

# **GASTROBACK®**

## **BEDIENUNGSANLEITUNG** DESIGN ESPRESSO ADVANCED PLUS



Art.-Nr. 42611 »Design Espresso Advanced Plus«

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



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

## **INHALTSVERZEICHNIS**

|   |    |
|---|----|
| Ihre »Design Espresso Advanced Plus« kennenlernen .....   | 4  |
| Wichtige Sicherheitshinweise .....                        | 6  |
| Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....                  | 6  |
| Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte ..... | 10 |
| Hohe Temperaturen - Verbrennungsgefahr .....              | 11 |
| Technische Daten .....                                    | 12 |
| Funktionen der »Design Espresso Advanced Plus« .....      | 12 |
| Bedienung .....   | 15 |
| Vor der ersten Verwendung .....                           | 15 |
| Kalkfilter einsetzen/wechseln .....                       | 16 |
| Kaffee zubereiten .....                                   | 17 |
| Den Wassertank füllen .....                               | 18 |
| Die Tassen vorwärmen .....                                | 18 |
| Den Kaffee vorbereiten .....                              | 18 |
| Den Brühkopf spülen .....                                 | 19 |
| Der Kaffeandruck .....                                    | 19 |
| Der Tamper am Gerät .....                                 | 20 |
| Den Tamper frei benutzen .....                            | 20 |
| Einsetzen des Siebträgers .....                           | 20 |
| Den Kaffee aufbrühen .....                                | 21 |
| Programmierung .....                                      | 21 |
| Den Siebträger ausleeren .....                            | 23 |
| Wassertemperatur einstellen .....                         | 23 |
| Milchaufschäumen .....                                    | 25 |
| Tipps für beste Ergebnisse .....                          | 29 |
| Pflege und Reinigung .....                                | 31 |
| Aufbewahrung .....  | 37 |
| Störungen beseitigen .....                                | 38 |
| Entsorgungshinweise .....                                 | 41 |
| Information und Service .....                             | 41 |
| Gewährleistung/Garantie .....                             | 41 |
| Rezepte .....   | 43 |

## SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen »Design Espresso Advanced Plus« von Gastroback. Diese Espressomaschine ist ein wahres Multitalent und für Kaffeegenießer bestens geeignet. Die Verbindung zwischen frisch gemahlenem Kaffee, der richtigen Dosierung und professionellem Brühverfahren machen den Espresso reichhaltiger und cremiger.

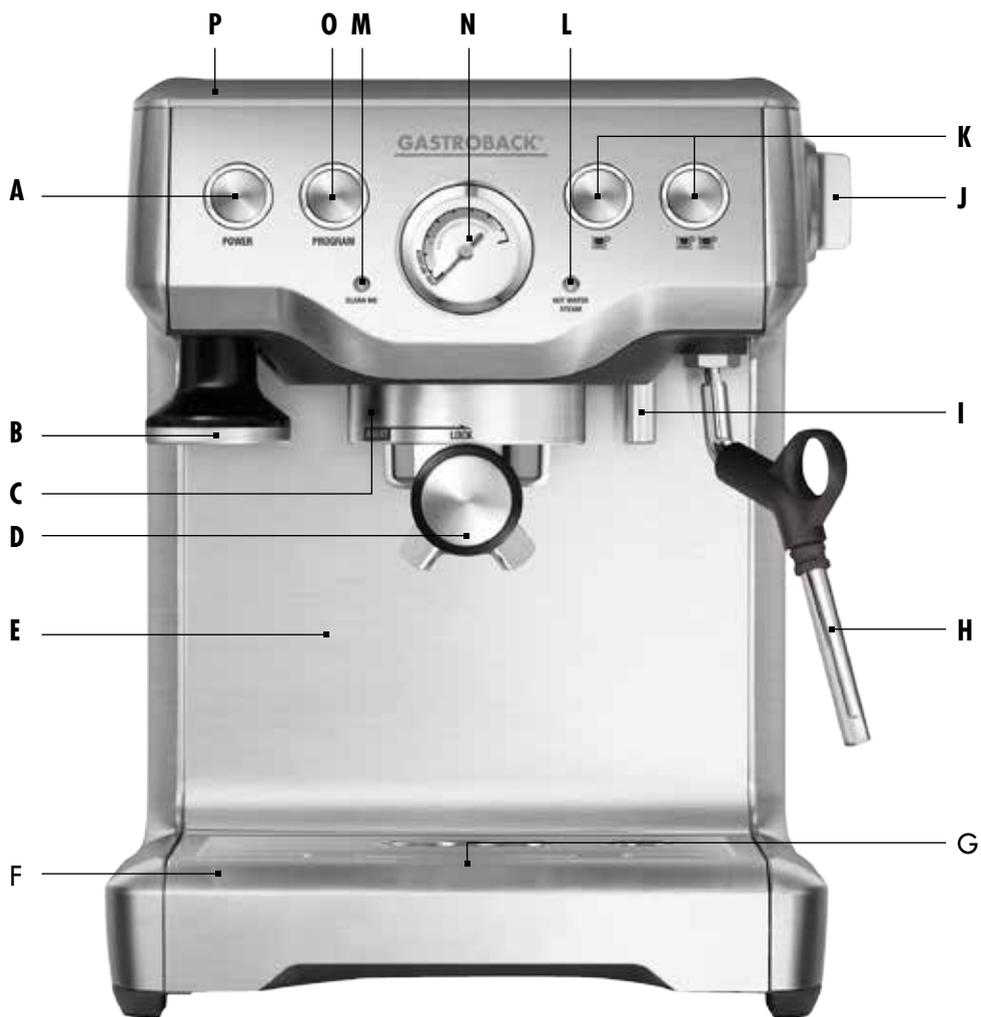
Die Informationen in dieser Anleitung werden Ihnen die Vielseitigkeit des Gerätes rasch vermitteln.

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

Ihre Gastroback GmbH



# IHRE »DESIGN ESPRESSO ADVANCED PLUS« KENNENLERNEN



- A** POWER-Taste: Blinkt, wenn das Gerät eingeschaltet wird und leuchtet konstant, wenn das Gerät betriebsbereit ist
- B** Abnehmbarer Tamper mit Magnethalterung: Zum Andruck des Kaffeepulvers
- C** Brühkopf: Für das Brühverfahren den Siebträger hier platzieren
- D** Siebträger mit erweitertem Auslauf Ø 54 mm
- E** Extra hohe Tassenhöhe: Für Kaffeebecher und Latte Macchiatogläser geeignet
- F** Herausnehmbare Tropfschale und Zubehörfach
- G** Füllstandsanzeige der Tropfschale: Sobald das ›Empty Me!‹-Symbol erscheint, muss die Tropfschale entleert werden
- H** 360 °schwenkbare Milchschaumdüse: Lässt sich zum Milchaufschäumen leicht in die richtige Position bringen
- I** separate Heißwasserdüse: Jederzeit heißes Wasser auf Knopfdruck, zum Beispiel für die Teezubereitung.

- J** Dampf-/Heißwasserwählschalter: Einschalten der Dampf- oder Heißwasserfunktion
- K** Programmierbare Tasten: Für 1 Tasse oder 2 Tassen
- L** Dampf-/Heißwasser-Kontroll-Leuchte: Zeigt an, dass die Dampf-Funktion oder Heißwasser-Funktion zum Milchaufschäumen ausgewählt wurde
- M** CLEAN ME-Kontroll-Leuchte: Zeigt an, wenn ein Reinigungsvorgang erforderlich ist
- N** Druck-Manometer: Zeigt den Ausgabedruck an und führt Sie zum perfekten Espresso
- O** Programmtaste: Intelligente, programmierbare Funktion zur Einstellung Ihres Lieblings-Espressos
- P** Wärmeplatte für Tassen

### **NICHT ABGEBILDET**

**Wassertank:** 1,8 Liter, herausnehmbar, mit Wasserfilter; über eine Klappe an der Vorderseite der Maschine direkt befüllbar.

