

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung DESIGN ESPRESSO ADVANCED



**Auch für Espresso-
Pads geeignet**

Art.-Nr. 42609 DESIGN ESPRESSO ADVANCED

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



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihre Design Espresso Advanced kennenlernen	4
Wichtige Sicherheitshinweise	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	5
Hinweis zum Milchaufschäumen	8
Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte	8
Hohe Temperaturen - Verbrennungsgefahr	9
Technische Daten	9
Bedienung	10
Das Gerät zusammensetzen	10
Einen Kaffee zubereiten	10
Den Wassertank auffüllen	11
Den Kaffee vorbereiten	11
Das Kaffeepulver andrücken	12
Espresso Pad verwenden	12
Den Brühkopf spülen	12
Die Tasse vorwärmen	13
Den Filterhalter einsetzen	13
Den Kaffee aufbrühen	14
Die Vorbrühfunktion	14
Den Siebträger ausleeren	14
Milch für Cappuccino oder Latté aufschäumen	14
Die Dampf- und Heißwasserfunktion verwenden	15
Milch schäumen	15
Mit der Heißwasserfunktion arbeiten	17
Nützliche Tipps	18
Pflege und Reinigung	19
Störungen beseitigen	23
Lagerung	26
Privatgebrauch	26
Entsorgungshinweise	27
Information und Service	27
Gewährleistung/Garantie	27
Kaffee - Rezepte	28

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Design Espresso Advanced von Gastroback. Mit dem strapazierfähigen Gehäuse und der professionellen Funktionalität sowie der hervorragenden Leistung und einfachen Bedienung ist die Espresso-Maschine Advanced bestens geeignet für wahre Kaffee-Genießer. Die Informationen in diesem Heft werden Ihnen die unglaubliche Vielseitigkeit unserer Espresso-Maschine rasch erschließen und Sie erhalten ganz schnell und einfach einen hervorragenden Kaffee.

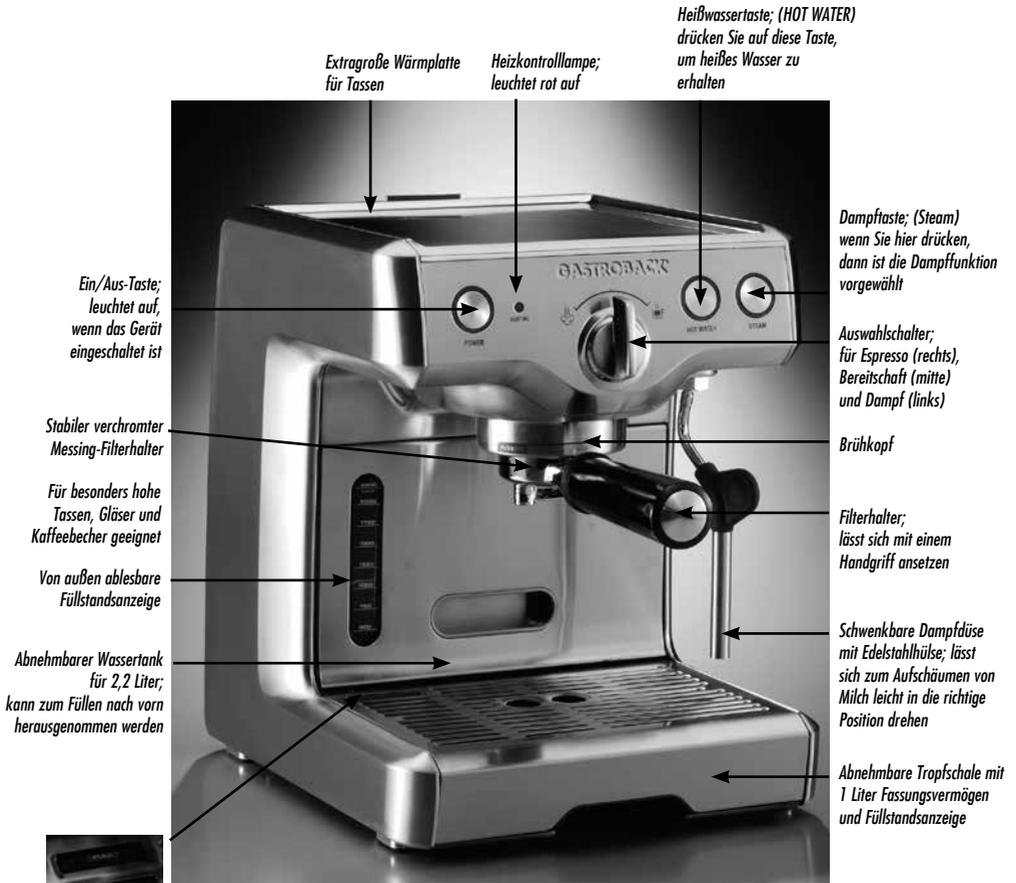
Die Informationen in dieser Anleitung werden Ihnen die unglaubliche Vielseitigkeit des Gerätes rasch vermitteln.

Entdecken Sie mit der Design Espresso Advanced die Welt des Kaffees und die Kunst der Barista.

Ihre Gastroback GmbH



IHRE DESIGN ESPRESSO ADVANCED KENNENLERNEN



Extragroße Wärmplatte für Tassen

Heizkontrolllampe; leuchtet rot auf

Heißwassertaste; (HOT WATER) drücken Sie auf diese Taste, um heißes Wasser zu erhalten

Ein/Aus-Taste; leuchtet auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist

Dampfstaste; (Steam) wenn Sie hier drücken, dann ist die Dampffunktion vorgewählt

Auswahlschalter; für Espresso (rechts), Bereitschaft (mitte) und Dampf (links)

Stabiler verchromter Messing-Filterhalter

Brühkopf

Für besonders hohe Tassen, Gläser und Kaffeebecher geeignet

Filterhalter; lässt sich mit einem Handgriff ansetzen

Von außen ablesbare Füllstandsanzeige

Schwenkbare Dampfdüse mit Edelstahlhülse; lässt sich zum Aufschäumen von Milch leicht in die richtige Position drehen

Abnehmbarer Wassertank für 2,2 Liter; kann zum Füllen nach vorn herausgenommen werden

Abnehmbare Tropfschale mit 1 Liter Fassungsvermögen und Füllstandsanzeige



Füllstandsanzeige der Tropfschale



Auch für Espresso-Pads geeignet



Edelstahl-Schaumbecher zum Aufschäumen von Milch; Messlöffel, Reinigungswerkzeug, Sieb und 3 Filtereinsätze



Zubehörfach hinter der Tropfschale; zur Aufbewahrung des Zubehörs

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise, zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in dieser Anleitung beschrieben sind. Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand nicht unbeaufsichtigt. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Maschine mit Ihrem autorisierten Fachhändler oder unserem Kundendienst in Verbindung zu setzen.

Reparaturen und technische Wartung 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) 22250

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Die Espresso-Maschine dient zum Aufbrühen von Kaffee. Daher werden einige Bauteile, wie z. B. der Brühkopf und die Dampfdüse beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus.

- **Niemals das Gerät oder die Bauteile des Geräts in der Spülmaschine reinigen. Niemals das Gerät oder das Netzkabel mit Flüssigkeiten übergießen oder in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.**

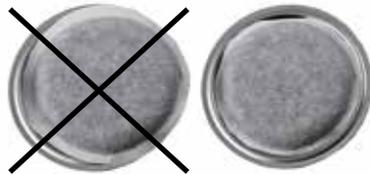
- Nachdem Sie die richtige Menge Kaffeepulver in den Filter gefüllt haben, müssen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig andrücken. Verwenden Sie dazu den flachen Boden des Messlöffels. Das Kaffeepulver muss ziemlich fest angedrückt werden.

- Wischen Sie eventuell auf dem Rand des Filters verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig ab. Der Rand muss unbedingt ganz sauber sein, damit der Filter am Brühkopf druckdicht abschließt.

- Die Restfeuchtigkeit des Kaffeesatzes im Siebträger, die sich auf Grund der speziellen Brühtechnik der Maschine ergibt, stellt keinesfalls eine Fehlfunktion der Maschine dar.

- **Achten Sie bei der Verwendung von Espresso-Pads unbedingt darauf, dass der Papierfilter nicht über den Rand des Filtereinsatzes ragt, ggf. legen Sie den Papierrand unter den Pad. Der Rand muss unbedingt ganz frei blei-**

ben, damit der Filter am Brühkopf druckdicht abschließt. Ansonsten würde evtl. Wasser über den Filtereinsatz-Rand herauslaufen.



