. 42439 »Design Gourmet Tea Advanced Automatic«

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

DEN GOURMET TEE ADVANCED AUTOMATIC KENNENLERNEN	4
SICHERHEITSHINWEISE	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	6
Mögliche Gefährdungen durch hohe Temperaturen.....	9
Wichtige Sicherheitshinweise - Elektrizität.....	10
TECHNISCHE DATEN	11
WISSENSWERTES ÜBER TEE	12
BEDIENUNG	14
Vor der ersten Verwendung.....	14
Tee aufbrühen	15
Auswahl der Teesorte	15
Auswahl der Teestärke	16
Die Warmhaltefunktion	17
Teefilter Funktion	18
Den Gourmet Tea Advanced Automatics variabel einstellbaren Wasserkocher benutzen.....	19
Individuelle Einstellung von Brühtemperatur und Brühzeit	20
Auto-Start-Funktion	22
PFLEGE UND REINIGUNG	25
STÖRUNGEN BESEITIGEN	27
AUFBEWAHRUNG	28
ENTSORGUNGSHINWEISE.....	28
INFORMATION UND SERVICE	28
GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE.....	29

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres neuen Gastroback Gourmet Tea Advanced Automatic.

Heutzutage ist Tee das am häufigsten konsumierte Getränk nach Wasser. Ganz gleich ob Sie den vollmundigen Geschmack eines Darjeeling Tees bevorzugen, einen japanischen Grünen Tee, oder einen aus den hundertten Kräutertees, die heutzutage erhältlich sind, jeder Teetrinker kennt den besonderen Moment der inneren Ruhe, während man die perfekte Tasse Tee genießt.

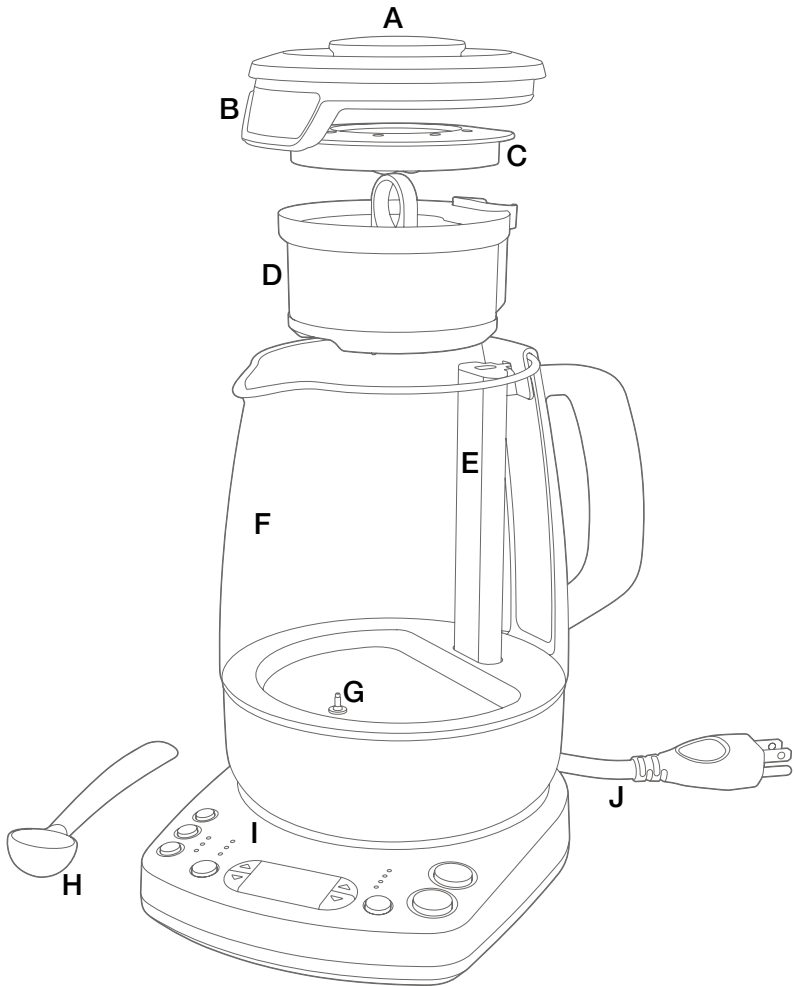
Trotz allem ist Tee kochen beides, Kunst und Wissenschaft. Teesorten werden unter verschiedensten Umweltbedingungen angebaut und jede erfordert eine bestimmte Wassertemperatur sowie genauestens eingehaltene Ziehzeiten um ihren einzigartigen Geschmack und Ihr Aroma zu entfalten. Siedendes Wasser ist keine gute Basis um Tee zuzubereiten, da der Siedevorgang dem Wasser den Sauerstoff entzieht und das Wasser so fad und abgestanden schmecken lässt. Um den optimalen Geschmack und die Qualität der edelsten Tees wie z.B. Grüner Tee, Oolong und Weißen Tee zu erhalten, ist vielmehr eine niedrigere Temperatur notwendig.

Siedendes Wasser dagegen würde den Tee verbrühen und das Resultat wäre ein bitteres Gebräu. Ein ähnliches Ergebnis entsteht, wenn die Brühzeit überschritten wird, eine verkürzte Brühzeit hingegen macht den Tee geschmacklos und fad.

Der Gastroback Gourmet Tea Advanced Automatic ist für alle Teesorten, Wassertemperaturen und Brühzeiten programmierbar und sorgt dafür, dass Sie jederzeit die perfekte Tasse Tee genießen können.

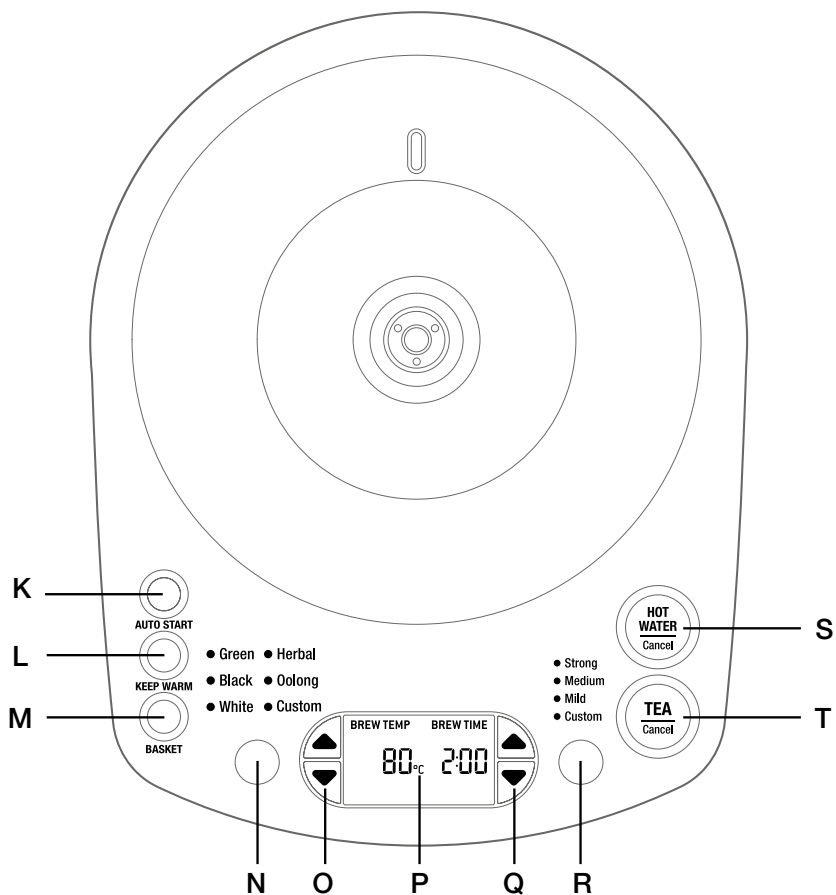


DEN GOURMET TEA ADVANCED AUTOMATIC KENNENLERNEN!



- A** Deckel
- B** Edelstahl-Kalkfilter
- C** Deckel für Teefilter
- D** Edelstahl-Teefilter
- E** Magnetischer Filter-Lift

- F** Glasbehälter
- G** Temperatursensor
- H** Portionslöffel
- I** Basisstation
- J** Kabel mit Netzstecker



K AUTO START-Funktion

L KEEP WARM
Warmhalte-Funktion

M BASKET
Filter-Lift-Funktion

N Auswahl Teesorte

- Green - Grüner Tee
- Black - Schwarzer Tee
- White - Weißer Tee
- Herbal - Kräutertee
- Oolong Tee

• Custom - Individueller Tee

O Variable Temperatureinstellung

P LCD Display
BREW TEMP - Brühtemperatur
BREW TIME - Brühzeit

Q Variable Zeiteinstellung

R Teestärke

- Strong - Stark
- Medium - Mittel
- Mild - Mild
- Custom - Individuell

S HOT WATER/Cancel
Heißwasser/Abbrechen-Taste

T TEA/Cancel
Tee/Abbrechen-Taste



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf.

- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise und zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen.
- Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.
- Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand niemals unbeaufsichtigt.
- Reparaturen und technische Wartungen am Gerät 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, Telefon: (04165) 2225-0.



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Nicht für den Gebrauch in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während

des Betriebes brechen, sich verformen, auslaufen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden durch hohe Temperaturen, Feuer und elektrischen Schlag verursachen.


- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtigkeit des Gerätes. Geringe Mengen Feuchtigkeit auf dem Netzteil können durch Kondenswasser entstehen und deuten nicht auf einen Schaden am Gerät hin. Prüfen Sie auch die Basisstation und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Die Kontakte am Stecker müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen aufweisen. Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß funktionieren. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. Bewahren Sie das Gerät stets an einem trockenen, sauberen und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärmebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Stellen Sie das Gerät nicht auf schrägen Unterlagen ab, auf denen es kippen, auslaufen oder umfallen könnte. Vergewissern Sie sich, dass die Basisstation fest und sicher steht, bevor Sie das Gerät darauf stellen und einschalten. Betreiben Sie das Gerät nicht unter überhängenden Regalen, Hängeschränken oder in der Nähe von feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen, um Schäden durch Kondenswasser zu vermeiden. Auf jeder Seite des Gerätes sollten mindestens 20 cm Platz bleiben. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie während des Betriebes keine Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen.
- Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen. Das Gerät wird elektrisch beheizt. Niemals das Gerät auf einen heißen Ofen stellen!

- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder reinigen wollen. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen und reparieren, wenn es nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet, sich überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eingedrungenes Wasser). Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein ernstes Problem auftritt (Beispiel: Wasser läuft über, Überhitzung). Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, nachdem Sie es nach den Anleitungen, wie in diesem Heft beschrieben, richtig gefüllt haben. Niemals im leeren Zustand vorheizen!
- Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie frisches Wasser einfüllen.
- Niemals das Gerät oder Teile davon mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Niemals das Gerät oder die Basisstation in der Spülmaschine reinigen.
- Niemals bei der Bedienung und Reinigung des Gerätes Gewalt anwenden. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch Originalersatzteile. Fest montierte Geräteteile dürfen nur durch eine autorisierte Fachwerkstatt ersetzt werden.
- Fassen Sie das Gerät immer am Griff an.
- Entfernen Sie den Glasbehälter nicht während eines Brühprozesses. Stellen Sie sicher, dass der Brühprozess abgeschlossen ist, bevor Sie den Glasbehälter von der Station nehmen.
- Schalten Sie den Vorgang vorzeitig mit der ›TEA/Cancel-Taste‹ (wenn Sie Tee aufbrühen) oder mit der ›HOT WATER/Cancel-Taste‹ (wenn Sie Wasser aufkochen) aus. Der Vorgang ist gestoppt, wenn die jeweilige Taste erlischt ist.