**Zubehörfach:** Befindet sich hinter der Tropfschale.

#### **Zubehör:**

- Milchaufschäumkännchen aus Edelstahl
- Messlöffel
- Tamper mit Magnethalterung



#### **Siebsetsätze**

- 2 Doppel-, 2 Einzelwand-Siebsetsätze (1 Tasse und 2 Tassen)
- Reinigungseinsatz
- Reinigungswerkzeug
- Inbusschlüssel



## **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, 21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

## **ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT**

- Verwenden und lagern Sie das Gerät an einem sauberen, frostfreien Ort, an dem es vor Feuchtigkeit, Nässe und übermäßiger Belastung geschützt ist. Das Gerät 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. Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Hausgebrauch geeignet.
- 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 (z.B. Sturz, Schlag, Überhitzung oder eingedrungene Feuchtigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn sich während des Betriebes Wasser unter dem Gerät sammelt. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.

- Verwenden Sie nur Bauteile, Werkzeuge, 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, 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 Siebträger richtig im Brühkopf eingesetzt ist. Das Gerät steht während des Betriebes unter Überdruck!
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb niemals auf eine Metallfläche (z.B. Geschirrabtropffläche). 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 von der Tischkante herunterhängt, und dass niemand das Gerät am Kabel vom Tisch ziehen kann.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. Bewahren Sie das Gerät und die Bauteile des Gerätes stets an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und die Schnur außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- 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, scharf-

kantige oder schwere Gegenstände auf das Gerät, um die Wärmeplatte oder das Rost nicht zu beschädigen.

- Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (z. B. Heizung, Ofen, Grill) stellen oder legen. Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebes keine wertvollen oder feuchtigkeit- oder hitzeempfindlichen Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden, um Schäden durch heißen Dampf und Wasser zu vermeiden. Das Gerät muss von vorn frei zugänglich sein. An den Seiten müssen mindestens 15 cm Platz frei sein.
- Das Gerät ist nicht dafür geeignet mit externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen bedient zu werden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät bewegen, zusammen- oder auseinanderbauen wollen oder Sie das Gerät längere Zeit unbeaufsichtigt stehen lassen.
- 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 (siehe ›Pflege und Reinigung‹).
- 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 (POWER-Taste), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, wenn Sie das Gerät nicht verwenden oder reinigen.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder den Bauteilen eintrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung (siehe ›Pflege und Reinigung‹).
- Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z.B. Topf-reiniger) scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, Entkalker) 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.
- Die »Design Espresso Advanced Plus« dient zum Aufbrühen von Kaffee. Daher werden einige Bauteile, wie z. B. der Brühkopf, der Siebträger und die Milchschaumdüse, beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus.
- Niemals das Gerät oder die Bauteile des Gerätes in der Spülmaschine reinigen. Das Gerät und das Netzkabel niemals mit Flüssigkeiten übergießen oder in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.
- Nachdem Sie die richtige Menge Kaffeepulver in den Siebträger gefüllt haben, müssen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig andrücken. Verwenden Sie dazu den integrierten Tamper. Das Kaffeepulver darf nicht zu fest angedrückt werden.
- Wischen Sie eventuell auf dem Rand des Siebeinsatzes verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig ab. Der Rand sollte unbedingt ganz sauber sein, damit der Siebeinsatz am Brühkopf druckdicht abschließt. Für ein optimales Brühergebnis sollte das Druck-Manometer in der mittleren Zone liegen.
- 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 darauf, dass der Siebträger vor der Benutzung fest im Brühkopf eingesetzt ist. Niemals den Siebträger während des Betriebes entfernen.
- Das Gerät nicht mit kohlenensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser betreiben.
- Das Gerät nicht ohne Wasser betreiben.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:
  - Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
  - Landwirtschaftlichen Betrieben;
  - Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;
  - Unterkünften mit Frühstücksangebot.

- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

### **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; 220/240 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 Gerätes undicht sind und/oder sich während des Betriebes Wasser unter dem Gerät sammelt.
- Wickeln Sie das Kabel vor der Verwendung des Gerätes immer vollständig ab. Niemals am Kabel ziehen, reißen oder das Kabel knicken, ein-klemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der 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 Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.

## Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr

- Die »Design Espresso Advanced Plus« dient zum Aufbrühen von Kaffee. Daher werden einige Bauteile, wie z. B. der Brühkopf, der Siebträger und die Milchschaumdüse beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus.
- Fassen Sie während des Betriebes und kurz danach niemals heiße Bauteile (z.B. Brühkopf, Siebträger, Edelstahlhülse, Milchschaumdüse) an. Auch nach dem Ausschalten sind das Gerät und die entsprechenden Bauteile noch einige Zeit sehr heiß.
- Aus dem Brühkopf und der Milchschaumdüse kann heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen. Achten Sie aus diesem Grund immer darauf, dass die Milchschaumdüse in Richtung Tropfschale weist, wenn sie nicht benutzt wird. Halten Sie niemals Ihre Hände, andere Körperteile oder feuchtigkeits- und/oder hitzeempfindliche Gegenstände an Siebträger, Brühkopf, Edelstahlhülse oder Milchschaumdüse oder darunter, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Vergewissern Sie sich immer, dass der Siebträger im Brühkopf korrekt eingesetzt ist bevor Sie das Gerät einschalten. Beim Brühen des Espressos entsteht Druck – Verbrennungsgefahr!
- Entfernen Sie niemals den Siebträger während eines Brühvorgangs.
- Warten Sie immer, bis das 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!) an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen.

## TECHNISCHE DATEN

|  |   |
|--|---|
| <b>Modell:</b>                           | Art.-Nr.: 42611 »Design Espresso Advanced Plus«                                   |
| <b>Stromversorgung:</b>                  | 220 - 240 V Wechselstrom, 50 Hz   |
| <b>Leistungsaufnahme:</b>                | 1.500 - 1.750 Watt  |
| <b>Länge des Netzkabels:</b>             | ca. 112 cm  |
| <b>Gewicht:</b>                          | ca. 7,6 kg  |
| <b>Abmessungen:</b>                      | ca. 270 mm x 315 mm x 320 mm (Breite x Tiefe x Höhe)                              |
| <b>Fassungsvermögen des Wassertanks:</b> | 1,8 Liter   |
| <b>Prüfzeichen:</b>                      |  |

## FUNKTIONEN DER »DESIGN ESPRESSO ADVANCED PLUS«

### Tamper

Der Tamper mit Magnethalterung ermöglicht Ihnen das gleichmäßige Andrücken des Kaffeepulvers im Siebträger. Für gewöhnlich befindet sich der Tamper an dem Gerät links. Er kann jedoch auch entfernt und, je nach Belieben, frei verwendet werden.



### Program-Taste

Je nach individuellem Geschmack und Bedürfnis können Sie durch die PROGRAM-Taste die Dosierung erhöhen oder verringern.



### Espresso Druck-Manometer

Das Druck-Manometer hilft Ihnen, den perfekten Espresso herzustellen. Nur mit dem richtigen Druck erzielen Sie die optimale Extraktion aus dem Kaffeepulver zur Herstellung eines perfekten Espressos. Das Druck-Manometer zeigt an, mit wieviel Druck das Wasser durch das Kaffeepulver im Siebeinsatz gepresst wird.



### Mittlere Zone – Idealer Espresso

Liegt die Anzeigenadel beim Brühvorgang in der mittleren Zone bedeutet dies, dass der Espresso mit dem optimalen Druck gebrüht wird. Die Extraktion aus dem Kaffeepulver ist optimal und Ihr Espresso hat feinstes Aroma. Die Crema ist üppig und sollte eine gleichmä-

ßige Beschaffenheit sowie eine helle bis goldene Färbung haben.