- Die Crema bei der Verwendung von Espresso-Pads entspricht nicht der Dichte der Crema bei der Verwendung von losem Espressopulver.
- Nur für den Betrieb in Innenräumen und nur für die Verwendung im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät an einem sauberen, frostfreien Ort, an dem es vor Feuchtigkeit, Nässe und übermäßiger Belastung geschützt ist. **Nicht im Freien verwenden oder lagern.** Das Gerät ist nicht für die Verwendung in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten geeignet. Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile stets an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Prüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. **Niemals** das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt oder undicht sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung oder eingedrungene Feuchtigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn sich während des Betriebs Wasser unter dem Gerät sammelt. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Verwenden Sie nur Bauteile, Werkzeuge, Ersatzteile und Zubehöre für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebs brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass der Filter richtig am Brühkopf eingesetzt und gesichert ist. Das Gerät steht während des Betriebs unter Überdruck! Drehen Sie den Auswahlwähler immer zuerst in die Bereitschaftsposition (mittlere Position), bevor Sie den Filter abnehmen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Verwenden Sie das Gerät **nicht** in feuchten oder nassen Bereichen. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt und dass niemand das Gerät am Kabel vom Tisch ziehen kann.
- Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Legen Sie niemals harte, scharfkantige oder schwere Gegenstände auf das Gerät um die Wärmplatte oder das Rost nicht zu beschädigen.
- **Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen oder legen. Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine wertvollen oder feuchtigkeits- oder hitzeempfindlichen Gegenstände in der Nähe des Geräts befinden, um Schäden durch heißen Dampf

und Wasser zu vermeiden. Das Gerät muss von vorn frei zugänglich bleiben. An den Seiten müssen mindestens 15 cm Platz frei bleiben.

- Lassen Sie besonders kleine Kinder **niemals** unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräteteile für sie zugänglich sind. Lassen Sie kleine Kinder niemals mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Reinigungswerkzeug spielen. Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. Das Gerät von Kindern fernhalten und lassen Sie nicht zu, das Kabel nach unten hängt.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, nur verwendet werden wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder eine ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts in einer sicheren Weise erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Füllen Sie zum Betrieb immer nur kaltes, sauberes Leitungswasser in den Wassertank. Verwenden Sie niemals andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie zum Entkalken keine scharfen Chemikalien und Entkalker. Verwenden Sie ausschließlich Essigwasser für diesen Zweck (siehe »Den Wassertank entkalken«). Niemals das Gerät einschalten, wenn der Wassertank leer ist. Achten Sie beim Einsetzen des gefüllten Wassertanks und beim Herausnehmen der vollen Tropfschale darauf, das enthaltene Wasser nicht zu verschütten.

- **Niemals** das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Ein/Aus-Taste POWER), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewegen oder reinigen.

- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts eintrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung (siehe »Pflege und Reinigung«).

- **Niemals** das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, Entkalker) reinigen. **Niemals** harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.

- **Niemals das Gerät, die Zubehöre oder die Bauteile des Geräts in der Spülmaschine reinigen!**

- Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.

- Immer das Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen und den Stecker ziehen.

- Um das Gerät zu reinigen, wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es mit einem sauberen, trockenen Tuch ab. Tauchen Sie nie den das Gerät in Wasser für die Reinigung!

Hinweis zum Milchaufschäumen

Etwa $\frac{1}{3}$ der Edelstahlhülse muss in die Milch eintauchen.

Hinweis: Wenn bereits Dampf aus der Dampfdüse austritt und die Düse noch nicht in die Milch eintaucht, dann könnte der entweichende Dampf die Milch aus dem Becher spritzen.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass die Milch nicht über den oberen Rand des Schaumbechers läuft.

WARNUNG: Nehmen Sie niemals die Dampfdüse aus der Milch heraus, so lange noch Dampf austritt. Andernfalls kann heiße Milch aus dem Becher spritzen. Schalten Sie den Auswahlwähler immer zuerst in die Bereitschaftsposition (mittlere Schalterposition) zurück, bevor Sie den Schaumbecher von der Dampfdüse weg nehmen. Etwa 5 Sekunden nach dem Ausschalten der Dampffunktion tritt ein kurzer Dampfstoß aus der Dampfdüse. Achten Sie darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen.

Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230/240 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose muss für 16 A einzeln abgesichert sein. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

- **Niemals** Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gehäuse laufen lassen.

Niemals das Netzkabel oder das Gehäuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Sollte während der Arbeit Wasser oder eine andere Flüssigkeit über das Gehäuse gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker und trocknen das Gerät mit einem sauberen Tuch ab. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Bauteile des Geräts undicht sind und/oder sich während des Betriebes Wasser unter dem Gerät sammelt.

- Wickeln Sie das Kabel vor der Verwendung des Geräts immer vollständig ab.

- **Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel 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 kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss dieses durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr

Die Espresso-Maschine dient zum Aufbrühen von Kaffee. Daher werden einige Bauteile beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus.

- Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass die Bauteile nicht mehr heiß sind, bevor Sie Bauteile (Beispiel: Filtereinsatz, Edelstahlhülse, Dampfdüse) abnehmen.
- Fassen Sie während des Betriebs und kurz danach niemals auf heiße Bauteile (Brühkopf, Filtereinsatz, Edelstahlhülse, Dampfdüse und anderes). Auch nach dem Ausschalten sind das Gerät und die entsprechenden Bauteile noch einige Zeit sehr heiß.
- Aus dem Brühkopf und aus der Dampfdüse kann heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen. Halten Sie niemals Ihre Hände, andere Körperteile oder feuchtigkeit- und/oder hitzeempfindliche Gegenstände (Beispiel: Eislöffel) an Filtereinsatz, Brühkopf, Edelstahlhülse oder Dampfdüse oder darunter, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Warten Sie immer, bis das ganze Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist und leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale aus, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Fassen Sie das Gerät immer auf beiden Seiten unten am Gerätesockel (**nicht** an der Tropfschale!), wenn Sie das Gerät bewegen wollen.

ENERGIESPARFUNKTION

Die » Design Espresso Maschine Advanced« verfügt über eine Energiesparfunktion. Im Energiesparmodus verbraucht das Gerät keinen Strom. Wird das Gerät 15 Minuten nicht benutzt, schaltet es automatisch in den Energiesparmodus.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42609 Design Espresso Maschine Advanced
Stromversorgung:	230 - 240 V Wechselstrom, 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme:	1.100 - 1.200 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 112 cm
Gewicht:	ca. 8,6 kg
Abmessungen:	ca. 280 mm x 305 mm x 320 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Prüfzeichen:	

BEDIENUNG

Das Gerät zusammensetzen

Vor der ersten Verwendung: Entfernen Sie alle Verpackungs- und Werbematerialien. Wenn Sie das Gerät auspacken, dann sind Tropfschale, Zubehörfach und Wassertank bereits richtig eingebaut. Die Tropfschale steckt im Gerätesockel und wird nach vorn herausgezogen. Das Zubehörfach steckt ebenfalls im Gerätesockel und kann erst herausgezogen werden, nachdem Sie die Tropfschale herausgenommen haben. Der Wassertank sitzt in der Gerätesäule über der Tropfschale und wird ebenfalls nach vorn herausgezogen. Die Edelstahlfilter (Einfach-Filter, Doppel-Filter und Pad-Filter), Reinigungswerkzeug, Filterhalter, Schaumkrug und Messlöffel stecken in der Schaumstoffverpackung. Vergewissern Sie sich, dass die Bauteile und Zubehöre vollständig und unbeschädigt sind, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Im Zubehörfach bewahren Sie am besten den Messlöffel, das Reinigungswerkzeug und die Filtereinsätze auf. Dadurch können diese Zubehöre nicht verloren gehen.

1. Fassen Sie von vorn in die Griffmulde des Wassertanks und ziehen Sie den Wassertank heraus. Spülen Sie den Wassertank dann sorgfältig aus. Spülen Sie vor der ersten Verwendung auch Filtereinsätze, Filterhalter, Messlöffel und Schaumbecher in etwas warmer Spülmittellösung. Arbeiten Sie dabei nach der Anleitung im Kapitel »Pflege und Reinigung«.

2. Schieben Sie den Wassertank über der Tropfschale in die Rückwand des Geräts. Die vordere Wand des Wassertanks muss mit den Seitenwänden der Gerätesäule glatt abschließen und darf nicht herausstehen.