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten gedacht, wie:
 - Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhäusern
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
 - Pensionen

MÖGLICHE GEFÄHRDUNGEN DURCH HOHE TEMPERATUREN

- Besondere Vorsicht beim Bewegen des vollen, heißen Glasbehälters.
- Vorsicht beim ausgießen des Wasser bzw. des Tees, heiße Dämpfe können austreten. Gießen Sie nicht zu schnell.
- Niemals während des Betriebes irgendwelche Gegenstände oder Tücher über das Gerät legen, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Schließen Sie den Deckel, bevor Sie das Gerät einschalten. Der Deckel muss während des Betriebes fest geschlossen sein. Niemals während des Betriebes Gesicht, Hände oder andere Körperteile über den Deckel halten, um Verbrühungen durch Dampf zu vermeiden. Dies gilt besonders, wenn Sie den Deckel kurz nach dem Betrieb öffnen.

 **ACHTUNG:** Die Außenwände des Glasbehälters und der Deckel können während des Betriebes sehr heiß werden. Fassen Sie das Gerät während des Betriebes und einige Minuten danach nur am Griff an.

- Trocknen Sie übergelaufenes Wasser sofort ab. Wenn Sie den gefüllten Behälter tragen, dann achten Sie darauf, den Behälter aufrecht zu halten, um Personen- und Sachschäden durch heißes Wasser zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie es reinigen oder den Behälter erneut mit Wasser befüllen.
- Überschreiten Sie die maximale Füllmenge von 1,2 Liter für Tee aufbrühen und 1,5 Liter für Wasser aufkochen nicht, durch das Überlaufen

von kochendem oder heißem Wasser kann es zu ernsthaften Verbrennungen oder Verletzungen führen.

- Schalten Sie das Gerät nie ohne Wasser an, füllen Sie immer ausreichend Wasser ein, bis der Wasserstand in der Füllstandsanzeige zwischen den Marken MIN und MAX liegt. Wenn Sie zu wenig Wasser einfüllen, schaltet der Trockengehschutz (Überhitzungsschutz) die Heizelemente automatisch ab. Stellen Sie sicher, dass der Glasbehälter vor dem Befüllen abgekühlt ist.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – ELEKTRIZITÄT


Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Wickeln Sie das Kabel dazu immer vollständig ab. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.

- Das Gerät darf nur an die einzeln abgesicherte Schuko-Wandsteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230 - 240 V, 50 Hz; 16 A - Absicherung) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Außerdem sollte ein Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von höchstens 30 mA installiert sein. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Elektriker.
- Niemals am Kabel ziehen oder reißen. Das Kabel nicht knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Fassen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen an, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät außer Betrieb nehmen. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Basisstation bewegen oder reinigen. Niemals die Basisstation unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern und stellen Sie das

Gerät nicht auf das Kabel. Sollte das Kabel während des Betriebes heiß werden oder vermutlich beschädigt sein, dann muss es ersetzt werden. Niemals das Kabel selbst reparieren!

- Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals den Boden des Glasbehälters, die Basisstation oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Trocknen Sie übergelaufenes Wasser, Tee oder Kondenswasser immer sofort ab.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über oder unter das Gerät gelaufen sind oder wenn Wasser aus dem Behälterboden ausläuft. Reinigen und trocknen Sie danach das Gerät (siehe: ›Reinigung und Pflege‹). Lassen Sie das Gerät in diesem Fall durch eine Fachwerksatt überprüfen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42439 Design Tea Advanced Automatic
Stromversorgung:	230 - 240 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1.850 - 2.000 W
Länge des Netzkabels:	1,13 m
Gewicht:	2,4 kg
Abmessungen:	ca. 21,5 cm x 22 cm x 26 cm (B x T x H)
Fassungsvermögen Glasbehälter:	max. 1,5 Liter für Wasser max. 1,2 Liter für Tee
Prüfzeichen:	

WISSENSWERTES ÜBER TEE

TEESORTEN

Es gibt vier Arten von Tee, gezüchtet aus den Pflanzen der *Camelia sinensis*. Die Ernte und Verarbeitung bestimmen letztlich die Teesorte, die entsteht.

1. Schwarzer Tee

Schwarzer Tee ist der weltweit verbreitetste Tee. Er wird gewonnen aus geernteten Blättern, die für mehrere Stunden fermentiert werden, bevor Sie getrocknet werden. Diese Oxidation färbt die Blätter dunkel und erhöht den Teein-Anteil. Von allen Tees hat der Schwarze Tee den stärksten Geschmack und die stärkste Färbung.

2. Weißer Tee

Weißer Tee ist der seltenste und teuerste Tee. Er besteht aus den weißlichen Knospen der Teepflanze, welche gedämpft und dann natürlich getrocknet werden. Der Weiße Tee enthält wenig Teein und hat einen leicht süßlichen Geschmack.

3. Grüner Tee

Grüner Tee macht ungefähr 10% des weltweiten Teeverbrauchs aus. Die Teeblätter werden geerntet, aufgerollt und getrocknet bevor Sie sich braun verfärben können. Grüner Tee hat ein charakteristisches Aroma und einen leicht herben Geschmack.

4. Oolong Tee

Oolong Tee ist halb fermentiert, das heißt, die Blätter werden direkt nach der Ernte verarbeitet. So haben Sie nur eine kurze Zeit zum oxidieren was die Blätter von grün in rötlich-braun verfärbt. Die Blätter haben eine blumige, leicht fruchtige Note weshalb der Tee einen sehr fruchtigen Geschmack hat. Es wird empfohlen, Oolong Tee nicht mit Milch, Zucker oder Zitrone zu trinken.

5. Kräutertee

Kräutertees werden nicht aus der Teepflanze gewonnen, sondern aus Blumen, Blättern und Wurzeln der Samen. Herkömmliche Kräutertees sind Kamille, Pfefferminz, Fenchel, Hagebutte und Zitronenmelisse. Kräutertees, die keine Teeblätter enthalten, können durch eine verlängerte Brühzeit nicht bitter werden, sie können problemlos bis zu dreimal mit siedendem Wasser aufgebüht werden ohne den Geschmack zu gefährden.

6. Mischungen

Tee-Produzenten stellen verschiedene Mischungen aus unterschiedlichen Teesorten her. Oftmals geschieht dies, um eine bestimmte Geschmackskonsistenz von Jahr zu Jahr beizubehalten. Herkömmliche Schwarze Tees enthalten English Breakfast, Earl Grey, Irish Breakfast und Russian Caravan.

Hinweis:

Teesatz ist ein idealer Gartendünger und Bodenaufbereiter.

TEE LAGERUNG

In Vakuumbuteln versiegelt kann Tee bis zu 2 Jahren gelagert werden, abhängig von der Qualität des Tees. Nach dem Öffnen sollte Tee in einem luftdichten Behälter trocken und dunkel aufbewahrt werden.

Nach dem Öffnen hält Schwarzer Tee länger als Grüner Tee oder Oolong aber jeder Tee sollte unter optimalen Bedingungen gelagert werden.

Grundsätzlich gilt jedoch, dass Tee nicht mehr verwendet werden sollte, wenn er sein Aroma verloren hat und einen bitteren und faden Geschmack abgibt.

Die Wasserqualität beeinflusst den Geschmack des Tees. Für das beste Ergebnis verwenden Sie gefiltertes Wasser.

Kleinere Teepartikel und Blätter ziehen schneller durch als ganze Blätter. Daher geben kleine Partikel oftmals zu viel Geschmack und zu viel Farbe in zu kurzer Zeit ab und sorgen so für einen herben Geschmack. Passen Sie daher die Brühzeit an, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist.

Wir empfehlen die Verwendung des mitgelieferten Tee-Portionslöffels, nehmen Sie ca. 1 Teelöffel pro Tasse / 250 ml.

VERHÄLTNIS WASSER ZU TEELÖFFEL:

Wasserstand im Glasbehälter	Tassen /ml	Teelöffel
500 ml	ca. 2 Tassen / 500 ml	2 Löffel
750 ml	ca. 3 Tassen / 750 ml	3 Löffel
1000 ml	ca. 4 Tassen / 1000 ml	4 Löffel
1200 ml	ca. 5 Tassen / 1200 ml	5 Löffel



BEDIENUNG

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Wir empfehlen vor der ersten Inbetriebnahme einen Brühvorgang nur mit Wasser, ohne Tee durchlaufen zu lassen, um Produktionsrückstände aus dem Gerät zu entfernen.

1. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, Preisschilder und Werbematerialien (Aufkleber und Schilder). Entfernen Sie aber nicht das Typenschild.
2. Öffnen Sie den Deckel des Behälters und entnehmen Sie den Teefilter vom Filterliff.

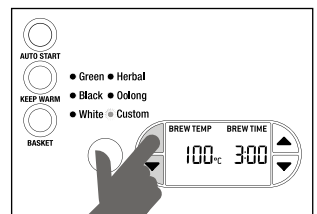
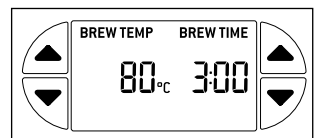
Niemals das Gerät, die Basisstation oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen.

3. Stellen Sie die Basisstation auf eine feste, waagerechte, glatte, hitze- und wasserbeständige Arbeitsfläche in der Nähe einer Wandsteckdose auf. Die Basisstation muss fest und sicher stehen und darf nicht wackeln oder kippen.
4. Befüllen Sie den Glasbehälter, ohne Teefilter, bis zur Maximum-Füllmarke mit Wasser (max. 1.500 ml) und stellen Sie den Behälter zurück auf die Basisstation. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter.

Niemals den Glasbehälter mit kaltem Wasser befüllen, wenn der Behälter noch warm ist, da das Glas sonst platzen könnte.

Füllen Sie ausreichend Wasser ein, bis der Wasserstand in der Füllstandsanzeige zwischen den Marken MIN und MAX liegt. Überschreiten Sie die maximale Füllmenge von 1,5 Liter nicht. Wenn Sie zu wenig Wasser einfüllen, schaltet der Trockenschutz (Überhitzungsschutz) die Heizelemente automatisch ab, bevor das Wasser kocht.

5. Wickeln Sie das Kabel der Basisstation vollständig ab. Schließen Sie das Gerät an eine abgesicherte Wandsteckdose an.
6. Das LCD Display leuchtet auf und die Standardeinstellung für Brühtemperatur (links) und Brühzeit (rechts) werden angezeigt.
7. Drücken Sie die linke Taste mit Pfeilrichtung nach oben, bis im Display 100°C angezeigt wird. Die Kontrollleuchte ›Custom‹ leuchtet automatisch auf.
8. Um den Brühvorgang zu starten, drücken Sie die

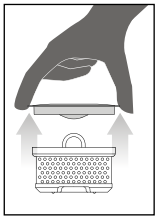


Taste ›HOT WATER/Cancel‹. Die Taste leuchtet auf, das Display zeigt ›ON‹ und der Brühprozess wird in 5°C Schritten angezeigt.

9. Sobald das Wasser die Temperatur von 100°C erreicht hat, ertönt dreimal ein akustisches Signal. Die ›HOT WATER/Cancel-Taste‹ erlischt.
10. Gießen Sie das Wasser am besten in den Abfluss. Der Gourmet Tea Advanced Automatic kann jetzt verwendet werden.

TEE AUFBRÜHEN

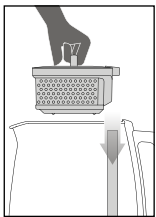
Den Gourmet Tea Advanced Automatic als Teekoher benutzen



1. Nehmen Sie den Glasbehälter von der Basisstation und entnehmen Sie den Teefilter vom Filter-Lift. Füllen Sie den Glasbehälter mit der gewünschten Menge Wasser auf. Beachten Sie bitte die maximale Füllmenge für die Teezubereitung (max. 1200 ml).