### Untere Zone – Extraktionszeit zu kurz

Liegt die Anzeigenadel beim Brühvorgang in der unteren Zone bedeutet dies, dass das Kaffeepulver unterextrahiert wird, d. h. das Wasser läuft sehr schnell durch das Kaffeepulver. Der Espresso hat dadurch einen leichten Geschmack mit einer sehr geringen Crema. Ursachen hierfür könnten folgende sein: Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen, es ist nicht genug Kaffeepulver im Siebeinsatz oder das Kaffeepulver ist nicht stark genug angedrückt worden.



### Obere Zone – Extraktionszeit zu lang

Liegt die Anzeigenadel beim Brühvorgang in der oberen Zone bedeutet dies, dass das Kaffeepulver überextrahiert wird, d. h. das Wasser läuft sehr langsam durch das Kaffeepulver. Die Extraktionszeit ist somit zu lang und der Espresso wird sehr stark und bitter. Die Crema ist dunkel.

Ursachen hierfür könnten folgende sein: Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen, es ist zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz oder das Kaffeepulver ist zu stark angedrückt worden.

|   | MAHLEN        | DOSIEREN                                    | STOPFEN          | FLIEßEN          |
|---|---------------|---|------------------|------------------|
| zu stark extrahiert<br>bitter · nicht schmackhaft | zu fein       | zu viel                                     | zu schwer        | über 30 s        |
| <b>ausgeglichen</b>                               | <b>medium</b> | <b>10 g pro Tasse<br/>18 g pro 2 Tassen</b> | <b>5 - 10 kg</b> | <b>20 - 30 s</b> |
| zu wenig extrahiert<br>schwach · wässrig          | zu grob       | wenig                                       | zu leicht        | unter 20 s       |



### Professionelle Milchschaumdüse

Die »Design Espresso Advanced Plus« hat eine um 360° schwenkbare Milchschaumdüse aus Edelstahl, mit der Sie bequem arbeiten können.

**Hinweis zum Milchaufschäumen:**  
Etwa die Hälfte der Edelstahldüse muss in die Milch getaucht sein.

## Hinweis:

Tritt bereits Dampf aus der Milchschaumdüse aus und die Düse ist noch nicht in die Milch eingetaucht, könnte der entweichende Dampf die Milch aus dem Kännchen spritzen lassen.



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

**⚠️ WARNUNG:** Nehmen Sie die Milchschaumdüse nicht aus der Milch heraus, so lange noch Dampf austritt. Anderenfalls kann heiße Milch aus dem Kännchen spritzen. Schalten Sie den Dampfwahlschalter immer zuerst in die Ausgangsposition (OFF-Position) zurück, bevor Sie das Milchaufschäumkännchen von der Milchschaumdüse entfernen. Etwa 5 Sekunden nach dem Ausschalten der Dampffunktion tritt ein kurzer Dampfstoß aus der Milchschaumdüse. Achten Sie darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen.

## Hinweis:

Aus der Milchschaumdüse kann heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen. Achten Sie aus diesem Grund immer darauf, dass die Milchschaumdüse in Richtung Tropfschale weist, wenn sie nicht benutzt wird.

## Siebeinsätze

Die »Design Espresso Advanced Plus« wird mit Doppel- und Einzelwand-Siebeinsätzen für je eine oder zwei Tassen geliefert.



### Doppelwand-Siebeinsatz

Die Doppelwand-Siebeinsätze (Ein- und Zwei-Tassen) wurden so konstruiert, dass das Wasser beim Brühvorgang langsamer durch das Kaffeepulver geführt wird, um den optimalen Druck beim Brühvorgang zu erzielen. So entsteht eine perfekte und üppige Crema.



### Einzelwand-Siebeinsatz

Die Einzelwand-Siebeinsätze verlangsamen nicht den Fluss des Wassers während des Brühvorganges. Mit den Einzelwand-Siebeinsätzen können Sie die »Welt des Espressos« frei ergründen, indem Sie den Mahlgrad, die Dosis und den Andruck aufeinander abstimmen, um so einen reichhaltigen Geschmack zu gewinnen. Die Einzelwand-Siebeinsätze (Ein- und Zwei-Tassen) sind nur für den Gebrauch von frisch gemahltem Kaffee geeignet.

## Energiesparfunktion

Die »Design Espresso Advanced Plus« verfügt über eine Energiesparfunktion. Im Energiesparmodus verbraucht das Gerät 50% weniger Strom als im betriebsbereiten Modus. Wird das Gerät 10 Minuten nicht benutzt, schaltet es automatisch in den Energiesparmodus. Nach weiteren 10 Minuten schaltet sich das Gerät ganz aus. Im Energiesparmodus leuchtet nur die POWER-Taste und alle anderen Tasten sind erloschen. Um die Maschine wieder in Betrieb zu nehmen, drücken Sie einmal die PROGRAM-Taste, die -Taste oder die  -Taste. Die POWER-Taste fängt an zu blinken. Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchten alle Tasten konstant. Um das Gerät aus dem Energiesparmodus auszuschalten, drücken Sie einmal die POWER-Taste.

## Zusätzliche Funktionen

**Elektronischer PID-Regler** verhindert gradgenau Temperaturabweichungen im Extraktionsprozess.

**Einstellbare Extraktionstemperatur** für optimales Aroma.

**Thermo-Block-Heizsystem** Temperaturfühler steuert die Wassertemperatur gradgenau.

**Elektronische Temperaturkontrolle** sorgt für die optimale Brühtemperatur des Wassers. Dies ermöglicht eine perfekte Extraktion bei jedem Espresso.

**Vorbrühfunktion** Für den idealen Espressogenuss wird das Kaffee Aroma optimal extrahiert. Der Kaffee wird bei niedrigem Druck angefeuchtet, bevor die Pumpe ihre volle Leistung stufenweise erreicht. So kann der Kaffee sein Aroma sanft entfalten.

## Selbstreinigungsfunktion

**Flacher Brühkopf** für gleichmäßige Verteilung des Wassers durch den Kaffeepuck.

## BEDIENUNG

### Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie alle Verpackungs- und Werbematerialien. Wenn Sie das Gerät auspacken, sind Tropfschale, Wassertank und Zubehörfach bereits richtig eingebaut. Der Wassertank hat einen Tragegriff für die komfortable Wasserbefüllung. Er kann nach oben herausgezogen und entfernt werden. Die Tropfschale befindet sich am Gerätesockel und kann nach vorn herausgezogen werden.

2. Vergewissern Sie sich, dass die Bauteile und das Zubehör vollständig und unbeschädigt sind, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Das Zubehörfach befindet sich im Gerätesockel und kann erst herausgezogen werden, nachdem die Tropfschale heraus-

genommen wurde. Im Zubehörfach bewahren Sie am besten das Zubehör-Set und die Siebeinsätze auf. So kann dieses Zubehör nicht verloren gehen.

3. Spülen Sie den Wassertank sorgfältig aus. Spülen Sie vor der ersten Verwendung auch Siebeinsätze, Siebträger, Messlöffel und Milchaufschäumkännchen in etwas warmer Spülmittellösung. Arbeiten Sie dabei nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹. Befüllen Sie das Zubehörfach, setzen es in die Unterseite des Gerätes und schieben Sie es in Richtung Rückwand. Das Gehäuse des Gerätes und die Wärmeplatte 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 (z.B.: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile. Vor der ersten Verwendung sollten Sie das Gerät einmal ohne Kaffeepulver arbeiten lassen. Dadurch werden die inneren Bauteile des Gerätes aufgeheizt und gespült. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung im folgenden Absatz (›Einen Kaffee zubereiten‹).

4. Platzieren Sie die Tropfschalenabdeckung auf der Tropfschale und setzen Sie dann das Gitter auf die Tropfschale. Positionieren Sie nun die Tropfschale vor das Zubehörfach.