Vor der ersten Verwendung sollten Sie das Gerät einmal ohne Kaffeepulver arbeiten lassen. Dadurch werden die inneren Bauteile des Geräts ausgeheizt und gespült. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung im folgenden Absatz (Einen Kaffee zubereiten).

Einen Kaffee zubereiten

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts unbeaufsichtigt lassen! Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten.

Drehen Sie den Auswahlschalter immer zuerst in die Bereitschaftsposition (mittlere Position), schalten Sie das Gerät an der Ein/Aus-Taste (POWER) aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Wassertank, Tropfschale oder Zubehörfach herausnehmen/einsetzen oder das Gerät reinigen.

Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und trocken. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen und legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät. Sollte während der Arbeit Flüssigkeit über das Gerät gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Trocknen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel »Pflege und Reinigung«.

Den Wassertank auffüllen

1. Nehmen Sie den Filterhalter vom Brühkopf. Fassen Sie den Filterhalter dazu am schwarzen Griff und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Fassen Sie die Dampfdüse am Kunststoffgriff und schwenken Sie die Dampfdüse zur Außenseite des Geräts.

2. Fassen Sie in die Griffmulde am Wassertank und ziehen Sie den Wassertank nach vorn aus dem Gerät. Füllen Sie den Wassertank mit klarem kaltem Leitungswasser.

Wenn Sie den Wassertank herausgezogen haben, dann klappt unter dem Gerätedach ein dunkles Rohr nach vorn. Dieses Rohr wird beim Einlegen des Wassertanks automatisch wieder eingeklappt. Versuchen Sie nicht, das Rohr herauszuziehen.

ACHTUNG: Achten Sie beim Betrieb des Geräts immer darauf, dass der Füllstand im Wassertank (erkennbar am Füllstandsanzeiger) zwischen den Füllmarken 500 und MAX liegt. Überprüfen Sie den Wasserstand vor jedem Einschalten und füllen Sie rechtzeitig frisches Wasser ein. Niemals das Gerät einschalten, wenn zu wenig Wasser im Wassertank ist (unter der Füllmarke 500). Verwenden Sie immer nur Leitungswasser für das Gerät. Füllen Sie weder Mineralwasser noch destilliertes (demineralisiertes) Wasser ein. Überfüllen Sie nicht den Wassertank. Der Inhalt darf höchstens die Füllmarke MAX erreichen.

3. Schieben Sie den gefüllten Wassertank vorsichtig wieder in das Gerät.

WICHTIG: Achten Sie beim Einsetzen des Wassertanks darauf, das Wasser nicht zu verschütten.

Den Kaffee vorbereiten

4. Legen Sie den Einfach-Filter (für 1 Tasse), Doppel-Filter (für zwei Tassen) oder Pad-Filter (für Espresso Pads) in den Filterhalter ein und drücken Sie den Filter an.

Der Filter wird im Filterhalter von einer Feder gehalten. Der Rand des Filters muss auf dem Rand des Filterhalters aufliegen.

Der flachere Einfach-Filter ist für 1 Tasse, der etwas tiefere Doppel-Filter ist für 2 Tassen gedacht. Wenn Sie etwas mehr Kaffee aufbrühen wollen (Beispiel: Für einen Becher), dann verwenden Sie immer den Doppel-Filter.

Filtern Sie mit dem Doppel-Filter höchstens 60 ml. Wenn Sie größere Mengen wünschen, dann füllen Sie zuerst heißes Wasser in die Tasse und filtern Sie dann den Kaffee dazu (siehe: »Mit der Heißwasserfunktion arbeiten«).

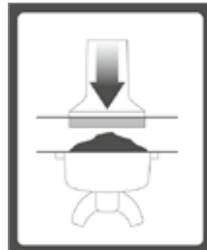
Wenn Sie nur eine Tasse Kaffee filtern wollen, dann verwenden Sie den Einfach-Filter, um das optimale Aroma zu erhalten. Filtern Sie damit nur etwa 30 ml.

5. Füllen Sie den Filtreinsatz gestrichen mit Espresso-Kaffeepulver auf. Für den Einfach-Filter nehmen Sie nur 1 Messlöffel Pulver – für den Doppel-Filter verwenden Sie 2 Messlöffel Pulver. Verwenden Sie immer nur die richtige Menge Pulver für die beiden Filter, da die Poren der Filter genau die richtige Größe haben, um bei der vorbestimmten Pulvermenge den richtigen Druck zu erreichen (siehe: »Hinweise zum Kaffeepulver«).

Das Kaffeepulver andrücken

6. Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig im Filter und drücken Sie das Kaffeepulver mit dem flachen Boden des Messlöffels gleichmäßig an (siehe: »Einige nützliche Tipps«).

7. Wischen Sie eventuell auf dem Rand des Filters verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig ab. Der Rand muss unbedingt ganz sauber sein, damit der Filter am Brühkopf druckdicht abschließt.



Espresso Pad verwenden

Wenn Sie Espresso Pads verwenden wollen, legen Sie einen entsprechenden Espresso Pad in den dafür vorgesehenen Filter. Der Filter für die Pads ist auf der unteren Seite mit pod gekennzeichnet. Verwenden Sie immer nur einen Pad für die Zubereitung ihres Kaffees.



Wichtig: Verwenden Sie immer nur Espresso Pads, die handelsüblichen Kaffee-Pads sind zu groß und dadurch nicht geeignet für den Filtereinsatz.

Den Brühkopf spülen

WARNUNG: Aus dem Brühkopf treten heißes Wasser und Dampf aus. Niemals die Hand oder andere Körperteile an den Brühkopf oder darunter halten, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

8. Bevor Sie den Filter am Brühkopf einsetzen, sollten Sie etwas Wasser durch den Brühkopf leiten, um den Brühkopf zu spülen.

9. Drehen Sie den Auswahlschalter auf Bereitschaft (mittlere Position) und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste (POWER), um das Gerät einzuschalten.

Der Rand der Ein/Aus-Taste leuchtet auf, sobald das Gerät eingeschaltet ist. Das Gerät macht ein Pumpgeräusch; dann blinkt die Heizkontrolllampe (HEATING) rot. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, verlischt die Heizkontrolllampe wieder und die Dampftaste (STEAM) leuchtet auf. Während die Espresso-Maschine arbeitet, leuchtet die Heizkontrolllampe (HEATING) immer wieder kurzzeitig auf. Dadurch wird angezeigt, dass der Thermoblock des Brühkopfs die erforderliche Temperatur einhält.

10. Stellen Sie eine leere Tasse oder einen Becher unter den Brühkopf auf das Rost der Tropfschale.

11. Drehen Sie den Auswahlschalter kurz nach rechts auf die Espresso-Position (ohne den Filterhalter). Das Gerät erzeugt ein Pumpgeräusch und Dampf tritt aus dem Brühkopf. Schalten Sie danach wieder auf die Bereitschaftsposition (Mitte).

Die Tassen vorwärmen

12. Sobald das Gerät eingeschaltet ist, wird auch die Wärmplatte oben auf dem Gerätedach beheizt. Stellen Sie Ihre Tassen auf die Wärmplatte, um die Tassen vorzuheizen. Dadurch kühlt der Kaffee nicht aus, wenn er in die Tasse läuft.

Den Filterhalter einsetzen

13. Fassen Sie die Filterhalter mit dem gefüllten Filter am schwarzen Griff und halten sie den Filterhalter unter den Brühkopf. Der Griff muss dabei etwa im 45° Winkel schräg nach links vorn zeigen.

14. Drehen Sie den Filterhalter nach rechts (gegen den Uhrzeigersinn), so dass der Griff etwa rechtwinklig nach vorn weist. Der Filterhalter wird dadurch druckdicht am Gerät verriegelt.



Den Kaffee aufbrühen

Sobald das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, verlischt die rote Heizkontrolllampe (HEATING).

15. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale und das Rost richtig eingelegt sind.

16. Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte Tassen unter den Filterhalter.

17. Drehen Sie den Auswahlschalter nach rechts auf die Espresso-Position.

Nach ein paar Sekunden läuft der Kaffee automatisch aus dem Filterhalter. Ein Pumpgeräusch ist dabei zu hören.

18. Drehen Sie den Auswahlschalter wieder zurück in die Bereitschaftsposition, sobald die gewünschte Menge in die Tasse gelaufen ist. Dadurch wird der Brühvorgang beendet.