Überschreiten Sie die maximale Füllmenge von 1200 ml nicht. Das Überlaufen von kochendem oder heißem Wasser kann zu ernsthaften Verbrennungen oder Verletzungen führen. Wenn Sie zu wenig Wasser einfüllen, schaltet der Trockengehschutz (Überhitzungsschutz) die Heizelemente automatisch ab, bevor das Wasser die gewünschte Temperatur erreicht hat.

2. Legen Sie den Teefilter auf einer ebenen, trockenen Arbeitsfläche ab. Um den Deckel des Teefilters zu öffnen, fassen Sie am besten an den beiden Seiten an.
3. Zum Befüllen des Teefilters benutzen Sie den mitgelieferten Portionslöffel. Als Richtwert gilt, ein Löffel loser Tee pro Tasse / 250 ml Wasser. Beachten Sie bei der Portionierung jedoch unbedingt die Anleitung auf der Teeverpackung.



4. Setzen Sie den Deckel auf den Teefilter und stellen Sie sicher, dass der Deckel eingerastet ist.
5. Schieben Sie den Teefilter entlang des Filter-Liftes, bis zum Anschlag in den Glasbehälter. Durch die Magnethalterung, findet der Teefilter seinen Platz fast automatisch. Setzen Sie dann den Deckel wieder auf den Glasbehälter.

AUSWAHL DER TEESORTE

Die Teesorte bestimmt die Brühtemperatur. Der Teekoher hat 5 voreingestellte Teetemperaturen, empfohlen für die optimale Brühtemperatur für Grünen, Schwarzen, Weißen, Kräuter oder Oolong Tee. Ebenso können Sie die Temperatur individuell auf andere Teesorten anpassen oder nach Ihrem persönlichen Geschmack programmieren.

Teesorte	Grüner Tee	Weißer Tee	Oolong Tee	Kräuter-tee	Schwarzer Tee
Voreingestellte Brühtemperatur	80°C	85°C	90°C	100°C	100°C
Voreingestellte Brühzeit	3:00	3:00	3:00	4:00	2:00

6. Auswahl der voreingestellten Teesorte:

a. Drücken Sie die Taste ›TEA TYPE‹ und wählen Sie die gewünschte Teesorte aus. Die Taste ›Green‹, ›Black‹, ›White‹, ›Herbal‹ oder ›Oolong‹ leuchtet nach Ihrer Auswahl auf.

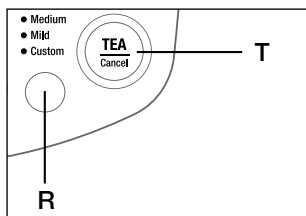
b. Auf der linken Seite im Display wird die voreingestellte, empfohlene Brühtemperatur für die ausgewählte Teesorte angezeigt.

AUSWAHL DER TEESTÄRKE

Die gewünschte Brühstärke wird von der Brühzeit bestimmt. Die richtige Brühzeit hängt von der Teesorte und Ihrem persönlichen Geschmack ab.

Der Gourmet Tea Advanced Automatic hat drei voreingestellte Stärken: ›Stark‹, ›Medium‹ oder ›Mild‹. Sie können Sie die Brühzeit auch nach Ihrem persönlichen Geschmack programmieren.

7. Auswahl der voreingestellten Brühzeit:



a. Drücken Sie die Taste ›Teestärke‹ (R) und wählen Sie die gewünschte Teestärke aus.

Die Taste ›Strong/Stark‹, ›Medium/Mittel‹ oder ›Mild‹ leuchtet nach Auswahl auf.

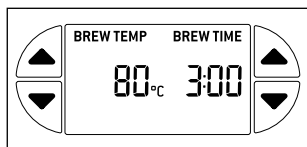
b. Auf der rechten Seite im Display wird die voreingestellte Brühzeit angezeigt.

8. Um den Brühvorgang zu starten, drücken Sie die Taste ›TEA/Cancel‹ (T). Die Taste leuchtet auf, das Display zeigt ›ON‹ und der Brühprozess wird in 5°C Schritten angezeigt.

Sobald das Wasser die Temperatur von 50°C erreicht hat, wird ›ON‹ durch die ausgewählte Brühzeit ersetzt.

Hinweis:

Die Brühzeit kann während des Brühvorganges durch Drücken der rechten Pfeiltasten in 30 Sekundenschritten bis max. 10 Minuten eingestellt werden.



Die Brühtemperatur kann jedoch nicht verändert werden, wenn der Brühvorgang gestartet ist. Um die Brühtemperatur zu verändern, drücken Sie die »TEA/Cancel-Taste« (T). Der Brühvorgang wird abgebrochen. Betätigen Sie dann die linken Pfeiltasten bis zur gewünschten Brühtemperatur.

9. Sobald die ausgewählte Brühtemperatur erreicht ist, senkt sich der Teefilter automatisch nach unten in das erhitzte Wasser.
10. Hat der Teefilter den Glasboden erreicht, zeigt das Display (rechts), dass der Brühvorgang läuft. Die Rückzählfunktion der ausgewählten Zeit wird in 1 Sekundenschritten automatisch gestartet.
11. Nach Ablauf der Brühzeit wird der Teefilter, um ein Überbrühen zu verhindern, automatisch nach oben gehoben. Das Warnsignal ertönt dreimal.

Der Teefilter ist nach dem Brühvorgang noch sehr heiß. Stellen Sie sicher, dass er abgekühlt ist, bevor Sie ihn anfassen oder herausnehmen.

DIE WARMHALTEFUNKTION

Original-Brühtemperatur	Ungefähre Warmhaltetemperatur
50°C - 65°C	50°C
70°C - 80°C	70°C
85°C	75°C
90°C - 100°C	80°C

Die Warmhaltefunktion ermöglicht das Warmhalten von aufgebühtem Tee oder heißem Wasser bis zu 60 Minuten. Die Warmhaltetemperatur schwankt zwischen 50 - 80°C und hängt von der ausgewählten Brühtemperatur ab. Je geringer die Brühtemperatur, desto geringer die Warmhaltenzeit.

Hinweis:

Während des Warmhaltens wird die Entfaltung des Teearomas fortgesetzt. Abhängig davon, wie lange Sie den Tee warmhalten möchten, berücksichtigen oder reduzieren Sie die anfänglich eingestellte Teestärke/Brühzeit.

Einstellen der Warmhaltefunktion:

1. Drücken Sie die »KEEP WARM-Taste« bevor, während oder nach dem Brühvorgang. Die Warmhaltefunktion ist aktiviert, wenn die Taste leuchtet.
2. Sobald der Koch- bzw. der Brühprozess abgeschlossen ist, zeigt das Display die vergangene Zeit seit dem Aufkochen an. Durch die Beleuchtung der Warmhalte-Taste, erkennen Sie das die Funktion aktiviert ist. Warmgehalten werden kann maximal bis zu 60 Minuten.

3. Die Warmhaltefunktion schaltet sich automatisch aus, wenn Sie den Behälter von der Basisstation nehmen. Schalten Sie die Warmhaltefunktion erneut ein, wird die Warmhaltefunktion für die verbleibende Zeit der insgesamt 60 Minuten wieder aktiviert.

Hinweis:

Die Warmhaltefunktion kann nicht aktiviert werden, wenn die Wassertemperatur unter 50°C liegt.

TEEFILTER-FUNKTION

Bei der Teefilter-Funktion wird der Teefilter kontinuierlich hochgehoben und wieder abgesenkt während des Brühvorganges. Diese Bewegung lockert die Teeblätter im Teefilter und erlaubt so dem heißen Wasser frei um die Teeblätter zu zirkulieren für ein maximales Ziehergebnis.

Hinweis:

Wir empfehlen die Teefilter-Funktion nur zu nutzen, wenn Sie zwischen 1000ml und 1200ml (ca. 4 - 5 Tassen) Wasser erhitzen.

Hinweis:

Die Teefilter-Funktion kann erheblich den Grad der Infusion beträchtlich erhöhen und damit die Teestärke beeinflussen. Eventuell müssen Sie die anfängliche Teestärke bzw. Brühzeit reduzieren wenn Sie die Teefilter-Funktion verwenden.

1. Um die Teefilter-Funktion einzuschalten, drücken Sie die Taste ›BASKET‹. Die Funktion ist aktiviert, wenn die Taste leuchtet und das Display ›BASKET CYCLE‹ anzeigt.
2. Während des Brühvorganges blinkt die Taste ›BASKET‹ und der Filter wird kontinuierlich in das erhitzte Wasser getaucht und wieder hochgehoben.
3. Die Teefilter-Funktion kann jederzeit während des Brühvorganges unterbrochen werden. Drücken Sie dafür einmal die Taste ›BASKET‹. Die Taste wird aufhören zu leuchten und der LCD-Bildschirm wird nicht länger ›BASKET CYCLE‹ anzeigen. Der Teefilter befindet sich die restliche Brühzeit an dem Boden der Glaskanne.

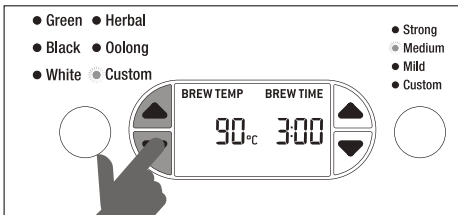
DEN GOURMET TEA ADVANCED AUTOMATIC ALS VARIABEL EINSTELLBAREN WASSERKOCHER BENUTZEN

Der Gourmet Tea Advanced Automatic kann für Kochen oder Erwärmen von Wasser benutzt werden. Sie können die Temperatur auch nach Ihrem persönlichen Geschmack programmieren.

Hinweis:

Wenn Sie den Glasbehälter zuvor für die Herstellung von Tee benutzt haben, espülen Sie Glasbehälter und Teefilter gründlich aus, bevor Sie Wasser aufkochen.

1. Befüllen Sie den Glasbehälter mit der gewünschten Menge Wasser. Überschreiten Sie die maximale Füllmenge von 1500 ml nicht.
2. Wasser kochen (100°C):



Drücken Sie die linke Taste mit Pfeilrichtung nach oben, um die Temperatur zu erhöhen und um die Temperatur zu senken, drücken Sie die linke Taste mit Pfeilrichtung nach unten. Die Temperatur kann von 50°C bis maximal 100°C in 5°C Schritten eingestellt werden. Sobald die Temperatur ausgewählt ist, leuchtet die Kontrollleuchte ›CUSTOM‹ automatisch auf.

Hinweis:

Sobald Sie den Brühprozess mit einer von Ihnen selbst eingestellten Temperatur vollendet haben, speichert das Gerät die Temperatur.

3. Um den Vorgang zu starten, drücken Sie die Taste ›HOT WATER/Cancel‹. Die Taste leuchtet auf, das Display zeigt ›ON‹ und der Brühprozess wird in 5°C Schritten angezeigt.
4. Die Brühtemperatur kann in diesem Modus nicht verändert werden. Um die Temperatur zu ändern, drücken Sie dafür die Taste ›HOT WATER/Cancel‹ und wählen Sie dann die Brühtemperatur neu aus.
5. Sobald das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt dreimal ein akustisches Signal. Die ›HOT WATER/Cancel‹ Taste erlischt.

Im rechten Teil des Displays ist eine »Frischeanzeige« zu sehen, diese zeigt die vergangene Zeit seit Ablauf des Brühvorganges an. Diese Überwachung ist 60 Minuten lang nach dem Brühprozess möglich.

- Die Warmhaltefunktion ermöglicht das Warmhalten von aufgebühtem Tee oder heißem Wasser bis zu 60 Minuten. Die Funktion können Sie vor, während oder nach dem Brühvorgang einschalten.

INDIVIDUELLE EINSTELLUNG VON BRÜHTEMPERATUR UND BRÜHZEIT

Die Brühtemperatur

Zusätzlich zu den 5 voreingestellten Brühtemperaturen, können Sie die Temperatur auch individuell einstellen.