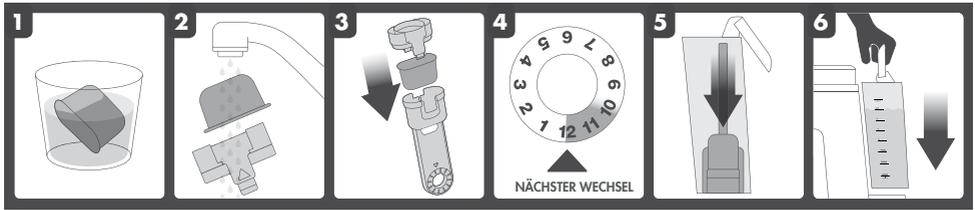
#### **Note:**

Wir empfehlen vor jedem Gebrauch, Wasser ohne Kaffee durchlaufen zu lassen, so dass die Maschine vorgewärmt wird.

### **Kalkfilter einsetzen/wechseln**

1. Den Kalkfilter ca. 5 Minuten im Wasser einweichen.
2. Den Kalkfilter und das Sieb unter laufendem Wasser spülen.
3. Setzen Sie das Filtersystem zusammen.
4. Datum für den nächsten Filterwechsel einstellen.
5. Platzieren Sie den Filter im Wassertank.
6. Den Wassertank in die Espressomaschine einsetzen (siehe ›Das Gerät zusammensetzen‹).

Verwenden Sie dafür ausschließlich die Wasserfilter 97765.



## Spülen der Espressomaschine

Wir empfehlen vor der ersten Verwendung das Gerät ohne Kaffeepulver zu spülen.

- Die ☕☕-Taste drücken und das Wasser ca. 30 Sek. durchlaufen lassen.
- Die Dampffunktion für ca. 10 Sek. einschalten.
- Diesen Zyklus wiederholen, bis der Wassertank leer ist.

## 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.

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‹.

1. Schieben Sie das Zubehörfach hinten in den Gerätesockel. Im Zubehörfach bewahren Sie am besten den Messlöffel, das Reinigungswerkzeug und die Filtereinsätze auf. Dadurch kann dieses Zubehör nicht verloren gehen.
2. Setzen Sie den ›Empty Me‹ Wasserstandsanzeiger in die Tropfschale. Setzen Sie das Abtropfgitter auf die Abtropfschale und schieben Sie die Abtropfschale in den Gerätesockel vor das Zubehörfach.
3. Schieben Sie den Wassertank über die Tropfschale in die Rückwand des Gerätes. Die vordere Wand des Wassertanks muss mit den Seitenwänden der Gerätesäule glatt abschließen und darf nicht herausstehen.

### Note:

Wir empfehlen, vor jeder Verwendung das System einmal komplett mit Wasser durchzuspülen, um sicher zu stellen, dass alle internen Leitungen vorgewärmt sind.

## Den Wassertank auffüllen

- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserfilter fest in den Wassertank eingesetzt ist.
- Befüllen Sie den Wassertank mit kaltem Leitungswasser bis zur maximalen Markierung auf der Seite des Tanks, und lassen Sie den Wassertank wieder vorsichtig in seine Ausgangsposition an der Rückseite der Maschine gleiten.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit 220/240 V.
- Drücken Sie den POWER-Knopf, um das Gerät einzuschalten. Der POWER-Knopf blinkt auf, während die Maschine aufheizt. Nachdem die Maschine ihre optimale Temperatur erreicht hat, leuchten alle Tasten des Bedienmenüs auf.

### Note:

Prüfen Sie vor jeder Benutzung den Wasserstand im Tank und wechseln Sie das Wasser täglich. Der Wassertank sollte mit frischem und kaltem Leitungswasser vor jeder Benutzung aufgefüllt werden. Benutzen Sie auf keinen Fall Mineralwasser, destilliertes Wasser oder andere Flüssigkeiten.

## Die Tassen vorwärmen

- 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 Kaffee vorbereiten

- Legen Sie den 1-Tasse-Filtereinsatz (für 1 Tasse) oder 2-Tassen-Filtereinsatz (für 2 Tassen) 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.
- Heizen Sie den Filterhalter und Filtereinsatz vor. Fassen Sie die Filterhalter mit dem leeren Filtereinsatz am schwarzen Griff und halten sie den Filterhalter unter den Brühkopf. Der Griff muss dabei etwa im 45° Winkel schräg nach links vorn zeigen.
- 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. Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf des Filterhalters.
- Lassen Sie mit Hilfe der manuellen Funktion einmal heißes Wasser durch den Filtereinsatz laufen.

### Note:

Alternativ können Sie den Filterhalter und Filtereinsatz mit Heißwasser aus der Heißwasserdüse kurz spülen, um beide vorzuwärmen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen und halten Sie den Filterhalter dabei am schwarzen Griff. Der Filterhalter wird dabei nicht im Brühkopf eingesetzt, sondern nur unter den Auslauf der Heißwasserdüse gehalten.

- Trocknen Sie den Filtereinsatz danach gut ab. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen. Der Filtereinsatz könnte sehr heiß sein.
- Füllen Sie den Messlöffel gestrichen mit Espresso-Kaffeepulver auf. Für den 1-Tasse-Filtereinsatz nehmen Sie 1 Messlöffel Pulver, für den 2-Tassen-Filtereinsatz verwenden Sie 2 Messlöffel Pulver. Verwenden Sie immer nur die richtige Menge Pulver für die beiden Filter.

### 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.

- Bevor Sie den Filter am Brühkopf einsetzen, sollten Sie etwas Wasser durch den Brühkopf leiten, um den Brühkopf zu spülen.
- Stellen Sie eine leere Tasse oder einen Becher unter den Brühkopf auf das Abtropfgitter der Tropfschale.
- Lassen Sie mit Hilfe der manuellen Funktion (siehe »Der manuelle Espresso«) einmal heißes Wasser durch den Filtereinsatz laufen. Das Gerät erzeugt ein Pumpgeräusch und Wasser tritt aus dem Brühkopf. Sobald der Brühkopf gespült ist, nehmen Sie die Tasse und schütten das Wasser weg.

### Der Kaffeeandruck

Für die einfache Anwendung bietet Ihre »Design Espresso Advanced Plus« zwei praktische Arten, um den Kaffee anzudrücken:

## Der Tamper am Gerät

a. Befüllen Sie den Siebträger mit gemahlenem Kaffeepulver und klopfen Sie ihn leicht ab, damit das Kaffeepulver in sich zusammenfällt.



b. Ist der Tamper an dem Gerät befestigt, heben Sie den Siebträger in Richtung Tamper.

c. Drücken Sie den Siebträger fest an den Tamper, um so gleichmäßigen Druck auszuüben.

d. Lösen Sie den Siebträger vom Tamper und entfernen Sie überschüssiges Kaffeepulver auf dem Rand des Siebträgers, um einen korrekten Sitz am Brühkopf zu gewährleisten.

## Den Tamper frei benutzen

Der Tamper kann von dem Gerät leicht entfernt und frei verwendet werden.

a. Entnehmen Sie den Tamper von dem Gerät.

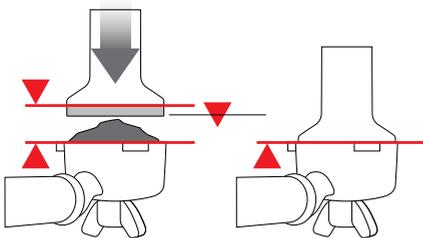
b. Befüllen Sie den Siebträger mit gemahlenem Kaffeepulver und klopfen Sie ihn leicht ab, damit das Kaffeepulver in sich zusammenfällt.

c. Nehmen Sie den Siebträger in die eine und den Tamper in die andere Hand.



d. Üben Sie gleichmäßigen und festen Druck aus, um das Kaffeepulver zu ebnen und fest anzudrücken.

e. Lösen Sie den Siebträger vom Tamper und entfernen Sie überschüssiges Kaffeepulver auf dem Rand des Siebträgers, um einen korrekten Sitz am Brühkopf zu gewährleisten.



dass der Griff etwa rechtwinklig nach vorn weist. Der Siebträger wird dadurch druckdicht am Gerät verriegelt.