Solange das Gerät eingeschaltet ist, bleibt das Gerät betriebsbereit für den Brühvorgang und hält eine konstante Temperatur im Brühkopf. Sobald die Temperatur im Brühkopf abnimmt, schaltet sich die Heizung automatisch wieder ein und die Heizkontrolllampe leuchtet auf.

19. Wenn Sie keinen weiteren Kaffee aufbrühen wollen, dann drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel »Pflege und Reinigung« reinigen.

Die Vorbrüh-Funktion

Wenn der Auswahlschalter auf der Espresso-Position steht, dann fördert die 15-bar-Pumpe zunächst etwas Wasser, macht dann eine kurze Pause und pumpt danach weiteres Wasser durch den gemahlene Kaffee im Filterhalter. Das Kaffeepulver wird durch dieses Verfahren zuerst mit etwas Wasser angefeuchtet, bevor der eigentliche Brühvorgang beginnt. Dadurch quillt das Kaffeepulver und im Brühkopf kann ein größerer Druck aufgebaut werden. Auf diese Weise werden die Öle und Aromastoffe des Kaffees besser an das Wasser abgegeben.

Den Filterhalter ausleeren

WARNUNG: Die Metallteile des Filters und Filterhalters sind nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Fassen Sie den heißen Filterhalter nur am schwarzen Griff an. Kühlen Sie den Filterhalter und den Filter zuerst in kaltem Wasser, bevor Sie die Metallteile anfassen.

1. Nehmen Sie den Filterhalter vom Brühkopf ab. Fassen Sie den Filterhalter dazu am schwarzen Griff und drehen Sie den Filterhalter nach links (im Uhrzeigersinn) bis die Verriegelung gelöst ist.
2. Leeren Sie den Filterhalter dann über einer Schüssel oder Spüle aus. Das gebrauchte Kaffeepulver geben Sie am besten in den Hausmüll oder zu den kompostierbaren Küchenabfällen. Spülen Sie das Kaffeepulver NICHT in den Abguss, da andernfalls der Abfluss verstopft werden könnte.
3. Die Filter werden von einer Feder im Filterhalter gehalten. Heben Sie den Filter an den Aussparungen an den Seiten des Filterhalters an, um ihn aus dem Filterhalter zu nehmen.
4. Spülen Sie den Filter und Filterhalter mit klarem Wasser aus und lassen Sie diese Bauteile danach trocknen.

Milch für Cappuccino oder Latté aufschäumen

WARNUNG: Die Edelstahlhülse und Dampfdüse sind nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass diese Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie die Edelstahlhülse oder Dampfdüse anfassen.

Die Espresso-Maschine ist mit einer schwenkbaren Dampfdüse und einer Edelstahlhülse zum Aufschäumen von Milch ausgerüstet. Damit können Sie schnell und problemlos Milchschaum herstellen.

Wenn Sie nur wenig Milchschaum brauchen, dann nehmen Sie die Edelstahlhülse von der Dampfdüse ab und schäumen die Milch nur mit der Düse auf.

- Die Edelstahlhülse abnehmen:

Vergewissern Sie sich unbedingt zuerst, dass die Edelstahlhülse abgekühlt ist. Ziehen Sie die Edelstahlhülse dann vorsichtig nach unten von der Dampfdüse ab. Drehen Sie die Edelstahlhülse dabei eventuell etwas hin und her.

Hinweis: Sie bewahren die Edelstahlhülse am besten im Zubehörfach des Geräts auf, wenn Sie dieses Bauteil längere Zeit nicht verwenden wollen.

- Die Edelstahlhülse wieder aufsetzen:

Vergewissern Sie sich zuerst, dass die kleinen Dampfbohrungen an beiden Seiten der Edelstahlhülse frei sind, damit der Dampf frei austreten kann. Stecken Sie die Edelstahlhülse einfach über die Dampfdüse und schieben Sie die Edelstahlhülse dann ganz nach oben bis zum Anschlag. Drehen Sie die Edelstahlhülse dabei etwas hin und her.

Wichtig: Die Edelstahlhülse muss bis über den unteren Teil der dunklen Gummimanschette an der Dampfdüse geschoben werden und darf nicht wackeln oder herunterfallen.



Die Dampf- und Heißwasserfunktion verwenden

Die Dampfaste leuchtet automatisch auf, sobald das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat. Das Gerät schaltet automatisch immer in die Dampffunktion, wenn es zum ersten Mal eingeschaltet wird. Sie können die beiden Funktionen (Dampf und heißes Wasser) nicht zusammen verwenden.



- Wenn Sie Dampf erzeugen wollen: Drücken Sie die Dampfaste (Steam). Die Taste leuchtet auf. Drehen Sie dann den Auswahlschalter nach links in die Dampfposition.
- Wenn Sie heißes Wasser brauchen: Drücken Sie die Heißwassertaste. Die Taste leuchtet auf. Drehen Sie dann den Auswahlschalter nach links in die Dampfposition.

Solange die Espresso-Maschine eingeschaltet ist, bleibt die zuletzt gewählte Funktion aktiv.

Milch schäumen

WARNUNG: Aus der Dampfdüse tritt heißer Dampf aus. Halten Sie niemals Ihre Hände oder andere Körperteile an die Dampfdüse oder darunter, wenn der Auswahlschalter auf der Dampfposition steht. Halten Sie ein geeignetes Gefäß unter die Dampfdüse, bevor Sie den Auswahlschalter in die Dampfposition drehen.



1. Vergewissern Sie sich, dass ausreichend Wasser im Wassertank ist (zwischen den Füllstandsmarken 500 und MAX).
2. Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste (POWER), um das Gerät einzuschalten.
3. Bereiten Sie einen kleinen Espresso vor (siehe ›Einen Kaffee zubereiten‹).
4. Drücken Sie die Dampfaste; der Rand der Dampfaste muss aufleuchten. Schwenken Sie die Spitze der Dampfdüse über die Tropfschale.
5. Füllen Sie den mitgelieferten Schaumbecher aus Edelstahl etwa zu $\frac{1}{3}$ mit frischer kalter Milch auf.

Hinweis: Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit fettreduzierter frischer Milch.

6. Drehen Sie den Auswahlschalter nach links in die Dampfposition. Die Heizkontrolllampe blinkt und zeigt dadurch an, dass der Thermoblock zur Dampferzeugung beheizt wird. Zunächst treten eventuell ein paar Tropfen Wasser aus der Dampfdüse aus. Sobald die Heizkontrolllampe verlischt, tritt Dampf aus der Dampfdüse aus.

Hinweis: Bei der Dampferzeugung ist ein Pumpgeräusch zu hören.

7. Drehen Sie den Auswahlschalter kurz in die Bereitschaftsposition zurück, um die Dampferzeugung zu unterbrechen. Halten Sie dann sofort den Schaumbecher unter die Dampfdüse und drehen Sie den Auswahlschalter zurück in die Dampfposition. Etwa $\frac{1}{3}$ der Edelstahlhülse muss in die Milch eintauchen.

Hinweis: Wenn bereits Dampf aus der Dampfdüse austritt und die Düse noch nicht in die Milch eintaucht, dann könnte der entweichende Dampf die Milch aus dem Becher spritzen.

8. Halten Sie die Edelstahlhülse zum Aufschäumen an den Rand des Schaumbechers. Durch den austretenden Dampf bewegt sich die Milch im Kreis durch den Becher.

WARNUNG: Aus der Dampfdüse und die Edelstahlhülse treten heißer Dampf aus, und diese Bauteile werden sehr heiß. Achten Sie stets darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen. Fassen Sie niemals während der Dampferzeugung auf die Dampfdüse oder Edelstahlhülse. Fassen Sie die Dampfdüse während des Betriebs nur an dem dunklen Kunststoffgriff an.



Hinweis: Sie können die Dampfdüse nach Wunsch schwenken, um bequem arbeiten zu können. Fassen Sie die Dampfdüse dazu ausschließlich am dunklen Kunststoffgriff an.

9. Wenn das Volumen der Milch im Becher zunimmt, dann halten Sie die Edelstahlhülse etwas tiefer in die Milch, um die Milch gut durchzuheizen. Halten Sie den Schaumbecher dabei mit einer Hand am Griff fest.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass die Milch nicht über den oberen Rand des Schaumbechers läuft.

WARNUNG: Nehmen Sie niemals die Dampfdüse aus der Milch heraus, so lange noch Dampf austritt. Andernfalls kann heiße Milch aus dem Becher spritzen. Schalten Sie den Auswahlschalter immer zuerst in die Bereitschaftsposition (mittlere Schalterposition) zurück, bevor Sie den Schaumbecher von der Dampfdüse weg nehmen.