Einstellen der individuellen Brühtemperatur

- Drücken Sie die linke Taste mit Pfeilrichtung nach oben, um die Temperatur zu erhöhen und um die Temperatur zu senken, drücken Sie die linke Taste mit Pfeilrichtung nach unten. Die Temperatur kann von 50°C bis maximal 100°C in 5°C Schritten eingestellt werden (oder in Fahrenheit: von 120°F bis maximal 212°F in 5°F Schritten).
- Die ausgewählte Temperatur erscheint links im Display.

Hinweis:

Wenn Sie die linken Pfeiltasten hoch oder runter drücken während ›Green‹, ›Black‹, ›White‹, ›Herbal‹ oder ›Oolong‹ leuchten, werden die voreingestellten Brühtemperaturen überschrieben. ›Custom‹ leuchtet.

Hinweis:

Dieses Gerät ist nicht für gewerbliche oder wissenschaftliche Zwecke geeignet. Die Temperaturen variieren zwischen $\pm 3^{\circ}\text{C}$. Das ist die Spanne für eine optimale Zubereitung jeder Teesorte.

Die Brühzeit

Der Teekoher hat drei voreingestellte Stärken: ›Strong - Stark‹, ›Medium - Mittel‹ oder ›Mild‹. Sie können die Brühzeit auch individuell (›Custom‹) einstellen.

Einstellen der Brühzeit

- Stellen Sie sicher, dass die Brühtemperatur (also die Teesorte) ausgewählt ist.

Bei einer Brühzeit von weniger als 10 Minuten:

- Drücken Sie die rechte Taste mit Pfeilrichtung nach oben, um die Brühzeit zu erhöhen und um die Brühzeit zu senken, drücken Sie die rechte Taste mit Pfeilrichtung

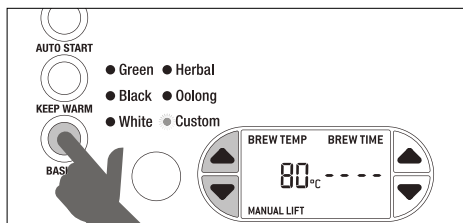
nach unten. Die Brühzeit kann in 30 Sekunden-Schritten bis max. 10 Minuten eingestellt werden.

- b. Starten Sie jetzt den Brühvorgang. Sobald das Wasser die richtige Brühtemperatur erreicht hat, wird der Teefilter automatisch gesenkt und die Rückzählfunktion der ausgewählten Zeit gestartet.
- c. Nach Ablauf der Brühzeit wird der Teefilter automatisch nach oben gehoben und im Display ist die »Frischeanzeige« zu sehen. Diese zeigt die vergangene Zeit (bis zu max. 60 Minuten) seit Ablauf des Brühvorganges an. Die Heizelemente sind dabei nicht aktiviert.

Manueller Modus – bei einer Brühzeit über 10 Minuten:

Sobald das Wasser die richtige Brühtemperatur erreicht hat, wird der Teefilter automatisch gesenkt. Allerdings wird der Teefilter nicht automatisch wieder gehoben, sondern nach Ablauf der gewünschten Brühzeit können Sie den Teefilter manuell anheben.

- a. Drücken Sie die rechte Taste mit Pfeilrichtung nach oben, bis zu max. 10 Minuten.
- b. Bestätigen Sie die Eingabe, indem Sie die Taste mit Pfeilrichtung nach oben drücken. Im Display erscheint jetzt rechts »MANUAL LIFT« und »-:-«
- c. Starten Sie jetzt den Brühvorgang. Sobald das Wasser die richtige Brühtemperatur erreicht hat, wird der Teefilter automatisch gesenkt.
- d. Im manuellen Modus startet die Rückzählfunktion sofort automatisch, bis max. 60 Minuten.
- e. Sobald die gewünschte Brühzeit vergangen ist, drücken Sie 2 Sekunden auf die Taste »BASKET«, der Teefilter fährt dann automatisch nach oben.



- f. Nachdem der Brühprozess abgeschlossen ist, erscheint im Display die »Frischeanzeige«. Diese zeigt die vergangene Zeit (bis zu max. 60 Minuten) seit Ablauf des Brühvorganges an. Die Heizelemente sind dabei nicht aktiviert.

Sobald Sie den Brühprozess mit einer von Ihnen selbst eingestellten Temperatur vollendet haben, speichert das Gerät die Temperatur.

AUTO-START-FUNKTION

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, zu einem ausgewählten Zeitpunkt, Wasser oder Tee aufzukochen.

Einstellen der Auto-Start-Funktion

1. Halten Sie die Taste ›Auto Start‹ für 2 Sekunden gedrückt, es ertönt ein akustisches Signal. Durch die Beleuchtung des AUTO START-Symbols, erkennen Sie, dass die Funktion aktiviert wurde.
2. Im Display erscheint das AUTO START-Symbol. Es blinkt ›CURRENT TIME‹ (die aktuelle Uhrzeit) und ›START TIME‹ (die gewünschte Startzeit) auf.
3. Um die aktuelle Uhrzeit (›CURRENT TIME‹) einzustellen, drücken Sie die linke Taste mit Pfeilrichtung nach oben, um die Zeit zu erhöhen. Um die Zeit zu senken, drücken Sie die linke Taste mit Pfeilrichtung nach unten. Sie können im Intervall von je einer Minute wählen.

WICHTIG: Die Anzeige ›AM‹ markiert die Vormittagszeit. ›PM‹ weist auf die Nachmittagszeit hin. Achten Sie darauf, dass die Anzeige ›AM‹ oder ›PM‹ richtig eingestellt ist. Wenn das falsche Symbol erscheint, dann lassen Sie die Zeitanzeige noch einmal 12 Stunden weiter laufen. Durch gedrückt halten der Pfeiltasten, läuft die Anzeige im Schnelldurchlauf automatisch weiter, bis Sie die Taste wieder loslassen.

4. Um die gewünschte Startzeit (›START TIME‹) einzustellen, drücken Sie die rechte Taste mit Pfeilrichtung nach oben, um die Zeit zu erhöhen und um die Zeit zu senken, drücken Sie die rechte Taste mit Pfeilrichtung nach unten, im Intervall von je einer Minute. Achten Sie darauf, dass die Anzeige ›AM‹ (für vormittags) oder ›PM‹ (für nachmittags) richtig eingestellt ist.
5. Sobald die aktuelle und gewünschte Uhrzeit eingestellt ist, wählen Sie entweder ›HOT WATER/Cancel‹ oder ›TEA/Cancel‹, abhängig davon ob Sie Tee oder Wasser zubereiten möchten.
6. Die zuvor eingestellten Uhrzeiten und das AUTO START-Symbol erscheinen jetzt in der Anzeige. Das Auto Start-Symbol blinkt bis zur gewünschten Startzeit.
7. Stellen Sie sicher, dass der Gourmet Tea Advanced Automatic entsprechend vorbereitet ist:
 - a) ausreichend Wasser im Glasbehälter und genügend Tee im Teefilter für den Brühprozess
 - b) ausreichend Wasser im Glasbehälter zum Wasser kochen

Hinweis:

Zu wenig Wasser könnte den Boden des Teekochers verfärben.

8. Ist die ausgewählte Startzeit erreicht, fängt der Gourmet Tea Advanced Automatic automatisch an Tee aufzubrühen bzw. Wasser zu kochen. Nach Beendigung des Prozesses, erlischt die AUTO-START- Kontrollleuchte.

Um die Auto-Start-Funktion wieder zu aktivieren, benutzen Sie die vorherige Startzeit.

Drücken Sie dafür die ›AUTO-START-Taste‹ einmal. Die Tasten ›HOT WATER/Cancel‹ und ›TEA/Cancel‹ leuchten kurz auf.

Wählen Sie dann entweder ›HOT WATER/Cancel‹ oder ›TEA/Cancel‹, abhängig davon ob Sie Tee oder Wasser zubereiten möchten. Die Auto-Start-Funktion ist jetzt neu eingestellt.

Hinweis:

Um die Auto-Start-Funktion zu deaktivieren, drücken Sie die Taste ›AUTO START‹. Im Display erlischt das AUTO START-Symbol und die Taste erlischt.

STAND-BY-MODUS

Wenn das Gerät an eine Wandsteckdose angeschlossen ist, leuchtet das Display für 3 Minuten, bevor der Stand-by-Modus aktiviert wird. Im Stand-by-Modus erlischt dann das Display.

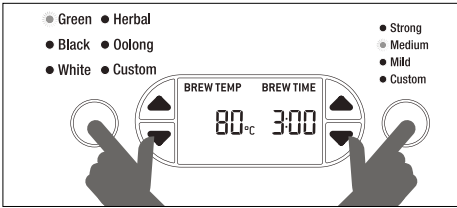
Um das Gerät wieder zu aktivieren, drücken Sie eine beliebige Taste außer ›HOT WATER/Cancel‹ und ›TEA/Cancel‹. Drücken Sie entweder ›HOT WATER/Cancel‹ oder ›TEA/Cancel‹, wird die dazugehörige Funktion sofort gestartet.

DEN TEEFILTER NACH DEM BRÜHPROZESS BEWEGEN

Wenn Sie Ihren Tee nach dem Brühprozess noch stärker haben möchten, halten Sie die Taste ›BASKET‹ für zwei Sekunden gedrückt, die Kontrollleuchte blinkt und der Teefilter fährt automatisch nach unten. Sobald die gewünschte Stärke erreicht ist, drücken Sie die Taste ›BASKET‹ erneut für zwei Sekunden. Die Kontrollleuchte blinkt und der Teefilter fährt wieder automatisch nach oben.

Hinweis: Ist die Glaskanne nicht auf der Basisstation und der Teefilter ist am Boden der Kanne, wird der Teefilter, sobald Sie die Glaskanne wieder auf die Basisstation setzen, automatisch nach oben gehoben.

WECHSEL DER TEMPERATURANZEIGE (VON °C ZU °F)



Die Temperaturanzeige auf dem Gerät ist in Celsius, Sie können diese aber auch in Fahrenheit ändern.

Halten Sie gleichzeitig die Tasten ›TEA TYPE‹ (Teesorte) und ›TEA STRENGTH‹ (Teestärke) für zwei Sekunden gedrückt.

Das Display ändert sich entsprechend in ›°C‹ oder ›°F‹.

PFLEGE UND REINIGUNG

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät unbedingt ausreichend abkühlen, bevor Sie das Gerät zerlegen und/oder das Gerät reinigen.

⚠ ACHTUNG! Tauchen Sie niemals den Boden des Glasbehälters, die Basisstation oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und achten Sie darauf, dass diese Bauteile nicht mit Feuchtigkeit in Kontakt kommen.

⚠ WARNUNG: Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle Bauteile und Zubehöre stets für kleine Kinder unzugänglich sind.

REINIGUNG DES DECKELS MIT INTEGRIERTEM KALKFILTER

Niemals den Glasbehälter, die Basisstation oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

1. Reinigen Sie den Deckel des Glasbehälters in warmem Spülwasser mit einem weichen Schwamm oder Spüllappen. Spülen Sie ihn dann unter fließendem Wasser ab und lassen ihn trocknen. Den integrierten Kalkfilter können Sie unter fließendem Wasser mit einem sauberen Tuch oder Spülbürste reinigen.
2. Alternativ dazu können Sie den Deckel mit integriertem Kalkfilter auch in der Spülmaschine reinigen. Platzieren Sie dazu den Deckel vertikal so in der Spülmaschine, dass der Kalkfilter nach oben zeigt.
3. Lassen Sie den Deckel gut trocknen bevor Sie ihn wieder auf den Glasbehälter setzen.