## Einsetzen des Siebträgers

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

- Drehen Sie den Siebträger nach rechts, so

## Den Kaffee aufbrühen

- Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale und das Rost richtig eingelegt sind.
- Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte Tassen unter den Filterhalter.



### Die programmierte ☕-Taste

Für eine Tasse drücken Sie einmal die ☕-Taste. Die POWER-Taste leuchtet dann konstant und nur die ☕-Taste blinkt. Nach ein paar Sekunden läuft der Espresso automatisch aus dem Filterhalter in die Tasse. Ein Pumpgeräusch ist dabei zu hören. Der Brühvorgang wird automatisch gestoppt, nachdem die voreingestellte Brühzeit abgelaufen ist.



### Die programmierte ☕☕-Taste

Für zwei Tassen drücken Sie einmal die ☕☕-Tassen-Taste. Die POWER-Taste leuchtet dann konstant und nur die ☕☕-Tassen-Taste blinkt. Nach ein paar Sekunden läuft der Espresso automatisch aus dem Filterhalter in die Tassen. Ein Pumpgeräusch ist dabei zu hören. Der Brühvorgang wird automatisch gestoppt, nachdem die voreingestellte Brühzeit abgelaufen ist.

#### Hinweis:

Die minimale Brühmenge bei einer und zwei Tassen liegt bei 15 ml.

#### Hinweis:

Wenn Sie während eines Brühvorgangs die ☕-Taste oder ☕☕-Taste erneut drücken, wird der Brühvorgang sofort beendet und das Gerät schaltet sich in den betriebsbereiten Modus (alle Tasten leuchten).

- Solange das Gerät eingeschaltet ist, bleibt das Gerät betriebsbereit für den Brühvorgang und hält eine konstante Temperatur im Brühkopf. Wenn das Gerät eine Stunde nicht benutzt wurde, schaltet es sich automatisch in den Energiesparmodus. Nach weiteren 3 Stunden schaltet sich das Gerät ganz aus.
- Wenn Sie keinen weiteren Kaffee aufbrühen wollen, dann drücken Sie auf die POWER-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.

## Programmieren der ☕-Taste

- Um mit der Programmierung zu beginnen, drücken Sie einmal die PROGRAM-Taste.

Das Gerät wird einen einzelnen Signalton von sich geben und die PROGRAM-Taste beginnt zu blinken. Das Gerät befindet sich im Programmiermodus.

- Drücken Sie die ☞-Taste einmal. Die ☞-Taste blinkt jetzt und ein Brühvorgang wird gestartet.
- Sobald die gewünschte Menge Espresso gebrüht ist, drücken Sie die ☞-Taste erneut. Es ertönen jetzt zwei Signaltöne direkt hintereinander. Damit ist der Programmiervorgang abgeschlossen und die Brühzeit für die ☞-Tasse-Taste neu programmiert.

### **Programmieren der ☞☞-Taste**

- Um die Programmierung zu beginnen, drücken Sie einmal die PROGRAM-Taste. Das Gerät wird einen einzelnen Signalton von sich geben und die PROGRAM-Taste beginnt zu blinken. Das Gerät befindet sich im Programmiermodus.
- Drücken Sie die ☞☞-Taste einmal. Die 2-Tassen-Taste blinkt jetzt und der Brühvorgang wird gestartet.
- Sobald die gewünschte Menge Espresso gebrüht ist, drücken Sie die ☞☞-Taste erneut. Es ertönen jetzt zwei Signaltöne direkt hintereinander.

Damit ist der Programmiervorgang abgeschlossen und die Brühzeit für die 2-Tassen-Taste neu programmiert.

### **Zurücksetzen der programmierten Taste auf die Voreinstellung**

Um die programmierten Tasten (☞-Taste und ☞☞-Taste) auf die Voreinstellung zurückzusetzen, müssen Sie die PROGRAM-Taste einmal drücken und so lange gedrückt halten, bis drei kurze Signaltöne hintereinander ertönen.

Lassen Sie erst dann die PROGRAM-Taste wieder los. Das Gerät ist jetzt in die Werk-einstellung zurückgesetzt und die programmierte ☞-Taste und ☞☞-Taste haben die vorprogrammierte Einstellung.

#### **Hinweis:**

Die Voreinstellung der ☞-Taste liegt bei 30 ml und die der ☞☞-Taste bei 60 ml.

### **Der manuelle Espresso**

Drücken Sie die ☞-Taste oder ☞☞-Taste einmal und halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis Sie die gewünschte Menge Espresso gebrüht haben. Lassen Sie die Taste erst dann wieder los.

## Die Vorbrüh-Funktion

Wenn die -Taste oder -Taste gedrückt wurden, 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 Siebträger ausleeren

**⚠ WARNUNG:** Die Metallteile des Filtereinsatzes und Siebträgers sind nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Fassen Sie den heißen Siebträger nur am schwarzen Griff an. Kühlen Sie den Siebträger und den Filtereinsatz zuerst in kaltem Wasser, bevor Sie die Metallteile anfassen.

- Nehmen Sie den Siebträger vom Brühkopf ab. Fassen Sie den Filterhalter dazu am schwarzen Griff und drehen Sie den Filterhalter nach links, bis die Verriegelung gelöst ist.
- Leeren Sie den Siebträger 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 Ausguss, da andernfalls der Abfluss verstopft werden könnte.

### Hinweis:

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

Die Filtereinsätze werden von einer Feder im Siebträger gehalten. Heben Sie den Filtereinsatz an den Aussparungen an den Seiten des Filterhalters an, um ihn aus dem Filterhalter zu nehmen.

- Spülen Sie den Filtereinsatz und Siebträger mit klarem Wasser aus und lassen Sie diese Bauteile danach trocknen.

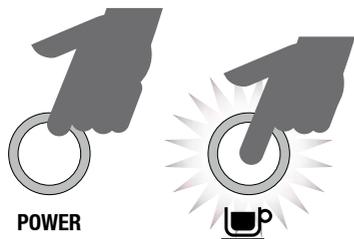
## Wassertemperatur einstellen

Unterschiedliche Bohnen erfordern unterschiedliche Wassertemperaturen, um ihr optimales Aroma zu entfalten.

Ihre »Design Espresso Advanced Plus« bietet Ihnen die Möglichkeit, die Wassertemperatur in 1 °C oder 2 °C Schritten einzustellen.

Um in den erweiterten Modus zu gelangen:

- Das Gerät ausschalten.
- Die -Taste gedrückt halten und auf die POWER-Taste drücken.



Es ertönt ein akustisches Signal. Die leuchtende Taste zeigt die gewählte Temperatur an. Wenn innerhalb 10 Sek. nach dem Einschalten des erweiterten Modus nichts verändert wird, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Die gewählte Temperatur wird durch das Leuchten verschiedener Tasten angezeigt:

| ANZEIGE | BESCHREIBUNG               |
|---------|----------------------------|
|         | voreingestellte Temperatur |
|         | -2°C                       |
|         | +2°C                       |
|         | Auswahl                    |
|         | +1°C                       |
|         | -1°C                       |

Um eine Temperaturveränderung zu wählen, drücken Sie innerhalb von 10 Sek. auf die -Taste.



Danach wählen Sie die gewünschte Temperaturveränderung.

Es ertönen 2 akustische Signale, um die Einstellung zu bestätigen. Wenn keine weiteren Tasten gedrückt werden, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

### Temperatur erhöhen +1°C

Um die Wassertemperatur um +1°C zu erhöhen, drücken Sie im erweiterten Modus auf die -Taste so oft bis die ›Hot Water Steam‹-Kontroll-Leuchte leuchtet.

### Temperatur erhöhen +2°C

Um die Wassertemperatur um +2°C zu erhöhen, drücken Sie im erweiterten Modus auf die -Taste so oft bis die -Taste leuchtet.