Etwa 5 Sekunden nach dem Ausschalten der Dampffunktion tritt ein kurzer Dampfstoß aus der Dampfdüse. Achten Sie darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen.

10. Sobald der Boden des Schaumbechers zu heiß zum Anfassen wird, drehen Sie den Auswahlschalter zurück in die Bereitschaftsposition. Dadurch wird die Dampferzeugung beendet. Nehmen Sie erst danach den Becher nach unten von der Dampfdüse.

Wichtig: Reinigen Sie die Edelstahlhülse nach jeder Verwendung, damit die feinen Poren für den Dampf nicht verstopfen (siehe: »Pflege und Reinigung«).

11. Gießen Sie die heiße Milch in Ihren Kaffee und geben Sie den Milchschaum mit dem Löffel darüber.

Folgende Mischungsverhältnisse werden empfohlen:

- Cappuccino: $\frac{1}{3}$ Espresso, $\frac{1}{3}$ heiße Milch, $\frac{1}{3}$ Milchschaum
- Latté wird traditionell in einem Glas serviert: $\frac{1}{3}$ Espresso, überschichtet mit $\frac{1}{3}$ heißer Milch und einer etwa 1 cm dicken Schicht Milchschaum.

Hinweis: Wenn Sie direkt nach der Verwendung der Dampffunktion weiteren Kaffee aufbrühen wollen, dann spülen Sie zuerst den Brühkopf mit etwas Wasser. Dadurch wird verhindert, dass das Kaffeepulver durch den überhitzten Dampf verbrannt wird, da der Thermoblock nach der Dampferzeugung noch zu heiß für die Zubereitung des Kaffees ist. Aus diesem Grund sollte nach der Verwendung der Dampffunktion zuerst eine kleine Menge Wasser in die Tropfschale abgegeben werden. Ihr Kaffee wird dadurch immer mit der optimalen Temperatur zubereitet.

Mit der Heißwasserfunktion arbeiten

Die Espresso-Maschine verfügt über eine eigene Heißwasserfunktion, mit der Sie Tee, heiße Schokolade oder andere Heißgetränke zubereiten können. Das heiße Wasser tritt dabei aus der schwenkbaren Dampfduse aus.



WARNUNG: Die Edelstahlhülse und Dampfduse sind nach dem Gebrauch sehr heiß. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass die Edelstahlhülse nicht mehr heiß ist, bevor Sie die Edelstahlhülse von der Dampfduse abziehen.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Edelstahlhülse nicht mehr heiß ist und ziehen Sie dann die Edelstahlhülse nach unten von der Dampfduse ab.
2. Drücken Sie die Heißwasser-Taste (HOT WATER). Die Taste leuchtet auf, wenn die Heißwasserfunktion ausgewählt ist.
3. Halten Sie eine Tasse unter die Dampfduse.
4. Drehen Sie den Auswahlschalter nach links auf die Dampfposition.
5. Sobald genug heißes Wasser in die Tasse gelaufen ist, drehen Sie den Auswahlschalter zurück auf die Bereitschaftsposition, um die Heißwasserproduktion abzuschalten.

Hinweis: Entnehmen Sie niemals mehr als 2 Liter Wasser in einem Durchlauf. Die Espresso-Maschine ist nicht für die Zubereitung von größeren Mengen Kaffee oder Tee (Kannen) geeignet. Je mehr Wasser Sie entnehmen, um so kälter wird das Wasser.

Wichtig: So lange die Espresso-Maschine eingeschaltet bleibt, ist die zuletzt verwendete Funktion ausgewählt und die entsprechende Taste bleibt erleuchtet. Wenn Sie zur Dampffunktion umschalten wollen, dann drücken Sie einfach auf die Dampftaste (STEAM). Wenn Sie danach den Auswahlschalter auf die Dampfposition stellen, dann tritt heißer Dampf aus der Dampfduse.

NÜTZLICHE TIPPS

Einen guten Kaffee zuzubereiten, ist eine Kunst, die leicht zu erlernen ist. In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps für Ihren perfekten Kaffee.

Hinweis: Um einen wirklich aromatischen Kaffee zu genießen, sollten Sie nicht mehr als 30 ml (mit dem Einfach-Filter) oder – für einen doppelten Espresso – nicht mehr als 60 ml (mit dem Doppel-Filter) zubereiten.

Hinweis: Den Geschmack Ihres Kaffees sollten Sie nach Ihren eigenen Vorlieben wählen. Hier spielt die Kaffeesorte eine große Rolle sowie die Art, in der der Kaffee gemahlen wird (fein oder grob). Außerdem können Sie den Geschmack durch das Andrücken im Filter beeinflussen. Experimentieren Sie am besten, um Ihre persönliche Note zu finden.

Die Kaffeesorte

Bewahren Sie den Kaffee (Pulver, ganzen Bohnen oder Espresso Pads) in einem luftdicht schließenden Behälter an einem kühlen, trockenen Ort auf. Sie sollten den Kaffee allerdings nicht in den Kühlschrank oder das Tiefkühlfach stellen.

Sie können fertig gemahlene Kaffee verwenden. In diesem Fall sollten Sie das Kaffeepulver im Laufe einer Woche verbrauchen, da sich das Aroma mit der Zeit verflüchtigt.

Wir empfehlen ganze Kaffeebohnen zu kaufen und direkt vor der Zubereitung zu mahlen. Kaffeebohnen sollten nicht länger als 1 Monat gelagert werden.

Das Wasser

Beim Aufbrühen des Kaffees sollten Sie darauf achten, dass das Wasser mit der richtigen Geschwindigkeit durch das Pulver gepresst wird.

- Wenn das Wasser zu langsam fließt, dann wird der Kaffee sehr dunkel und bitter. Der Schaum auf dem Kaffee wird fleckig.
- Wenn das Wasser zu schnell fließt, dann bleibt ein großer Teil der Aromastoffe im Kaffeepulver zurück und der Kaffee wird wässrig, fade und ohne Schaum. Sie können die Wasserströmung beeinflussen, indem Sie das Kaffeepulver beim Einfüllen mehr oder weniger fest andrücken. Eventuell können Sie den Kaffee auch grober oder feiner mahlen.

Hinweise zum Kaffeepulver

Wenn Sie fertig gemahlene Kaffee verwenden, dann vergewissern Sie sich, dass das Kaffeepulver für Espresso/Cappuccino-Maschinen geeignet ist. Wenn Sie den Kaffee selbst mahlen, dann sollte das Pulver nicht zu grob und nicht zu fein sein. Dadurch beeinflussen Sie die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver gepresst wird und bestimmen letztendlich die Qualität Ihres Kaffees.

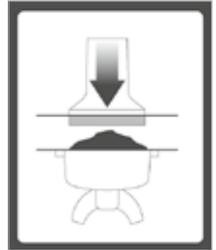
- Wenn der Kaffee zu fein gemahlen ist (das Kaffeepulver gleicht Puderzucker und fühlt sich zwischen den Fingern an wie Mehl) dann kann das Wasser auch unter Druck nicht durch das Pulver fließen. Der Kaffee wird dadurch dunkel und bitter und der Schaum wird fleckig.

- Wenn der Kaffee zu grob gemahlen ist, dann fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade.

Den Kaffee andrücken

Nachdem Sie die richtige Menge Kaffeepulver in den Filter gefüllt haben, müssen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig andrücken. Verwenden Sie dazu den flachen Boden des Messlöffels. Das Kaffeepulver muss ziemlich fest angedrückt werden.

- Wenn Sie das Kaffeepulver zu fest andrücken, dann fließt das Wasser zu langsam durch das Pulver. Der Kaffee wird dunkel und bitter.
- Wenn Sie das Kaffeepulver zu wenig andrücken, dann fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade.



PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNG: Brühkopf, Filterhalter, Filter, Edelstahlhülse und Dampfduüse werden beim Betrieb sehr heiß. Außerdem kann bei eingeschaltetem Gerät heißes Wasser oder Dampf austreten. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Auswahlschalter in die mittlere Bereitschaftsposition drehen, dann Ein/Aus-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist und leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale aus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, oder reinigen wollen.

Niemals das Gerät oder die Bauteile des Geräts in der Spülmaschine reinigen. Niemals das Gerät oder das Netzkabel mit Flüssigkeiten übergießen oder in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.

Niemals das Gerät oder die Bauteile des Geräts mit scharfen Reinigern oder irgendwelchen Chemikalien (Bleiche, Desinfektionsmittel, Entkalker) reinigen. **Niemals** das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. **Niemals** harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.

Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.

Das Reinigungswerkzeug enthält eine spitze Nadel. Achten Sie darauf, sich nicht an der Nadel zu stechen. Lassen Sie kleine Kinder niemals mit den Bauteilen und Zubehör des Geräts oder dem Reinigungswerkzeug spielen.

Die Dampfdüse reinigen

Reinigen Sie die Dampfdüse jedes Mal, nachdem Sie Milch aufgeschäumt haben, da Eiweiß und Fett in der Milch sonst feste Krusten bilden, durch die die Düse und die Öffnungen in der Edelstahlhülse verstopft werden.

1. Vergewissern Sie sich unbedingt zuerst, dass der Auswahlwähler in der Bereitschaftsposition (mittlere Position) steht und die Edelstahlhülse und die Dampfdüse nicht mehr heiß sind.

2. Ziehen Sie die Edelstahlhülse nach unten von der Dampfdüse ab und spülen Sie die Edelstahlhülse in warmem Wasser. Vergewissern Sie sich, dass die beiden kleinen Öffnungen auf jeder Seite der Edelstahlhülse offen sind. Wenn die Öffnungen verstopft sind, dann nehmen Sie das Reinigungswerkzeug und stechen Sie die Öffnungen mit der Nadel des Reinigungswerkzeug frei.

3. Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab. Schwenken Sie danach die Dampfdüse über die Tropfschale und nehmen Sie die Hand von der Düse.

4. Drücken Sie die Heißwassertaste (HOT WATER) und schalten Sie den Auswahlwähler auf die Dampfposition. Dadurch werden Rückstände der Milch aus der Düse gespült.

5. Schalten Sie den Auswahlwähler zurück auf die Bereitschaftsposition und drücken Sie die Ein/Aus-Taste (POWER), um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

6. Wenn die Dampfdüse durch Ablagerungen verstopft ist, dann stechen Sie die Düse mit der Nadel im Reinigungswerkzeug frei.

7. Wenn die Dampfdüse auch dadurch nicht durchgängig wird, dann nehmen Sie die Spitze der Dampfdüse ab. Schieben Sie dazu die Sechskantöffnung in der Mitte des Reinigungswerkzeugs über die Spitze der Dampfdüse und schrauben Sie die Spitze dann ab.

8. Weichen Sie die Düsenspitze etwa 10 Minuten in warmer Spülmittellösung ein und öffnen Sie dann die Bohrung in der Düsenspitze mit der Nadel im Reinigungswerkzeug. Achten Sie dabei darauf, sich nicht mit der Nadel zu stechen.

9. Schrauben Sie die Düsenspitze wieder auf die Dampfdüse und ziehen Sie die Düsenspitze mit dem Reinigungswerkzeug leicht fest.

ACHTUNG: Wenden Sie beim Festschrauben der Düsenspitze keine Gewalt an, um das Gewinde nicht zu überdrehen. Die Düsenspitze muss nur leicht angezogen werden, so dass keine Lücke zwischen dem Düsenrohr und der Düsenspitze bleibt.

10. Stecken Sie danach die Edelstahlhülse darüber.



Filter, Filterhalter und Brühkopf reinigen

1. Spülen Sie den verwendeten Filter und den Filterhalter direkt nach jeder Verwendung mit klarem Wasser. Entfernen Sie dabei alle Reste des Kaffeepulvers. Wenn die Poren im Filter verstopft sind, dann können Sie die Nadel im Reinigungswerkzeug verwenden, um die Poren zu öffnen.
2. Die Innenseite des Brühkopfs wischen Sie am besten mit einem feuchten Tuch aus, um die Reste des Kaffeepulvers zu entfernen.
3. Spülen Sie den Filterhalter und den Brühkopf regelmäßig durch. Setzen Sie dazu den Filterhalter mit einem der Filter (ohne Kaffeepulver!) am Gerät ein und lassen Sie etwas Wasser durchlaufen, um Reste des Kaffeepulvers aus den Poren zu spülen.

Das Gehäuse und die Wärmplatte reinigen

Das Gehäuse des Geräts und die Wärmplatte wischen Sie am besten mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.

ACHTUNG: Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Geräts oder der Bauteile.

Tropfschale und Zuberhörfach reinigen

1. Ziehen Sie die Tropfschale nach vorn aus dem Gerät heraus und leeren Sie die Tropfschale aus (spätestens nach einem Tag oder wenn die Füllstandsanzeige anzeigt, dass die Tropfschale voll ist). Besonders wenn die Tropfschale sehr voll ist, müssen Sie darauf achten, den Inhalt beim Herausziehen nicht zu verschütten.

WARNUNG: Wenn Flüssigkeiten über oder unter das Gerät gelaufen sind, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker und trocknen die Flüssigkeit mit einem sauberen Handtuch ab, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Für eine gründliche Reinigung der Tropfschale können Sie den Füllstandsanzeiger aus der Tropfschale herausnehmen. Der Füllstandsanzeiger ist einfach festgeklammert.

2. Nehmen Sie das Rost und bei Bedarf den Füllstandsanzeiger aus der Tropfschale heraus. Sie können den Füllstandsanzeiger nach oben herausheben, in dem Sie mit dem Finger in die Öffnungen an den Längsseiten des Füllstandsanzeigers fassen.
3. Nachdem Sie die Tropfschale aus dem Gerät gezogen haben, können Sie das Zuberhörfach herausnehmen.
4. Reinigen Sie Tropfschale, Rost, Füllstandsanzeiger und Zuberhörfach mit einem weichen feuchten Tuch und etwas warmer Spülmittellösung. Trocknen Sie die Bauteile danach gut ab.
5. Setzen Sie nach der Reinigung gegebenenfalls den Füllstandsanzeiger wieder ein. Dazu müssen die Ränder des Füllstandsanzeigers rechts und links in die Führungen eingeführt werden. Drücken Sie den Füllstandsanzeiger dann ganz nach unten, bis er hörbar einrastet.

Das Gerät zusammensetzen

Arbeiten Sie nach folgender Anleitung, um alle Bauteile nach der Reinigung wieder richtig am Gerät einzusetzen.

1. Im Zubehörfach können Sie die Filtereinsätze, den Messlöffel und das Reinigungswerkzeug aufbewahren. Setzen Sie das Zubehörfach bei ausgebauter Tropfschale von vorn in den Gerätesockel und schieben Sie das Zubehörfach dann ganz nach hinten.
2. Legen Sie das Edelstahlrost auf die Tropfschale. Fassen Sie die Tropfschale dann an ihrem Griff und schieben Sie die Tropfschale an der Vorderseite des Geräts in den Gerätesockel.
3. Fassen Sie den Wassertank an der Griffmulde und schieben Sie den Wassertank über der Tropfschale in die Rückwand des Geräts. Die vordere Wand des Wassertanks muss mit den Seitenwänden der Gerätesäule glatt abschließen und darf nicht herausstehen.

ENTKALKEN DER MASCHINE

Verkalkungen vorbeugen:

Bei normalem Gebrauch des Geräts können sich Kalkablagerungen im Wassertank und in der Maschine sammeln und so die Leistung der Maschine beeinträchtigen und die Qualität des Kaffees beeinflussen.

Der Entkalkungsvorgang:

Ihre Espressomaschine sollte regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers entkalkt werden. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig, die kein Metall angreifen. Bitte verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich den Gastroback Premium Entkalker (Art.-Nr.: 98175). Dieser Entkalker enthält spezielle metallschonende Additive und ist auf die in unseren Maschinen verwendeten Bauteile abgestimmt. Bei dem Gastroback Premium Entkalker verwenden Sie eine Mischung aus 100 ml Entkalker und max. 2000 ml Wasser. Aufgrund der unterschiedlichen Wasserhärten und Benutzungen können wir hier keine genauen Vorgaben über die Häufigkeit machen. Die folgende Tabelle ist eine unverbindliche Empfehlung und dient nur zur Orientierung.

Härtebereich	Empfohlene Häufigkeit Liter	oder Wochen
weich	alle 150 Liter	alle 16 bis 24 Wochen
mittel	alle 90 Liter	alle 8 bis 10 Wochen
hart	alle 60 Liter	alle 4 Wochen oder wenn »Clean Me« leuchtet

1. Die Vorbereitung:

- Drehen Sie den Auswahlsschalter in die Bereitschaftsposition, drücken Sie auf die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten.
- Entfernen Sie den Siebräger und lösen Sie die Edelstahlhülse von der Dampfdüse.
- Füllen Sie die Mischung aus 2000 ml Wasser und 100 ml Gastroback Premium Entkalker in den Wassertank.