REINIGUNG DES GLASBEHÄLTERS

1. Nach jedem Benutzen sollten Sie den Behälter leeren, lassen Sie keinen aufgebrihten Tee über Nacht stehen.
2. Wischen Sie mit einem feuchten, sauberen Tuch die Innenseite des Behälters entlang oder lassen Sie warmes Wasser in den Behälter laufen. Wenn Sie das Gerät nur für die Teezubereitung nutzen, sollten Sie den Behälter, um den Teegeschmack nicht zu beeinflussen, nicht mit Spülmittellösung reinigen.
3. Feuchten Sie ein sauberes Tuch oder einen weichen Spülschwamm mit etwas warmer Spülmittellösung an und säubern Sie die Außenseite.

⚠ ACHTUNG! Reinigen Sie niemals den Glasbehälter unter fließendem Wasser.

Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände, scharfe Reiniger (Desinfektionsmittel, Chemikalien), Scheuerhilfen (Topfreiniger) oder Scheuermittel zum Reinigen des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Innenseite und Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.

- Um die Ablagerungen von Tannin und Kalk im Glasbehälter zu entfernen, füllen Sie den Behälter bis zur Maximum-Füllmarke (1500 ml) mit Wasser.

Möglichkeit A:

Verwenden Sie den Gastroback Premium Entkalker 98175. Füllen Sie eine Mischung von 700 ml Wasser und 35 ml Entkalker in den Glasbehälter, aufkochen und ca. 15 min einwirken lassen. Gießen Sie es danach weg. Danach mit klarem Wasser aufkochen, das Wasser weggießen und wenn nötig den Vorgang wiederholen.

Möglichkeit B:

Geben Sie den Saft einer Zitrone hinzu, anschließend aufkochen. Lassen Sie das Zitronenwasser über Nacht einweichen. Gießen Sie es danach weg. Danach mit klarem Wasser aufkochen, das Wasser weggießen und wenn nötig den Vorgang wiederholen.

Möglichkeit C:

Benutzen Sie handelsübliche Zitronensäure. Für genaue Mengenangaben und Einwirkzeiten halten Sie sich an die Empfehlungen des Herstellers der Zitronensäure. Danach mit klarem Wasser aufkochen, das Wasser weggießen und wenn nötig den Vorgang wiederholen.

- Trocknen Sie den Behälter mit einem trockenen, sauberen Tuch ab.

TEEFILTER, DECKEL DES TEEFILTERS UND PORTIONSLÖFFEL REINIGEN

- Geben Sie Spülmittellösung in warmes Wasser. Waschen Sie den Teefilter, den Deckel des Teefilters und den Portionslöffel in warmer Spülmittellösung mit einem weichen, sauberen Tuch oder Schwamm ab. Anschließend die Teile unter fließendem Wasser abspülen und dann trocknen.
- Alternativ können Sie diese Teile auch im Geschirrspüler reinigen.
- Lassen Sie alle Teile bevor Sie das Gerät wieder zusammen setzen gut trocknen.

DIE BASISSTATION REINIGEN

- Feuchten Sie ein sauberes Tuch oder einen weichen Spülschwamm mit etwas warmer Spülmittellösung an und wischen Sie damit die Basisstation ab.
- Trocknen Sie die Basisstation und alle Teile danach sorgfältig ab und lassen Sie die Teile vor dem nächsten Gebrauch (etwa ½ Stunde) an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unzugänglich sind.

STÖRUNGEN BESEITIGEN

Die folgenden Hinweise sollen Ihnen behilflich sein, wenn Probleme bei der Arbeit mit dem Gerät auftreten.

Mögliches Problem	Lösung
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden.	Überprüfen Sie ob der Netzstecker in einer funktionstüchtigen Wandsteckdose eingesteckt ist. Für zusätzliche Sicherheit ist das Gerät mit einer Thermosicherung ausgestattet. In dem Fall einer ernsthaften Überhitzung, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Wenden Sie sich bitte in diesem Fall an den GASTROBACK Kundenservice Tel.: 04165/2225-0.
Das Gerät arbeitet nicht.	Überprüfen Sie ob der Glasbehälter richtig auf der Basisstation steht.
Das LCD Licht ist ausgegangen.	Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus, weil es 3 Minuten nicht genutzt wurde. Um den Stand-by-Modus zu deaktivieren, heben Sie den Glasbehälter kurz von der Basisstation, anschließend den Behälter wieder platzieren. Dann drücken Sie eine beliebige Taste außer ›HOT WATER/Cancel‹ und ›TEA/Cancel‹.
Sie können eine bestimmte Funktion nicht auswählen.	Bestimmte Funktionen können während des Brühprozesses nicht ausgewählt bzw. gewechselt werden. Trotzdem kann es zeitweise sein, dass sich die Anzeige verändert oder Sie ein Signalton hören.
Das Display zeigt ›RESET‹ an.	Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, warten Sie 5 Sekunden bevor Sie das Gerät wieder anschließen. Sollte das Problem nicht behoben sein, wenden Sie sich bitte an den GASTROBACK Kundenservice Tel.: 04165/2225-0.
Das Display zeigt ›ERROR‹ an.	Das LCD Display zeigt ›ERROR‹, wenn das Gerät nicht zurück gesetzt werden kann. Sollte das eintreten, wenden Sie sich bitte an den GASTROBACK Kundenservice Tel.: 04165/2225-0.
Sie möchten die Standardeinstellung wiederherstellen.	Auch wenn das Gerät stromlos war, hat es die zuletzt benutzen Einstellungen gespeichert. Um die Standardeinstellung für jede Funktion wiederherzustellen, halten Sie die Tasten ›AUTO START‹ und ›KEEP WARM‹ gleichzeitig für zwei Sekunden gedrückt.
Die Teefilterabsenkung funktioniert nicht.	Die automatische Teefilterabsenkung ist nur für den Brühprozess für unter 10 Minuten funktionsfähig. Der Teefilter wird nicht abgesenkt während sich das Gerät im Aufheizmodus befindet.
Nach dem Aufkochen steigen um den Temperatursensor Bläschen auf.	Das ist normal und gehört zu der Funktion des Gerätes.
Der Tee ist zu schwach oder zu stark.	Für stärkeren Tee erhöhen Sie die Teemenge oder die Brühzeit. Für schwächeren Tee reduzieren Sie die Teemenge oder die Brühzeit.
Sie hören ein klapperndes Geräusch im Glasbehälter.	Das ist normal. Das Geräusch geht von dem Teefilter-Lift aus und ertönt wenn der Teefilter nicht montiert ist.

AUFBEWAHRUNG

Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Lagern Sie das Gerät sauber und trocken. Stellen Sie das Gerät am besten auf die Basisstation, damit die Kontakte vor Staub geschützt sind. Platzieren Sie den Teefilter am Filter-Lift und setzen Sie den Deckel auf das Gerät. Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung unter dem Boden der Basisstation.

Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Schläge, Umfallen) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das 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 Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der 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.

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

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

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 GOURMET TEA ADVANCED AUTOMATIC



Art.-No. 42439 »Design Tea Advanced Automatic«

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

KNOWING THE GOURMET TEA ADVANCED AUTOMATIC.....	34
IMPORTANT SAFEGUARDS	36
For all Electrical Appliances	38
Hot surfaces - Risk of burns	39
TECHNICAL DETAILS	40
TEA INSIGHTS	41
OPERATING	43
Before First Use	43
Using the Gourmet Tea Advanced Automatic for Brewing Tea	44
Selecting the Tea Type	44
Selecting the Tea Strength	44
›Keep Warm‹ Feature	46
›Basket Cycle‹ Feature	47
Boiling or Heating Water.....	47
Customising brew temperature and time.....	48
›Auto Start‹ Feature.....	50
Temperature Conversion (°C to °F).....	52
CARE AND CLEANING	53
STORAGE.....	54
TROUBLESHOOTING	55
NOTES FOR DISPOSAL.....	57
INFORMATION AND SERVICE	57
WARRANTY	58

DEAR CUSTOMER!

Congratulations! On the purchase of your new Gourmet Tea Advanced Automatic

Today, tea is the most consumed beverage in the world after water. Whether your taste preference is for a rich full bodied Darjeeling tea, a delicate first picked Japanese Green tea or one of the hundreds of herbal teas now available, all tea drinkers know the special moment of escape that can be found while drinking that perfect cup.

Yet brewing tea is both an art and a science. Tea varieties are grown and produced in different environments and require specific water temperatures and controlled brew times to allow their unique flavour and aroma to develop during brewing.

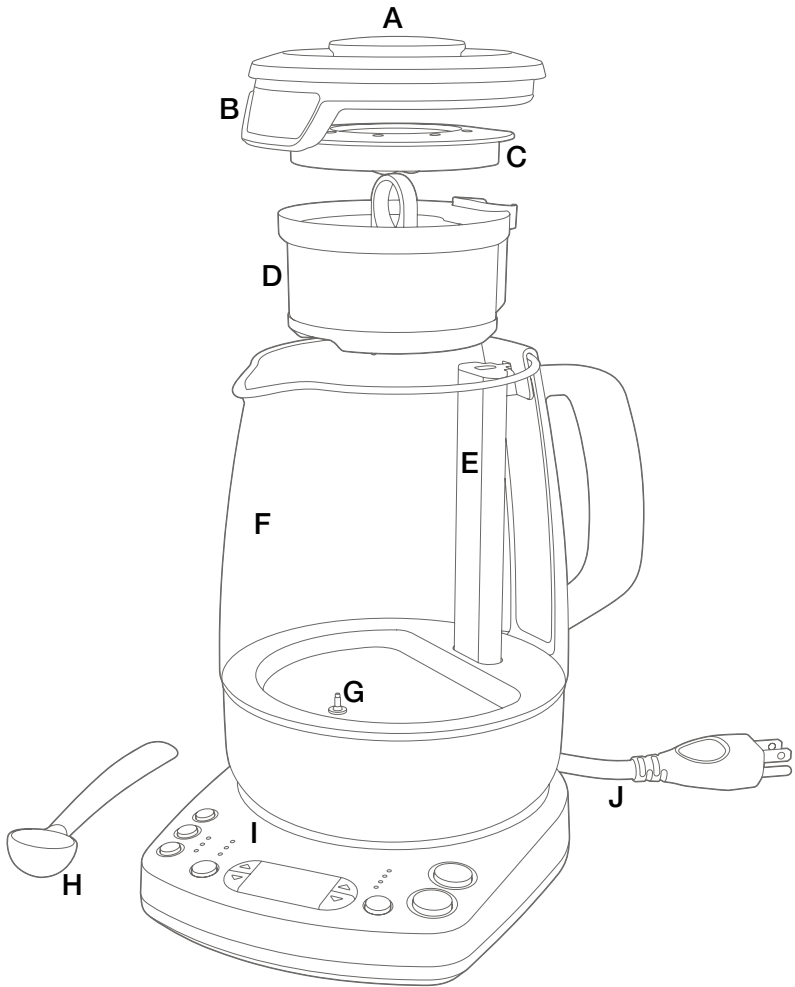
Boiled water is not considered good for making many tea types as the boiling process removes oxygen, making the water stale. To bring out the optimal quality and taste of more delicate tea leaves such as green, oolong and white tea, a lower temperature will produce a better flavoured cup of tea while boiling water may scald the tea leaves and result in a bitter, astringent brew.

Similarly, brewing the tea for too long may result in a bitter, unpleasant brew, while brewing for too short a period may leave the tea weak and tasteless.

The Gourmet Tea Advanced Automatic is fully programmable for all types of tea, water temperatures and brew times, eliminating the guesswork so you can enjoy a perfect cup of tea, every time.