### Temperatur reduzieren -1°C

Um die Wassertemperatur um -1°C zu reduzieren, drücken Sie im erweiterten Modus auf die -Taste so oft bis die ›Clean Me‹-Kontroll-Leuchte leuchtet.

### Temperatur reduzieren -2°C

Um die Wassertemperatur um -2°C zu reduzieren, drücken Sie im erweiterten Modus auf die -Taste so oft bis die ›Program‹-Taste leuchtet.

## MILCHAUFSCÄUMEN

**⚠ WARNUNG:** Die Milchschaumdüse ist nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass dieses Bauteil abgekühlt ist, bevor Sie die Milchschaumdüse anfassen.

Die »Design Espresso Advanced Plus« ist mit einer 360° schwenkbaren Milchschaumdüse zum Aufschäumen von Milch ausgerüstet. Damit können Sie schnell und problemlos Milchschaum herstellen.

Die Edelhühse ist nicht im Lieferumfang enthalten und optional erhältlich (Art.Nr. 94554)

**⚠ WARNUNG:** Aus der Milchschaumdüse tritt heißer Dampf aus. Halten Sie niemals Ihre Hände oder andere Körperteile an die Milchschaumdüse oder darunter, wenn der Dampfwählschalter auf der Dampf-Position steht. Halten Sie das Milchaufschäumkännchen unter die Milchschaumdüse, bevor Sie den Auswahlssalter in die Dampf-Position drehen.

1. Vergewissern Sie sich, dass ausreichend Wasser im Wassertank ist (zwischen den Wasserstandsmarken 500 ml und MAX).
2. Schalten Sie das Gerät an der POWER-Taste ein und warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist und alle Tasten leuchten.
3. Bereiten Sie einen kleinen Espresso vor (siehe »Einen Kaffee zubereiten«).
4. Füllen Sie das mitgelieferte Milchaufschäumkännchen aus Edelstahl zur Hälfte mit frischer, kalter Milch auf.

### Note:

Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit fettreduzierter, frischer Milch.

5. Drehen Sie den Dampfwählschalter gegen den Uhrzeigersinn in die Dampf-Position. Die Dampfkontrollleuchte blinkt und zeigt an, dass der Thermoblock zur Dampferzeugung beheizt wird. Zunächst treten eventuell ein paar Tropfen Wasser aus der Milchschaumdüse aus. Sobald die Heizkontrolllampe konstant leuchtet, tritt Dampf aus der Milchschaumdüse aus.

### Hinweis:

Bei der Dampferzeugung ist ein Pumpgeräusch zu hören.

6. Drehen Sie den Dampfwählschalter kurz auf STANDBY zurück, um die Dampferwicklung zu unterbrechen. Halten Sie dann sofort das Milchaufschäumkännchen unter die Milchschaumdüse und drehen Sie den Auswahlssalter zurück in die Dampf-Position. Etwa 1/3 der Edelhühse muss in die Milch eintauchen.

### Note:

Wenn bereits Dampf aus der Milchschaumdüse ausgetreten und die Düse noch nicht in die Milch eingetaucht ist, könnte der entweichende Dampf die Milch aus dem Kännchen spritzen.

7. Halten Sie die Edelstahlhülse zum Aufschäumen an den Rand des Milchaufschäumkännchens. Durch den austretenden Dampf zirkuliert die Milch im Kännchen.

**⚠️ WARNUNG:** Aus der Milchschaumdüse tritt heißer Dampf aus. Dieses Bauteil wird sehr heiß. Achten Sie stets darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen. Fassen Sie während der Dampferzeugung niemals auf die Milchschaumdüse. Fassen Sie die Milchschaumdüse während des Betriebes nur an dem dunklen Kunststoffgriff an.

### Hinweis:

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



8. Nimmt das Volumen der Milch im Kännchen zu, halten Sie die Edelstahlhülse etwas tiefer in die Milch, um die Milch gut durchzuheizen. Halten Sie das Milchaufschäumkännchen dabei mit einer Hand am Griff fest. Mit der anderen Hand fassen Sie unter das Milchaufschäumkännchen. Auf diese Weise können Sie testen, wann die Milch die richtige Temperatur erreicht hat.

**WICHTIG:** Achten Sie dabei darauf, sich nicht am Behälterboden zu verbrennen.

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

**⚠️ WARNUNG:** Nehmen Sie niemals die Milchschaumdüse aus der Milch heraus, so lange noch Dampf austritt. Anderenfalls kann heiße Milch aus dem Kännchen spritzen. Schalten Sie den Auswahlwähler immer zuerst in die Bereitschaftsposition zurück, bevor Sie das Kännchen von der Milchschaumdüse wegnehmen.

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

9. Sobald der Boden des Milchaufschäumkännchens zu heiß zum Anfassen wird, drehen Sie den Dampf-Wähler zurück auf STANDBY. Dadurch wird die Dampferzeugung beendet. Nehmen Sie erst danach das Kännchen nach unten von der Milchschaumdüse.

**Note:**

Sie können die Milch auch aufschäumen, indem Sie die Milchschaumdüse im Milchaufschäumkännchen platzieren und das Kännchen auf die Tropfschale stellen.

**Note:**

Nach dem Abschalten der Dampf-Funktion ist kurz ein Pumpgeräusch zu hören. Dann wartet das Gerät etwa 5 Sekunden. Erst danach pumpt die Espressomaschine etwas Dampf durch die Milchschaumdüse, um die Düse zu reinigen.

**WICHTIG:** Reinigen Sie die Edelstahlhülse nach jeder Verwendung, damit die feinen Poren für den Dampf nicht verstopfen (siehe ›Pflege und Reinigung‹).

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

**WICHTIG:** Vergewissern Sie sich immer, dass die Edelstahlhülse korrekt aufgesetzt und sicher an der Gummierung aufsitzt.

11. Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

**Hinweis:**

Für beste Schaumergebnisse nehmen Sie kalte, fettarme und frische Milch. Reinigen Sie die Milchschaumdüse nach jeder Anwendung nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.

**WICHTIG:** Das Gerät besitzt eine Selbstreinigung und eine elektronische Temperaturkontrolle. 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. Das viel zu heiße Wasser, das sich noch im System befindet, wird nach dem Gebrauch der Dampffunktion automatisch in die Tropfschale abgegeben. Ihr Kaffee wird dadurch immer mit der optimalen Temperatur zubereitet.

**WICHTIG:** Da das Gerät zur Selbstreinigung das zu heiße Wasser direkt in die Tropfschale ableitet, sollten Sie die Tropfschale nicht unmittelbar nach dem Gebrauch der Dampffunktion entfernen.

### **Hinweis:**

Direkt nach dem Umschalten des Dampfwählschalters auf ›OFF‹ blinkt zunächst nur die POWER-Taste und ein Pumpgeräusch ist zu hören. Erst wenn die optimale Betriebstemperatur wieder erreicht ist, leuchten alle Tasten und das Gerät ist betriebsbereit für Ihren nächsten Espresso.

### **Folgende Mischungsverhältnisse werden empfohlen:**

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

### **Hinweis:**

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

### **Die Dampf- und Heißwasserfunktion verwenden**

Sie können die beiden Funktionen (Dampf und heißes Wasser) nicht zusammen verwenden, da Sie die gewünschte Funktion über den Auswahlshalter auswählen müssen.

### **Heißwasserdüse verwenden**

Drehen Sie den Dampfwählschalter im Uhrzeigersinn in die Heißwasser-Position. Die Dampfkontrollleuchte blinkt und zeigt an, dass der Thermoblock beheizt wird. Das Wasser hat die richtige Temperatur erreicht, wenn das Blinken aufhört. Um den Wasserfluss zu beenden einfach den Dampfwählschalter zurück auf STANDBY drehen.