- Stellen Sie einen ausreichend großen Behälter unter den Brühkopf und die Dampfdüse.
- Sobald das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, erlischt die Heizkontrolllampe.

2. Die Entkalkung:

- Drehen Sie den Auswahlschalter in die Espresso-Position und lassen Sie etwa die Hälfte des Entkalker/Wassergemischs durch den Brühkopf laufen.
- Aktivieren Sie die „Hot Water-Taste“ und drehen Sie den Auswahlschalter in die Dampffunktion. Lassen Sie die andere Hälfte des Entkalker/Wassergemischs durch die Dampfdüse laufen.
- Sobald der Wasserstand bis unter die Marke 500 ml gesunken ist, schalten Sie den Schalter in die Bereitschaftsposition zurück.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät AUSzuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

3. Der Spülvorgang:

- Entnehmen Sie den Wassertank und spülen Sie ihn mit klarem Wasser durch. Anschließend füllen Sie ihn erneut mit frischem Wasser und setzen ihn wieder ins Gerät ein.
- Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß unter den Brühkopf und die Dampfdüse.
- Drehen Sie den Auswahlschalter in die Dampfposition und lassen Sie die andere Hälfte des Entkalker/Wassergemischs durch die Dampfdüse laufen.
- Sobald der Wasserstand bis unter die Marke 500 ml gesunken ist, schalten Sie den Schalter in die Bereitschaftsposition zurück.
- Entfernen Sie nach dem Entkalken den Wassertank erneut und spülen Sie ihn gründlich aus und füllen ihn mit frischem, kaltem Leitungswasser auf.
- Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

Hinweis:

Geräteschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, sind nicht Teil der Gewährleistung. Falls Sie Ihr Gerät zu einer technischen Überprüfung einsenden möchten, legen Sie bitte keine Anbauteile wie z. B. Filterträger und Wasserauffangschale bei.

Warnung:

Der Wassertank sollte während des Entkalkens nicht entfernt oder komplett geleert werden.

STÖRUNGEN BESEITIGEN

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung des Problems
Der Kaffee läuft nicht durch.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet oder hat keinen Strom.	Prüfen Sie: Ist der Netzstecker eingesteckt und das Geräteeingeschaltet (Ein/Aus-Taste leuchtet)?
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie ausreichend Wasser ein.
	Der Auswahlschalter steht nicht auf der Espresso-Position.	Drehen Sie den Auswahlschalter nach rechts auf die Espresso-Position.
	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Verwenden Sie ein Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist; siehe ‚Nützliche Tipps‘.
	Der Kaffee ist zu fest angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver nicht zu fest in den Filter; siehe ‚Nützliche Tipps‘.
	Der Filter ist verstopft	Reinigen Sie den Filter. Sie können die Poren des Filters mit dem Reinigungswerkzeug durchgängig machen; siehe ‚Pflege und Reinigung‘.
Der Kaffee läuft zu schnell durch.	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie ein Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist; siehe ‚Nützliche Tipps‘.
	Sie haben zu wenig Kaffee eingefüllt.	Messen Sie mit dem Messlöffel eine ausreichende Menge Kaffeepulver; siehe ‚Einen Kaffee zubereiten‘.
	Der Kaffee ist nicht fest genug angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver fester in den Filter; siehe ‚Nützliche Tipps‘.
Der Kaffee läuft an der Außenseite des Filterhalters herunter.	Der Filterhalter ist nicht richtig am Brühkopf eingesetzt.	Setzen Sie den Filterhalter richtig ein. Siehe: ‚Den Filterhalter einsetzen‘.
	Auf dem Filterrand ist Kaffeepulver verschüttet.	Wischen Sie verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig vom Rand des Filters ab, bevor Sie den Filterhalter am Gerät einsetzen.
	Zu viel Kaffeepulver im Filter. Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.	Verwenden Sie die richtige Menge Kaffee für den richtigen Filter. Drücken Sie das Kaffeepulver nicht so fest an.
	Falscher Filter für die verwendete Kaffeemenge.	Verwenden Sie die richtige Menge Kaffee für den richtigen Filter.
Der Kaffee tropft nur spärlich aus dem Filter.	Zu wenig Wasser im Wassertank.	Füllen Sie den Wassertank auf.
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.	Verwenden Sie Kaffeepulver, das für die Espresso-Maschine geeignet ist. Fertig gemahlenes Kaffeepulver ist entsprechend gekennzeichnet.
	Die Wasserkanäle im Gerät und/oder die Filterporen sind verstopft.	Entkalken Sie das Gerät und öffnen Sie die Poren des Filters mit der Nadel des Reinigungswerkzeugs.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung des Problems
Das Gerät macht ein ungewöhnliches Sauggeräusch.	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie ausreichend Wasser in den Tank.
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wassertank richtig am Gerät ein. Die Vorderseite des Wassertanks muss mit den Seiten der Gerätesäule glatt abschließen und darf nicht hervorstehen.
Der Kaffee ist zu schwach oder wässrig.	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie Kaffeepulver, das für die Espresso-Maschine geeignet ist. Fertig gemahlenes Kaffeepulver ist entsprechend gekennzeichnet.
Der Kaffee ist zu kalt.	Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	Warten Sie vor dem Aufbrühen des Kaffees immer, bis die rote Heizkontrolllampe verlischt. Erst dann hat das Gerät die richtige Temperatur erreicht.
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Die Wärmplatte (auf dem Gerätedach) wird beheizt, sobald Sie das Gerät einschalten. Stellen Sie Ihre Tassen einige Zeit dort ab, bevor Sie den Kaffee aufbrühen.
	Die Milch ist nicht heiß genug (für Cappuccino oder Latté).	Verwenden Sie den Schaumbecher zur Zubereitung des Milchschaums und halten Sie die Hand dabei unter den Boden des Krugs. Wenn der Boden des Krugs zu heiß zum Anfassen wird, dann hat die Milch die richtige Temperatur.
Kein Schaum	Der Kaffee ist nicht fest genug ange-drückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver etwas fester an; siehe ‚Das Kaffeepulver andrücken‘.
	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist. Siehe: ‚Hinweise zum Kaffeepulver‘.
	Das gemahlene Kaffeepulver war schon zu alt.	Bewahren Sie gemahlene Kaffee nicht länger als 1 Woche in einem luftdicht schließenden Gefäß auf.
	Die Filterporen sind verstopft.	Durchstoßen Sie die Filterporen mit der Nadel am Reinigungswerkzeug. Siehe ‚Filter, Filterhalter und Brühkopf reinigen‘.
Das Gerät macht pulsierende, pumpende Geräusche während des Brühvorgangs oder beim Aufschäumen der Milch.	Dies sind die normalen Arbeitsgeräusche des Geräts.	-/-

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung des Problems
Das Gerät erzeugt weder Dampf noch heißes Wasser.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät Strom hat und eingeschaltet (Ein/Aus-Taste) ist.
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank auf.
	Der Auswahlschalter steht nicht auf der Dampfposition.	Drehen Sie den Auswahlschalter in die Dampfposition. Wenn Sie Dampf brauchen, dann drücken Sie die Dampftaste (STEAM); für heißes Wasser drücken Sie die Heißwassertaste (HOT WATER).
	Die Dampfdüse ist verstopft.	Lassen Sie die Dampfdüse abkühlen, nehmen Sie die Edelstahlhülse ab und versuchen Sie die Dampfdüse mit dem Reinigungswerkzeug zu öffnen. Wenn dies nicht gelingt, dann nehmen Sie die Dampfdüse ab und reinigen Sie die Dampfdüse nach der Anleitung im Abschnitt ‚Die Dampfdüse reinigen‘.
Die Milch lässt sich nicht aufschäumen.	Das Gerät entwickelt nicht genug Dampf.	Die Dampfdüse könnte verstopft sein. Siehe: ‚Die Dampfdüse reinigen‘.
	Die Milch ist nicht frisch oder nicht kalt genug.	Die Milch muss frisch und kalt sein. Siehe: ‚Milch schäumen‘.
Das Gerät arbeitet nicht.	Das Gerät ist eingeschaltet, arbeitet aber nicht.	Die automatische Sicherheitsabschaltung der Heizung könnte angesprochen haben, weil die Pumpe überhitzt ist. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie etwa 1/2 bis 1 Stunde, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

LAGERUNG

Setzen Sie das Gerät nach der Reinigung wieder zusammen. Die Zubehöre des Geräts bewahren Sie am besten im Zubehörfach auf. Bewahren Sie das Gerät an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf, an dem es vor übermäßigen Belastungen geschützt ist. Legen Sie niemals harte, scharfkantige oder schwere Gegenstände auf das Gerät um die Wärmplatte oder das Rost nicht zu beschädigen.