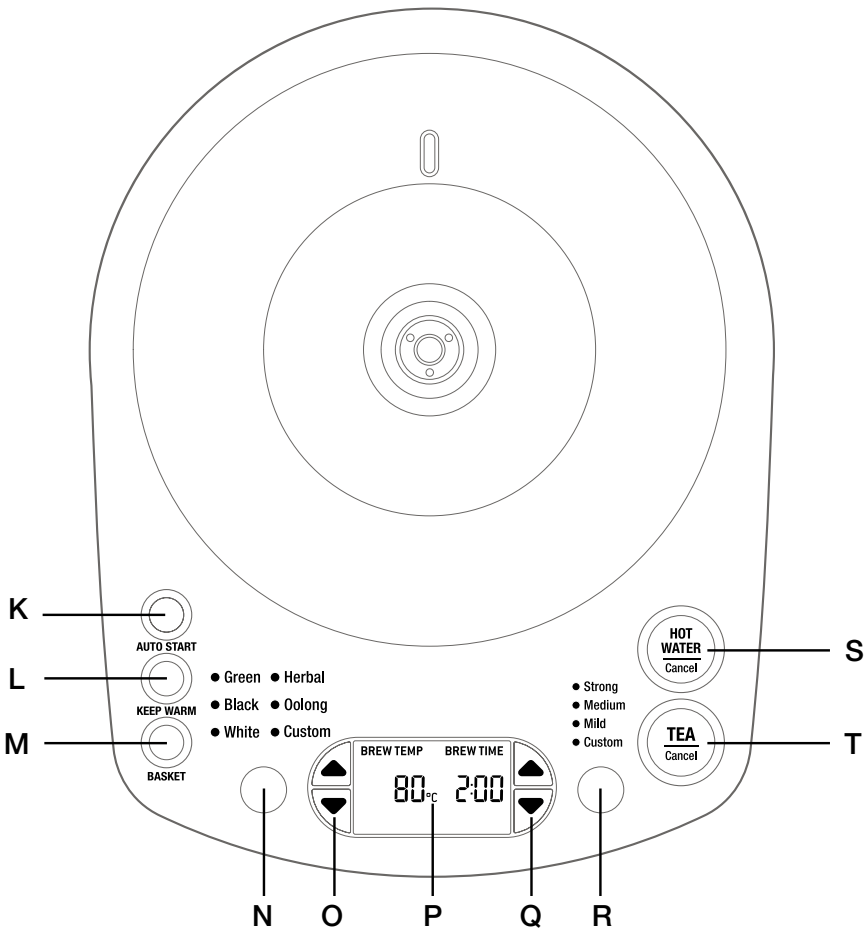


KNOWING THE GOURMET TEA ADVANCED AUTOMATIC



- A** Jug lid
- B** Stainless steel scale filter
- C** Tea basket lid
- D** Stainless steel tea basket
- E** Jug post - magnetically attaches the tea basket

- F** Glass jug - 1500 ml water max, 1200 ml tea max
- G** Immersed temperature sensor
- H** Tea scoop
- I** Power base
- J** Cord storage - concealed on the underside of the power base



- K** AUTO START button
- L** KEEP WARM button
- M** BASKET button
- N** TEA TYPE button
 - Green Tea
 - Black Tea
 - White Tea
 - Herbal Tea
 - Oolong Tea
 - Custom Tea

- O** Variable temperature control
- P** Backlit LCD
- Q** Variable time control
- R** TEA STRENGTH button
 - Strong
 - Medium
 - Mild
 - Custom
- S** HOT WATER/Cancel button
- T** TEA/Cancel button



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operation and save for future reference.

- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- This appliance has been designed specifically for the purpose of heating and boiling quality drinking water and tea only. Under no circumstances should this product be used to heat or boil any other liquids or foodstuffs.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water.
- Do not place the appliance on or near a hot gas burner, electric element or where it could touch a heated oven.
- Keep the appliance clear of walls, curtains and other heat or steam sensitive materials. Keep a minimum 8" (20 cm) of space on both sides of the appliance.
- Always ensure the appliance is properly assembled before connecting to a power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- The glass jug must be used only with the power base supplied. Do not use on a range top.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not touch hot surfaces. Use the handle for lifting and carrying the glass jug.
- Attach the jug lid securely to the glass jug before operation.
- Do not place anything on top of the jug lid.
- Do not open the Jug Lid during operation as scalding may occur.
- Extreme caution must be used when moving the glass jug containing hot liquid.

- Use caution when pouring water from the glass jug as boiling water and steam will scald. Do not pour the water too quickly.
- To avoid scalding, never fill the glass jug past the ›WATER MAX‹ (when heating water) or ›TEA MAX‹ (when brewing tea) line markings.
- Do not operate the appliance without water. Always fill the glass jug to at least the ›MIN‹ marking. Should it be operated without water, the boil-dry protection will shut the power off automatically. Allow the appliance to cool before refilling.

To protect against electric shock, do not immerse the glass jug base, power base, power cord or power plug in water or allow moisture to come in contact with these parts.

- Do not remove the glass jug from the power base during heating or when the basket is in operation. Ensure the appliance has completed the water heating or tea brewing cycle before removing the glass jug from the power base.
- The use of accessory attachments not recommended by Gastroback GmbH may result in fire, electric shock or injury to persons.
- To turn off the appliance, press the TEA/Cancel button (when brewing tea) or the HOT WATER/Cancel button (when heating water) on the Power Base. The appliance is off when the button surround illumination goes out.
- When the appliance is not in use or when left unattended, disconnect the power cord from the wall outlet.
- Before attempting to move the appliance or before assembling or disassembling parts, cleaning or storing, turn off the appliance, allow to cool and disconnect from the wall outlet.
- Allow the appliance to cool down in between brewing cycles.
- Strictly follow the Care and Cleaning instructions.
- Do not use harsh abrasives or caustic cleaners when cleaning this appliance.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.

- Do not operate the Tea Maker on a sink or drain board.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure they can use the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Never immerse the glass jug, power base, power cord or power plug in water or allow moisture to come in contact with these parts. Do not wash jug exterior under running water.

- The appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.



FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

This appliance is for household use only.

- Unwind the power cord fully before use.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this booklet. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and call Gastroback Service at 0049 (0) 4165/22 25 0 for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, call Gastroback Customer Service.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.


Do not operate the appliance on an inclined surface. Do not move the appliance while it is switched on.

HOT SURFACES – RISK OF BURNS

- The exterior of the Gourmet Tea Advanced Automatic will get very hot during operation. In addition, beware of steam and hot condensate during operation and even some minutes after switching off the appliance, especially when opening the lid or pouring out water.
- The kettle is still hot, even some minutes after switching off. Do not touch hot surfaces (exterior of the water container and lid) while the appliance is in use. Always use the soft grip handle for moving the kettle. Always use the opening button for opening the lid.
- Do not place the appliance on any heat-sensitive objects, while it is hot. Never place any heat-sensitive objects in or on the appliance.
- Close supervision is important, when moving the appliance immediately after switching off. Take care to hold the glass jug level, especially when filled to the maximum level.
- For operation place the appliance on a dry, stable, heat-resistant, water-resistant and level surface (i.e. glass, ceramics, stone). Never place any clothes or other objects on or under the appliance during operation to avoid overheating. Always let the appliance cool down to room temperature before cleaning.

- Always keep your hands, face and arm as well as any clothing and other objects away from the lid and spout during operation to avoid scalds and damage. Beware of steam and hot condensate, when opening the lid. Always keep the lid closed, when operating the appliance. Otherwise power consumption increases significantly and, additionally, the automatic switching off of the heating elements will not work out. Ensure all persons stay in sufficient distance to the appliance during operation.

TECHNICAL DETAILS

Model:	Art.-No.: 42439 Gourmet Tea Advanced Automatic
Power supply:	230-240 V AC, 50 Hz
Power consumption:	1.850 - 2.000 W
Length of power cord:	1,13 m
Weight:	2,4 kg
Dimensions:	ca. 21,5 cm x 22 cm x 26 cm (width x depth x height)
Maximum filling level glass jug:	max. 1,5 Litre for water max. 1,2 Litre for tea
Certification:	

TEA INSIGHTS

There are four main types of teas from the tea plant *Camellia sinensis*. The picking and processing methods determine the type of tea finally produced.

1. Black Tea

Black tea is the most common type of tea worldwide. It is made by fermenting the harvested leaves for a couple of hours before heating or drying. This oxidation darkens the leaves and increases the amount of caffeine. Of all the teas, black tea has the strongest colour and flavour.

2. White Tea

White tea is the rarest and the most exclusive tea. White tea consists of the whitish buds of the tea plant which are steamed then left to dry naturally. This tea is low in caffeine and has a slightly sweet flavour.

3. Green Tea

Green tea makes up approximately ten percent of the world's tea. The leaves are picked, rolled and dried before they can go brown. Green tea has a distinctive aroma and has a slight astringent taste.

4. Oolong Tea

Oolong Tea is semi fermented, which means leaves are processed immediately after picking. They only have a short period of oxidation which turns the leaves from green to red/brown. Its leaves have a floral, fruity quality and hence have a delicate fruity taste. It is recommended not to drink Oolong tea with milk, sugar or lemon.

5. Herbal infusions or Tisanes

Herbal infused teas are not produced from the tea plant, but from flowers, leaves, roots or seeds. Common herbal beverages are chamomile, peppermint, fennel, rose hip, and lemon verbena. Herbal infusions that do not contain tea will generally not become bitter with extended brews. These can often be brewed with boiling water 3 times without jeopardising the taste.

6. Blends

Tea producers make blends by combining different types of teas, often in order to achieve flavour consistency from one season to the next. Common black tea blends include English Breakfast, Earl Grey, Irish Breakfast, and Russian Caravan.

Note:

Brewed tea leaves make an ideal garden fertilizer and help condition the soil.

TEA STORAGE

Teas stored inside a vacuum sealed bag can be stored for up to two years, depending on the quality and grade of tea. Once opened, tea should be stored in an airtight container and kept in a dry and dark place.

Once opened, black teas will last longer than green and oolong teas but all tea needs to be stored in ideal conditions.

You can tell when tea is past its best if it has lost its aroma and will create either a bitter or dull tasting cup.

Tips for Optimal Tea Brewing

Water quality affects taste. For best results, use filtered water.

Finer tea particles and leaves will infuse more quickly than whole leaves. As a result, finer tea particles often release too much tannin too quickly, creating a harsher taste. Adjust the brewing time until desired strength is achieved.

Using the tea scoop provided, use roughly one scoop of tea per cup / 250 ml of water.

WATER TO TEA SCOOP RATIO:

Glass Jug Marking	Cups / ml	Tea Scoops
500ml	Approx. 2 Cups / 500 ml	2 Scoops
750ml	Approx. 3 Cups / 750 ml	3 Scoops
1000ml	Approx. 4 Cups / 1000 ml	4 Scoops
1200ml	Approx. 5 Cups / 1200 ml	5 Scoops



OPERATING

BEFORE FIRST USE

In order to remove any dust or protective residues from the manufacturing process, it is recommended to run a boiling cycle then discard the water.

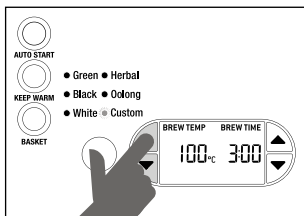
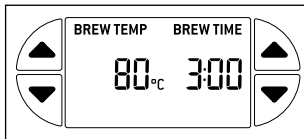
1. Remove and safely discard any packing material, promotional labels and tape from the appliance.
2. Remove the jug lid then remove the tea basket from the magnetic jug post within the glass jug. Wash the jug lid, tea basket, basket lid and tea scoop in warm soapy water with a soft sponge, rinse and dry thoroughly.

Never immerse the base of the glass jug, the power base, power cord or power plug in water or allow moisture to come in contact with these parts.

3. Place the power base on a flat, dry surface.
4. Without the tea basket in place, fill the glass jug to the water maximum mark (1500 ml WATER MAX) and place on the power base. Securely fit the jug lid onto the glass jug.

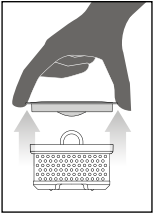
Never fill the glass jug with chilled water. Allow the glass jug to cool before refilling.