**ACHTUNG: Achten Sie darauf sich nicht an dem austretendem Wasserdampf oder heißem Wasser zu verbrühen.**

**ACHTUNG: Stellen Sie den Auswahlshalter grundsätzlich immer in die Bereitschaftsposition zurück, sobald Sie die Dampf- oder Heißwasserdüse nicht mehr benutzen. Solange der Auswahlshalter nicht in Bereitschaftsposition steht bleibt die zuletzt gewählte Funktion aktiv.**

**ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass die Düsen immer auf die Tropfschale weisen, wenn diese nicht in Gebrauch sind. Verbrennungsgefahr!**

## TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

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 1-Tasse-Siebeinsatz) oder – für einen doppelten Espresso – nicht mehr als 60 ml (mit dem 2-Tassen-Siebeinsatz) zubereiten.

### Hinweis:

Achten Sie bei der Zubereitung darauf, dass das Druck-Manometer im optimalen Bereich liegt (siehe ›Espresso Druck-Manometer‹).

### Hinweis:

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

### Hinweis:

Stellen Sie Ihre Tassen auf die Wärmeplatte, um die Tassen vorzuheizen. Dadurch kühlt der Kaffee nicht aus, wenn er in die Tasse läuft.

### Hinweis:

Ein kalter Siebeinsatz kann die Brühtemperatur so herabsetzen, dass dies die Qualität des Espressos beeinträchtigt. Heizen Sie den Siebträger und den Siebeinsatz vor (siehe ›Den Kaffee zubereiten‹). Trocknen Sie den Siebeinsatz vor dem Befüllen mit Kaffee immer gut ab. Ansonsten könnte das Brühwasser beim Brühvorgang an dem angepressten Kaffeepulver vorbeilaufen.

## DIE KAFFEESORTE

Bewahren Sie den Kaffee (Pulver oder ganze Bohnen) 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 mit dem integrierten Kegelmahlwerk zu mahlen. Die Kaffeebohnen sollten nicht länger als 1 Monat gelagert werden.

## **Das Wasser und das Druck-Manometer**

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, wird der Kaffee sehr dunkel und bitter. Die Crema auf dem Kaffee wird dunkel und fleckig.
- Wenn das Wasser zu schnell fließt, bleibt ein großer Teil der Aromastoffe im Kaffeepulver zurück und der Kaffee wird wässrig, fade und bekommt keine Crema. 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, vergewissern Sie sich, dass das Kaffeepulver für Espresso-/Cappuccino-Maschinen geeignet ist. Wenn Sie den Kaffee selbst mahlen, 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) kann das Wasser auch unter Druck nicht durch das Pulver fließen. Der Kaffee wird dadurch dunkel und bitter und die Crema wird fleckig.
- Wenn der Kaffee zu grob gemahlen ist, fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade. Für einen einzelnen Espresso benötigen Sie ca. 7 g Kaffeepulver. Ein Messlöffel hat genau diese Abmessung. Nehmen Sie 2 Messlöffel für einen doppelten Espresso. Es ist zudem auch wichtig, dass Sie den richtigen Siebeinsatz für die entsprechende Espressomenge benutzen.

## **Den Kaffee andrücken**

Nachdem Sie die richtige Menge Kaffeepulver in den Siebeinsatz gefüllt haben, müssen Sie es möglichst gleichmäßig andrücken. Verwenden Sie dazu den Tamper. Das Kaffeepulver muss fest angedrückt werden.

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

**WICHTIG:** Achten Sie darauf, dass der Rand des Siebeinsatzes unbedingt ganz sauber ist bevor Sie den Siebträger einsetzen, damit der Filter am Brühkopf druckdicht abschließt.

## **Spülen Sie den Brühkopf**

Bevor Sie den Filter am Brühkopf einsetzen, sollten Sie erst etwas Wasser durch den Brühkopf leiten, um den Brühkopf zu spülen. Dies gewährleistet, dass der Brühkopf vor dem Gebrauch gereinigt ist und die Temperatur für den Brühvorgang konstant ist.

## **Den Kaffee brühen**

Der meist auftretende Fehler beim Brühen ist eine Überextraktion, wodurch der Espresso bitter und die Crema zu dunkel wird. Die perfekte Crema ist karamellfarben und schwimmt oben auf dem Espresso.

## **PFLEGE UND REINIGUNG**

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

**⚠️ WARNUNG!** Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

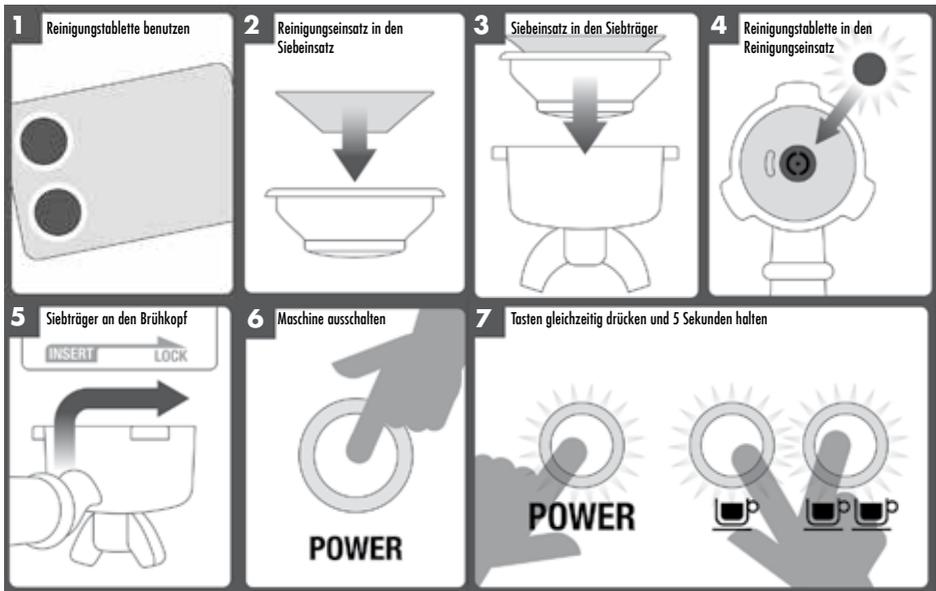
**Tägliche Reinigung:** Reinigen Sie Siebträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale, Tropfblech der Wasserauffangschale, Messlöffel und Tamper mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel. Säubern Sie die Brühgruppe und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung ohne diese Teile zu entnehmen.

**Reinigung je nach Erfordernis:** Reinigen Sie Dampf- und Warmwasserventil nach jedem Gebrauch. Säubern Sie das Gehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine. Zur Reinigung ein weiches, angefeuchtetes Tuch verwenden. Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!

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

## **Reinigungsprogramm für den Brühkopf**

Die »Design Espresso Advanced Plus« verfügt über ein integriertes Reinigungsprogramm, welches Sie in regelmäßigen Abständen durchführen sollten. »Clean-Me« leuchtet, um dem Benutzer anzuzeigen, dass eine Reinigung notwendig ist.



1. Benutzen Sie eine Reinigungstablette.
2. Setzen Sie den Reinigungseinsatz in den Siebeinsatz.
3. Platzieren Sie den Siebeinsatz im Siebträger.
4. Legen Sie eine Reinigungstablette in den Reinigungseinsatz.
5. Befestigen Sie den Siebträger am Brühkopf.
6. Schalten Sie die Maschine aus.
7. Drücken Sie die -Taste, die -Taste sowie die Power-Taste gleichzeitig und halten diese für 5 Sekunden. Der Reinigungsvorgang startet und dauert ungefähr 5 Minuten. Ist der Vorgang beendet, ertönen 3 Signaltöne. Entfernen Sie den Siebträger und versichern Sie sich, dass sich die Reinigungstablette vollständig aufgelöst hat.

Wir empfehlen Ihnen für die Reinigung die Verwendung der Reinigungstabs 97830.