PRIVATNUTZUNG

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.

ENTSORGUNGSHINWEISE



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

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder 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 weitgehender 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 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: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten 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 ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.



KAFFEE-REZEPTE

Einfacher Espresso

Intensiv und aromatisch. Für einen Espresso (oder kleinen Schwarzen) brauchen Sie 7 g Kaffeepulver. Brühen Sie etwa 30 ml auf und servieren Sie in einem kleinen Glas oder einer Tasse.

Großer Schwarzer

Ein großer Schwarzer wird für gewöhnlich zunächst als Standard-Espresso hergestellt. Danach wird nach Geschmack heißes Wasser zugegeben.

Flacher Weißer

Ein einfacher Espresso wird in einer Tasse oder einem Glas mit heißer Milch überschichtet. Mengenverhältnis: ½ Kaffee, ½ heiße Milch.

Klassischer Kaffee Latté

Dies ist der traditionelle Morgenkaffee in Italien und Frankreich. Der Kaffee wird typischerweise in einem Glas serviert. Dazu wird ein Täfelchen Schokolade oder süßes Gebäck gereicht.

Zubereitung: Zunächst wird ein einfacher Espresso aufgebriht. Dann wird die selbe Menge heiße Milch langsam am Innenrand der Tasse hinunter gegossen, um eine cremige Beschaffenheit und eine schöne Schaumschicht zu erreichen.

Cappuccino

Der echte Cappuccino wird sehr leicht und lauwarm serviert. Dazu werden 1/3 einfacher Espresso mit 1/3 heißer Milch aufgefüllt und mit 1/3 Milchschaum überschichtet. Für die perfekte Optik halten Sie ein Blatt Papier über eine Hälfte der Tasse während Sie etwas geraspelte Schokolade über die andere Hälfte streuen.

Macchiato

Ein kleiner Espresso wird in eine 70-ml-Tasse gefüllt und mit einem Löffel feinem Milchschaum garniert.

Mocha Frappe (zwei Portionen)

Diese herrliche Erfrischung ist im Handumdrehen fertig und wird die Genießer von Kaffee und Schokoladen-Drinks gleichermaßen begeistern. Schmelzen Sie zwei gehäufte Teelöffel einer geraspelten Qualitätsschokolade in zwei doppelt starken kleinen Espressos. Geben Sie eine halbe Tasse kalte Milch dazu und 9 Eiswürfel. Mixen Sie das Ganze in einem Mixer bei langsamer Geschwindigkeit durch, bis die Mischung eine glatte, samtige Beschaffenheit hat. Verteilen Sie die Mischung auf 2 Gläser und servieren Sie sofort.

Espresso Affogato

Diese süße Versuchung ist einfach unwiderstehlich und besteht aus einer Kugel Premium-Vanilleeis in Espresso. Eventuell können Sie auch einen Schuss von Ihrem Lieblings-Likör dazu geben. Für die Optik servieren Sie diese Köstlichkeit in einem Martini-Glas mit zwei Mürbeteig-Kekschen.

Con Pannia

Con Pannia bedeutet: Mit Sahne. Dies ist eine schicke Variante des althergebrachten Wiener Kaffees. In einer Tasse für 90 bis 120 ml wird ein doppelter Espresso gefüllt und mit einem Schlag frischer cremig geschlagener Sahne garniert. Mit Zimt bestäuben und sofort servieren.

Desserts

Vanillepudding mit frischen Himbeeren auf Mokka-Basis

Für 6 Personen

Zutaten:

750 ml Sahne
¾ Tasse feiner Kandis
2 Vanilleschoten, längs aufgeschnitten
1 Esslöffel Gelatine
¾ Tasse starker, abgekühlter Espresso
1 Körbchen frische Himbeeren
1 Esslöffel zusätzlicher feiner Kandis oder Rohrzucker

Zubereitung:

1. Mischen Sie Sahne, Zucker und Vanilleschoten in einem Topf. Rühren Sie bei mittlerer Hitze bis die Mischung gerade aufkocht. Nehmen Sie dann die Vanilleschoten heraus.
2. Geben Sie die Gelatine dazu und rühren Sie mit einem Holzlöffel weiter, bis die Gelatine aufgelöst ist. Nehmen Sie den Topf vom Herd und warten Sie bis die Mischung abgekühlt ist.
3. Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf sechs 150-ml-Gläser und stellen Sie die Gläser mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank oder bis die Mischung stockt.
4. Verteilen Sie die Himbeeren in einer mittelgroßen Schüssel, streuen Sie Zucker darüber und zerdrücken Sie die Beeren mit der Gabel.
5. Mischen Sie den kalten Kaffee unter die Beeren, decken Sie die Mischung ab und stellen Sie die Schüssel in den Kühlschrank.
6. Verteilen Sie die Fruchtmischung auf den Vanillepuddings und servieren Sie mit frischem Kaffee.

Tiramisu

Für 4 Personen

Zutaten:

1 ½ Tassen Mascarpone oder Doppelrahmfrischkäse
1 1/4 Tassen Sahne
2 ½ Esslöffel Puderzucker
½ Tasse starker Espresso, abgekühlt
½ Tasse Tia Maria oder Amaretto
16 Biskuitstäbchen
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Mischen Sie Mascarpone, Sahne und Puderzucker in einer großen Schüssel. Schlagen Sie die Mischung mit dem Schneebesen auf, bis sie eine cremige Beschaffenheit erreicht. Stellen Sie die Mischung dann kalt.
2. Mischen Sie den Kaffee und den Likör in einer Schüssel. Tauchen Sie die Biskuitstäbchen kurz in die Kaffee/Likör-Mischung. Legen Sie die Hälfte der Biskuitstäbchen in einer Schale aus. Der Boden der Schale muss vollständig mit Biskuitstäbchen bedeckt werden.
3. Schichten Sie die Hälfte der Mascarpone-Creme über die Biskuitstäbchen. Legen Sie dann die restlichen Biskuitstäbchen über der Creme-Schicht aus.
4. Schichten Sie danach die restliche Mascarpone-Creme darüber.
5. Stäuben Sie Kakao darüber und stellen Sie das Dessert bis zum Servieren mindestens ½ Stunde kalt.
6. Servieren Sie mit frischen Früchten (Beispiel: Himbeeren) und frischem Kaffee.

Kaffee-Zimt-Walnuss-Muffins

Für 12 Personen

Zutaten:

- 2 ½ Tassen Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- ¾ Tassen feiner Kandis
- 1 Tasse Saure Sahne
- 2 Eier
- 1 Teelöffel fein geriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
- 1/3 Tasse Olivenöl
- ¾ Tassen starker, abgekühlter Espresso
- 1 Tasse grob gehackte Walnüsse

Zubereitung:

1. Sieben Sie Mehl, Backpulver und Zimt zusammen in eine Schüssel und mischen Sie den Zucker unter.
2. Mischen Sie Saure Sahne, Eier, Zitronenschale, Olivenöl und Espresso in einer mittelgroßen Schüssel gut durch.
3. Kneten Sie diese Mischung unter die Mehlmischung. Rühren Sie dabei nicht zu stark durch.
4. Geben Sie den Teig in 12 leicht gefettete und am Boden mit Backpapier ausgelegte Muffin-Förmchen. Die Förmchen sollten bis zu 2/3 gefüllt sein.
5. Stellen Sie die Muffins in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen und backen Sie die Muffins etwa 12 bis 15 Minuten bis die Muffins innen gar sind.
6. Servieren Sie die noch warmen Muffins mit etwas Puderzucker überstreut. Reichen Sie dazu einen Cappuccino oder Café Latte.

Gehaltvoller Kaffee-Aufstrich

Zutaten:

- 2 Tassen gesiebter Puderzucker
- 1 Esslöffel schaumig geschlagene Butter
- 1/4 Tasse starker, heißer Espresso

Zubereitung:

Mischen Sie die Hälfte des Kaffees, Puderzucker und Butter in einer Schüssel. Rühren Sie gut durch und geben Sie den restlichen Kaffee nach und nach dazu bis Sie eine streichfähige Masse erhalten.



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