Filling past the ›MAX‹ line may result in serious burns or injuries as a result of overflowing hot or boiling water. Filling below the ›MIN‹ line will result in the glass jug switching off before the water has boiled or reached the selected temperature.



5. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet.
6. The LCD screen will illuminate with the default brew temperature and brew time display.
7. Press the left ARROW UP button until the LCD screen displays 100°C. The ›Custom‹ LED will automatically illuminate.
8. Press the HOT WATER/Cancel button to start the cycle. The button surround will illuminate and the LCD screen will display ›ON‹ and the real-time heating progress in increments of 5°C.
9. Once the water reaches 100°C, the tea alert will sound three times and the HOT WATER/Cancel button surround will cease to illuminate.
10. Discard the water. The Gourmet Tea Advanced Automatic is now ready to use.

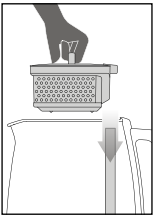
USING THE GOURMET TEA ADVANCED AUTOMATIC FOR BREWING TEA



1. Remove the glass jug from the power base and remove jug lid. When brewing tea, fill with desired amount of water. Ensure you do not fill past the tea maximum mark (1200 ml TEA MAX).

Filling past the ›MAX‹ line may result in serious burns or injuries as a result of overflowing hot or boiling water. Filling below the ›MIN‹ line will result in the glass jug switching off before the water has boiled or reached the selected temperature.

2. Place the basket on a flat, dry surface. Remove basket lid by lifting from the sides.



3. Use the provided tea scoop to fill the basket with tea leaves. As a general guide, use 1 scoop of tea leaves per cup / 250 ml of water, however this will depend on the instructions on tea packaging and your personal preference.

4. Replace the basket lid on top of the basket. Ensure lid is securely snapped in place by pressing firmly on the centre of the lid.

5. Slide the assembled basket on to the magnetic jug post located within the glass jug. The assembled basket will attach itself to the top of the magnetic jug post. Replace jug lid.

SELECTING THE TEA TYPE

The tea type determines brew temperature.

The Gourmet Tea Advanced Automatic has 5 preset tea types recommended for optimal brewing of Green, Black, White, Herbal or Oolong Tea. It also features a customisable tea type temperature setting for other tea varieties or to suit your personal taste.

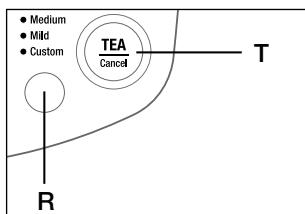
6. To select a preset tea type:
 - a. Press the TEA TYPE button and toggle through until the desired tea – ›Green‹, ›Black‹, ›White‹, ›Herbal‹ or ›Oolong‹ illuminates.
 - b. The LCD screen will display the preset brew temperature recommended for optimal brewing of the selected tea type. This is displayed as the left figure on the LCD screen.

SELECTING THE TEA STRENGTH

The desired tea strength determines the brew time. The correct brew time depends on the tea type and your personal tea strength preference.

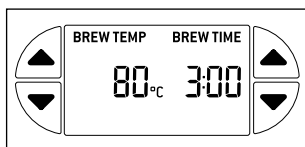
Teesorte	Grüner Tee	Weißer Tee	Oolong Tee	Kräuter-tee	Schwarzer Tee
Voreingestellte Brühtemperatur	80°C	85°C	90°C	100°C	100°C
Voreingestellte Brühzeit	3:00	3:00	3:00	4:00	2:00

The Gourmet Tea Advanced Automatic has 3 preset tea strengths recommended to achieve Strong, Medium or Mild tea brews. It also features a customisable brew time setting to suit your personal taste.



7. To select a preset tea strength:

- Press the TEA STRENGTH button (R) and toggle through until the desired tea strength – ›Strong‹, ›Medium‹ or ›Mild‹ illuminates.
- The LCD screen will display the preset brew time recommended to achieve the selected brew strength for the tea type selected. This is displayed as the right figure on the LCD screen.



- Press the TEA/Cancel (T) button to start the tea brewing cycle. The button surround will illuminate and the LCD screen will display ›ON‹ and the real-time heating progress in increments of 5°C. Once the water temperature reaches 50°C, ›ON‹ will be replaced by the sele

Note:

The ›BREW TIME‹ can be adjusted during the heating process but ›BREW TEMP‹ cannot be changed once the heating cycle commences. To change the brew time press the right ARROW UP button to increase the time, or the right ARROW DOWN button to decrease the time. The brewing time can be adjusted in 30 second increments up to a maximum of 10 minutes. To change the brew temperature, press the TEA/Cancel button to cancel the heating cycle. Re-select the brew temperature.

- Once the selected brew temperature is reached the assembled basket will automatically lower into the heated water.
- Once the basket reaches the bottom of the glass jug, the LCD screen will indicate the brewing progress, automatically counting down in one second increments. This is displayed as the right figure on the LCD screen.
- At the end of the tea brewing cycle, the basket will automatically rise to the top of the glass jug to prevent over-brewing. The tea alert will sound three times.

The tea basket is hot to touch after tea is brewed. Ensure the tea basket handle has cooled before handling.

›KEEP WARM‹ FEATURE

Selecting the ›Keep Warm‹ Feature

Original Brew Temperature	Approximate Keep Warm Temperature
50°C - 65°C	50°C
57°C - 80°C	70°C
85°C	75°C
90°C - 100°C	80°C

This feature allows the brewed tea or heated water to remain warm for up to 60 minutes. The ›Keep Warm‹ temperature ranges between 50-80°C depending on the original brew temperature selected. The lower the brew temperature, the lower the ›Keep Warm‹ temperature.

Note:

During the ›Keep Warm‹ cycle, brewed tea will continue to develop flavour. Depending on how long you intend to keep the brewed tea warm, you may consider reducing the initial tea strength / brew time

ACTIVATING THE ›KEEP WARM‹ FEATURE:

1. Press the KEEP WARM button before, during or after completion of the tea brewing or water heating cycle. The button surround will illuminate, indicating the ›Keep Warm‹ feature has been selected.

Note:

›Keep Warm‹ will only maintain temperature during the 60 minute ›Time Since Brew‹ feature at the end of the ›Tea‹ or ›Hot Water‹ function.

2. Once the tea brewing or water heating cycle is complete, the LCD screen will automatically display the ›Time Since Brew‹ count-up. The KEEP WARM button surround will remain illuminated, indicating the ›Keep Warm‹ cycle is active for up to 60 minutes during ›Time Since Brew‹ while the glass jug remains on the power base.
3. During this time, the glass jug can be removed from the power base, however the ›Keep Warm‹ feature will automatically switch off. You can re-select the ›Keep Warm‹ feature by pressing the KEEP WARM button. The ›Keep Warm‹ cycle will remain active for the duration of the 60 minute ›Time Since Brew‹ feature.

Note:

›Keep Warm‹ feature will not activate and will not function if water temperature is below 50°C.

›BASKET CYCLE‹ FEATURE:

This feature continuously auto lifts and lowers the Basket during the tea brewing cycle. This movement loosens the tea leaves within the Basket, allowing the heated water to circulate freely around the tea leaves for maximum infusion.

Note:

The ›Basket Cycle‹ can significantly increase the rate of infusion and affect the tea strength. You may consider reducing the initial tea strength / brew time when using the ›Basket Cycle‹ feature.

Note:

It is recommended that this feature is used only when making between 1000 ml (approx. 4 cups) to 1200 ml (approx. 5 cups).

1. To activate the ›Basket Cycle‹ feature, press the BASKET button once. The button surround will illuminate and the LCD screen will display BASKET CYCLE.
2. During the brewing cycle, the BASKET button surround will flash while the Basket slowly lifts and lowers within the heated water.
3. The ›Basket Cycle‹ feature can be cancelled anytime during the tea brewing cycle. Press the BASKET button once. The button surround will cease to illuminate and the LCD screen will no longer display BASKET CYCLE. The basket will return to the bottom of the glass jug for the remaining brewing time.

BOILING OR HEATING WATER

Using the Gourmet Tea Advanced Automatic as a variable temperature kettle

The Gourmet Tea Advanced Automatic can be used for boiling or heating water to a customisable temperature.

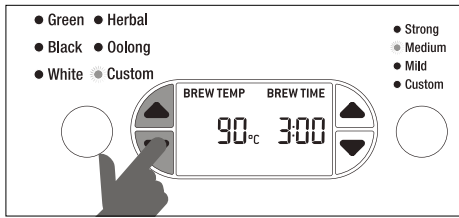
Note:

If you have used the glass jug for making tea we recommend thoroughly cleaning the interior of the jug and removing the tea basket before boiling or heating water.

1. Fill the glass jug with the desired amount of water. Do not fill over the water maximum mark (1500 ml WATER MAX).
2. Boiling water (100°C):

Press the left ARROW UP button to increase the temperature to 100°C. The ›Custom‹ LED will automatically illuminate.

Heating water to a customised temperature:



Press the left ARROW UP button to increase the temperature, or the left ARROW DOWN button to decrease the temperature. The temperature can be adjusted in 5°C increments from 50°C to a maximum of 100°C (or in the Fahrenheit mode, 5°F increments from 120°F to a

maximum of 212°F). The ›Custom‹ LED will automatically illuminate.

Note:

Once a customised temperature has been selected and once tea making or water heating cycle has been activated, the customised temperature setting will remain in the memory of the appliance until you change it.

3. Press the HOT WATER/Cancel button to start the cycle. The button surround will illuminate and the LCD screen will display ›ON‹ and the real-time heating progress in increments of 5°C.
4. The brew temperature cannot be changed once the heating cycle commences. To change the brew temperature, press the HOT WATER/Cancel button to cancel the heating cycle.
5. Once the selected temperature is reached, the tea alert will sound three times. The LCD screen will automatically display the 'Time Since Brew' function. This function counts up to a maximum of 60 minutes, allowing you to monitor when the water heating cycle was complete. It does not activate the heating elements.
6. The Tea Maker has a ›Keep Warm‹ Feature that allows brewed tea or heated water to remain warm for up to 60 minutes. This feature can be activated before, during or after the water heating cycle.

Note:

'Keep Warm' will only maintain temperature during the 60 minute ›Time Since Brew‹ feature at the end of the ›Tea‹ or ›Hot Water‹ function.

CUSTOMISING BREW TEMPERATURE AND TIME

Customising brew temperature

In addition to the 5 preset brew temperatures, the Gourmet Tea Advanced Automatic also features a customisable brew temperature setting for other tea varieties or to suit your personal taste.

1. Press the left ARROW UP button to increase the temperature, or the left ARROW DOWN button to decrease the temperature. The brewing temperature can be adjusted in 5 °C increments from 50 °C to a maximum of 100 °C (or in the Fahrenheit mode, 5 °F increments from 120 °F to a maximum of 212 °F).
2. The LCD screen will display the customised brew temperature. This is displayed as the left figure on the LCD screen.

Note:

Pressing the left ARROW UP or the ARROW DOWN button while ›Green‹, ›Black‹, ›White‹, ›Herbal‹ or ›Oolong‹ are illuminated, will override the tea type options and illuminate ›Custom‹.

Note:

This product is not calibrated for commercial or scientific use. Temperatures may vary $\pm 3^{\circ}\text{C}$, which is within range for optimal brewing for each tea variety.

Customising brew time

In addition to the 3 preset brew times, the Gourmet Tea Advanced Automatic also features a customisable brew time setting to suit your personal taste.

1. Ensure the brew temperature (tea type) has been selected.

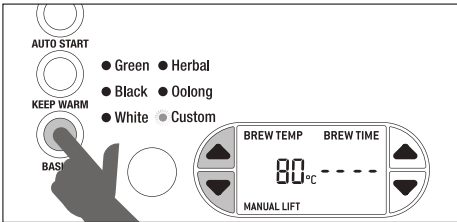
Brew time less than 10 minutes

- a. Press the right ARROW UP button to increase the time, or the right ARROW DOWN button to decrease the time. The brewing time can be adjusted in 30 second increments up to a maximum of 10 minutes.
- b. Once the Tea Maker is activated and the correct water temperature is reached, the basket will automatically lower and the brew time counter will count down the selected time.
- c. Once the brewing is complete, the basket will automatically rise and the LCD screen will display the ›Time Since Brew‹ function. This function counts up to a maximum of 60 minutes, allowing you to monitor the freshness of your brew. It does not activate the heating elements.

Manual mode-brew times over 10 minutes

In this mode, once the correct water temperature is reached, the assembled basket will automatically lower and commence brewing. However, it will not automatically lift the basket, allowing you to manually lift it once the desired brew time has elapsed.

- a. Press the right ARROW UP button to increase the time up to the maximum 10 minutes.
- b. Continue to press the right ARROW UP button. The LCD screen will display ›MANUAL LIFT‹ and ›- : - : ‹ on the right side of the LCD.
- c. Once the appliance is activated and the correct water temperature is reached, the basket will automatically lower.
- d. In the manual lift mode, the LCD screen will automatically commence the ›Brew Time‹ feature. This feature counts up to a maximum of 60 minutes, allowing you to monitor how long the basket has been submerged.
- e. Once the desired brew time has elapsed, press and hold the BASKET button for two seconds. The Basket will rise.



- f. Once the brewing is complete, the LCD screen will automatically display the ›Time Since Brew‹ function. This function counts up to a maximum of 60 minutes, allowing you to monitor the freshness of your brew. It does not activate the heating elements.

Note:

Once a customised time has been selected and one tea making or water heating cycle has been activated, the customised time will remain in the memory of the appliance until you change it.

›AUTO START‹ FEATURE



This feature allows you to program the specific time when the appliance will automatically turn on and start either a tea brewing cycle or water heating cycle.

Setting the ›Auto Start‹ Feature

1. Press and hold the AUTO START button for 2 seconds. The button surround will illuminate and the tea alert will sound.
2. The LCD screen will display the AUTO START clock symbol and a blinking CURRENT TIME and START TIME.
3. To set the CURRENT TIME, press the left ARROW UP button to increase the time, or the left ARROW DOWN button to decrease the time in 1 minute increments. Ensure the correct ›AM‹ or ›PM‹ is displayed.

Note:

Pressing and holding the ARROW UP button or ARROW DOWN button will increase the scrolling speed.

4. To set the START TIME, press the right ARROW UP button to increase the time, or the right ARROW DOWN button to decrease the time in 1 minute increments. Ensure the correct ›AM‹ or ›PM‹ is displayed.
5. Once current time and start time are programmed, press either the flashing HOT WATER/Cancel or TEA/Cancel button to select which feature you would like to start at the programmed time.
6. The LCD screen will display the current time and start time, in addition to the  AUTO START symbol. The  AUTO START button surround will illuminate and remain illuminated until the START TIME is reached, indicating that the ›Auto Start‹ feature has been activated.
7. Ensure that the Tea Maker is prepared with:
 - a. Sufficient water in the Glass Jug and tea leaves in the Basket for the tea brewing cycle or,
 - b. Sufficient water in the Glass Jug for the water heating cycle.

Note:

Insufficient water may discolour your teamaker base!

8. Once the selected START TIME is reached, the Tea Maker will automatically commence the tea brewing or water heating cycle. During this time, the AUTO START button surround will no longer illuminate until the cycle is complete.

Re-selecting the ›Auto Start‹ Feature Using Previous START TIME

1. Press the AUTO START button once. The HOT WATER/Cancel and TEA/Cancel buttons will flash.
2. Press either the HOT WATER/Cancel or TEA/Cancel button to re-select the the desired function. The ›Auto Start‹ feature has now been re-set.

Note:

The ›Auto Start‹ feature can be canceled anytime by pressing the AUTO START button. The LCD screen will no longer display the AUTO START symbol and the AUTO START button surround will cease to illuminate.

STANDBY MODE

When the appliance is plugged into a wall outlet, the LCD screen will illuminate for 3 minutes before entering standby mode. When in standby mode, the LCD screen will cease to illuminate.

To re-activate the appliance out of standby mode, press any button, except the HOT WATER/Cancel or TEA/Cancel button on the Power Base. The LCD screen will re-illuminate. Pressing either the HOT WATER/Cancel or TEA/Cancel button will start the respective operation immediately.

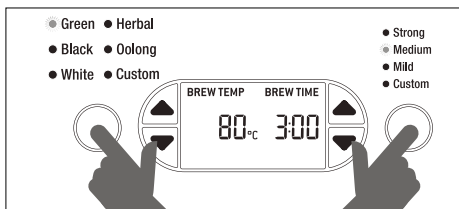
MOVING THE TEA BASKET WHEN NOT IN THE BREWING CYCLE

After the brewing cycle is complete, you may wish to lower the tea basket again for extra infusion to produce a stronger tasting tea. To do this, press and hold the BASKET button for 2 seconds. The button surround will flash and the tea basket will automatically lower to the bottom of the glass jug. Once the desired strength has been reached, press and hold the BASKET button for 2 seconds. The button surround will flash and the Tea Basket will automatically rise to the top of the glass jug.

Note:

If the glass jug is removed from the power base and the tea basket is in the lowered position, it will automatically return to the top upon return of the glass jug to the power base.

TEMPERATURE CONVERSION (°C TO °F)



The temperature reading on the appliance is preset to Celsius but can be converted to Fahrenheit. Simultaneously press and hold the TEA TYPE and TEA STRENGTH buttons for 2 seconds. The corresponding ,°C' or ,°F' symbol will be displayed on the LCD screen.

Note:

Once the Celsius default has been changed to Fahrenheit and one tea brewing or water heating cycle has been activated, the Fahrenheit setting will remain in the memory of the appliance until you change it.

CARE AND CLEANING

Ensure the appliance is turned OFF by pressing the TEA/Cancel button (when brewing tea) or the HOT WATER/Cancel button (when heating water) on the power base. The appliance is OFF when the button surround illumination goes out. Remove the power plug from the wall outlet.

Note:

Allow all parts of the appliance to cool completely before disassembling and cleaning.

Note:

Only the jug lid, tea basket, tea basket lid and tea scoop are dishwasher safe. Never immerse the base of the glass jug, power base, power cord or power plug in water or allow moisture to come in contact with these parts.

CLEANING THE JUG LID AND INTEGRATED SCALE FILTER

1. Wash the jug lid in warm soapy water with a soft sponge, rinse and dry thoroughly. The integrated scale filter can be cleaned by placing under running hot water and rubbing with a cleaning cloth or brush.
2. Alternatively, the Jug Lid is dishwasher safe. Position the jug lid vertically so the scale filter is facing upwards. This will allow water to drain properly.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to using.

CLEANING THE GLASS JUG

1. After each use, empty the glass jug. Do not allow brewed tea to stand overnight.
2. Wipe the interior of the glass jug with a soft damp sponge or rinse with warm water. Tea deposits will enhance the flavour of the brewed tea, so if only using as a Tea Maker do not wash with soapy water.
3. Wipe the exterior of the glass jug with a soft damp cloth to clean.



ATTENTION: Never immerse or wash exterior of glass jug under running water.

Note:

Do not use chemicals, steel wool, or abrasive cleaners to clean the inside or outside of the glass jug as these may scratch the surface.

4. To remove the build-up of tannin (the astringent chemical constituent of tea) and scale, fill the glass jug with water up to the water maximum mark (1500 ml WATER MAX) and either:

- a. Use Gastroback Premium Descaler 98175. Fill a mixture of 700 ml water and 35 ml descaler into the glass jug, let everything boil and allow to stand for 15 min. Pour the mixture away. Boil after that with clear water and pour the water away. If necessary repeat the procedure.
 - b. Add the juice of one lemon, as well as the lemon and boil. Leave to soak overnight then discard the solution. Fill the Glass Jug with clean water, boil, then discard the water. Repeat if necessary. or,
 - c. Add standard citric acid. For specific informations on the ammount and the duration refer to the details of the manufacturer of the citric acid. Fill the Glass Jug with clean water, boil, then discard the water. Repeat if necessary.
5. Dry thoroughly with a soft, lint-free cloth before using.

CLEANING THE TEA BASKET LID, TEA BASKET AND TEA SCOOP

1. Wash the tea basket lid, tea basket and tea scoop in warm soapy water with a soft sponge, rinse and dry thoroughly. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the accessory surfaces, before cleaning.
2. Alternatively, these accessories are dishwasher safe.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to using.

CLEANING THE POWER BASE

1. Wipe the Power Base with a soft damp sponge.
2. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a wall outlet.

STORAGE

1. Ensure the appliance is switched off, cleaned and dried before storing.
2. Ensure that the assembled tea basket is securely attached to the magnetic jug post within the Glass Jug.
3. Ensure that jug lid is securely in place.
4. Wrap the power cord around the power cord storage under the power base.
5. Stand the glass jug upright on the power base. Do not store anything on top.

TROUBLESHOOTING

Possible Problem	Solution
The appliance will not switch ›ON‹	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the power plug is securely inserted into the outlet • Insert the power plug into an independent outlet • Insert the power plug into a different outlet • Reset the circuit breaker if necessary • For additional safety the appliance is fitted with a thermal cut out. In the event of severe overheating, the Tea Maker will automatically shut down to prevent further damage. Should this continue, call the Gastroback Service Centre 0049 (0) 4165 - 222250.
The appliance will not work	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the glass jug is securely positioned on the power base.
The LCD light has gone out	<ul style="list-style-type: none"> • The appliance goes into standby mode if not used for 3 minutes. When in standby mode, the LCD screen will cease to illuminate. • To re-activate the appliance out of standby mode: <ul style="list-style-type: none"> - Remove then replace the glass jug from the power base. - Press any button on the power base except the HOT WATER/Cancel or TEA/Cancel buttons. <p>The LCD screen will re-illuminate.</p>
I cannot select a certain function	<ul style="list-style-type: none"> • Certain features cannot be selected or changed during the heating or brewing cycle. The LCD screen may temporarily change or a sound alert may be heard, but no changes to the cycle will be made.
The LCD screen displays ›RESET‹	<ul style="list-style-type: none"> • The LCD screen will display a flashing ›RESET‹ when there is a resettable electronic issue. Remove the plug from the wall outlet, wait 5 seconds, then plug back in. • Call Gastroback Service 0049 (0) 4165 - 222250 if the ›RESET‹ message continues.
The LCD screen displays ›ERROR‹	<ul style="list-style-type: none"> • The LCD screen will display a flashing ›ERROR‹ when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, call the Gastroback Service Centre.
I would like to have the appliance default settings back	<ul style="list-style-type: none"> • Even when unplugged from the wall outlet, the appliance will remember the last setting used for each function. • To restore the appliance default settings for each function, simultaneously press and hold AUTO START and KEEP WARM buttons for 2 seconds.
The ›BASKET CYCLE‹ feature / BASKET button does not work	<ul style="list-style-type: none"> • The basket cycle is only operational during brewing cycles that are under 10 minutes. • The Tea Basket cannot be lowered during the heating up phase of normal operation.

Possible Problem	Solution
After boiling water, bubbles appear around the temperature sensor	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal for the functionality of the appliance
My tea tastes too weak or too strong	<ul style="list-style-type: none"> • Tea taste is a personal preference and may require experimentation to get it to your liking. For stronger tasting tea, increase the amount of tea or brew time. For a weaker tasting tea, decrease the amount of tea or brew time.
There is a rattling noise inside the glass jug	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. The noise is from the magnet located inside the jug post and may be heard when the tea basket is not attached.

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 for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

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

WARRANTY

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

Restricted use of this appliance for commercial, trade or industrial purposes in offices, guest houses, cafés and baker's shops, and similar facilities is possible. In this case the warranty period is reduced to 1 year.

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