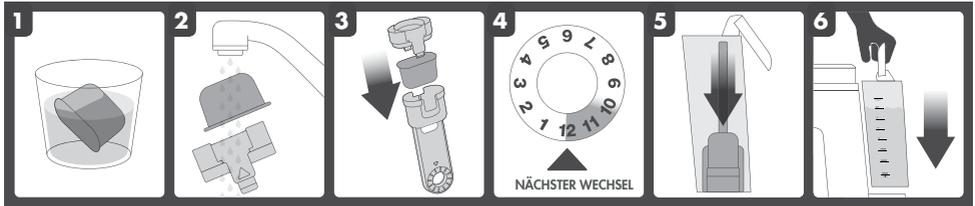
## **KALKFILTER EINSETZEN/WECHSELN**

1. Den Kalkfilter ca. 5 Minuten im Wasser einweichen.
2. Den Kalkfilter und das Sieb unter laufendem Wasser spülen.
3. Setzen Sie das Filtersystem zusammen.
4. Datum für den nächsten Filterwechsel einstellen.

5. Platzieren Sie den Filter im Wassertank.

6. Den Wassertank in die Espressomaschine einsetzen (siehe »Das Gerät zusammensetzen«).

Verwenden Sie dafür ausschließlich die Wasserfilter 97765.



## ENTKALKEN DER MASCHINE

### Verkalkungen vorbeugen:

Der Tank Ihrer »Design Espresso Advanced Plus« ist mit einem Kalkfilter ausgestattet. Wir empfehlen den Kalkfilter alle 2 Monate oder nach 60 Tankfüllungen zu wechseln. Durch hartes Wasser können Kalkablagerungen im Inneren der Maschine entstehen, die den Durchfluss des Wassers beeinträchtigen und so die Leistung der Maschine und die Qualität des Kaffees beeinflussen. Um die Intervalle zwischen den Entkalkungsvorgängen zu verlängern, verwenden Sie den original Gastroback Kalkfilter (Art-Nr.: 97765). Diesen setzen Sie in den Wassertank, wie im Abschnitt »Den Kalkfilter einsetzen/wechseln« beschrieben, ein.

### Der Entkalkungsvorgang:

Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig, die 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 50 ml Entkalker und 750 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:

- Entfernen Sie den Siebträger.
- Füllen Sie die Mischung aus 750 ml Wasser und 50 ml Gastroback Premium Entkalker in den Wassertank.
- Schalten Sie das Gerät aus.
- Stellen Sie einen ausreichend großen Behälter unter den Brühkopf.

## 2. Die Entkalkung:

- Drücken Sie die -Taste, die -Taste, sowie die Power-Taste gleichzeitig und halten diese für 3 Sekunden. Der Reinigungsvorgang startet und dauert ungefähr 5 Minuten. Ist der Vorgang beendet, ertönen 3 Signaltöne.

## 3. Der Spülvorgang:

- Entfernen Sie nach dem Entkalken den Wassertank erneut, spülen Sie ihn gründlich aus und füllen Sie ihn mit frischem, kaltem Leitungswasser auf.
- Stellen Sie einen ausreichend großen Behälter unter den Brühkopf.
- Drücken Sie die -Taste. Das Wasser wird ca. 30 Sekunden durchlaufen.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis der Wassertank leer ist.

### 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.

## **Reinigung der Milchschaumdüse**

1. Entfernen des Aufsatzes
  2. Einweichen des Aufsatzes über Nacht
  3. Aufsatz befestigen
- Die Milchschaumdüse sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden.
  - Wischen Sie die Milchschaumdüse mit einem feuchten Tuch ab und bewegen Sie diese über die Tropfschale. Drehen Sie den Dampfwählschalter vorsichtig auf die Dampf-Funktion. So werden letzte Milchrückstände im Inneren der Milchschaumdüse entfernt.
  - Drehen Sie den Dampfwählschalter auf die OFF-Position. Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten und lassen Sie die Maschine abkühlen.
  - Sollte die Milchschaumdüse immer noch verstopft sein, benutzen Sie die Nadel des Reinigungswerkzeuges, um die Verstopfung zu beseitigen.
  - Sollte die Milchschaumdüse dennoch verstopft sein, entfernen Sie den Aufsatz der Düse mit Hilfe der Aussparung in der Mitte des Reinigungswerkzeuges.
  - Lassen Sie den Aufsatz der Milchschaumdüse in heißem Wasser einweichen, bevor Sie die Verstopfung mit der Nadel des Reinigungswerkzeuges beseitigen.
  - Befestigen Sie mit Hilfe der Aussparung in der Mitte des Reinigungswerkzeuges den Aufsatz an der Milchschaumdüse.

## **Siebträger, Brühkopf und Siebeinsätze reinigen**

Lassen Sie in regelmäßigen Abständen Wasser durch die Maschine laufen, wenn der Siebträger platziert ist, sich jedoch kein Kaffeepulver im Siebträger befindet. So werden alle Kaffeepulverrückstände in der Maschine entfernt.

1. Reinigen der Siebeinsätze
2. Platzieren im Siebträger
3. Wasser durchlaufen lassen
4. Löcher mit Nadel reinigen

Sollten die feinen Löcher in den Siebeinsätzen verstopfen, befolgen Sie bitte folgende Anleitung:

1. Platzieren Sie den Siebeinsatz im Siebträger. Lassen Sie ohne Kaffeepulver Wasser durch die Maschine, den Siebeinsatz und den Siebträger laufen.
2. Die Nadel des Reinigungswerkzeuges eignet sich für die Reinigung der feinen Löcher der Siebeinsätze.

3. Um den Einzelwand-Siebeinsatz zu reinigen, lassen Sie einfach Wasser durch den Siebträger laufen, indem Sie die manuelle Wasserzufuhr benutzen (☒P-Taste gedrückt halten).

4. Um die Siebeinsätze gründlich zu reinigen, führen Sie das Reinigungsprogramm der Maschine durch und setzen den Siebträger mit dem Siebeinsatz ein.

## Das Gehäuse und die Wärmeplatte reinigen

Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine und die Wärmeplatte mit einem weichen, feuchten Tuch. Polieren Sie mit einem weichen, trockenen Tuch nach. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, harte Schwämme oder Tücher, welche die Oberfläche zerkratzen könnten.



### Reinigung der Tropfschale

Die Tropfschale sollte in regelmäßigen Abständen entfernt, ausgeleert und gereinigt werden, vor allem, wenn die Füllstandsanzeige ›Empty Me‹ anzeigt.

Entfernen Sie das Gitter, den Aufsatz und die Füllstandsanzeige. Entsorgen Sie das Kaffeepulver im Mülleimer. Waschen Sie die Tropfschale mit warmen Spülwasser ab (verwenden Sie keine aggressiven Spülmittel) und trocknen die Tropfschale gründlich ab. Die Füllstandsanzeige kann hochgehoben und so von der Tropfschale entfernt werden. Das Unterteil der Tropfschale und die Abdeckung sind spülmaschinenfest.



### Das Zubehörfach reinigen

Das Zubehörfach kann nach der Tropfschale entfernt und mit einem weichen, feuchten Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, harte Schwämme oder Tücher, welche die Oberfläche zerkratzen könnten.

## **AUFBEWAHRUNG**

Schalten Sie das Gerät immer ganz aus (POWER-Taste und Netzschalter), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile und Werkzeuge, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen (siehe: »Pflege und Reinigung«).

Entfernen Sie die restlichen Bohnen im Frischebehälter. Entleeren Sie den Wassertank und die Tropfschale.

Gehen Sie sicher, dass die Maschine abgekühlt, sauber und trocken ist. Bringen Sie alle Zubehörteile in Position oder verstauen Sie diese im Aufbewahrungsfach.

Bewahren Sie die Maschine geradestehend auf. Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf die Maschine.

Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, empfehlen wir eine Gruppenreinigung durchzuführen (Seite 25). Den Siebräger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

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

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

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

### **Lagerung**

Setzen Sie das Gerät nach der Reinigung wieder zusammen. Das Zubehör des Gerätes 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 Wärmeplatte oder das Rost nicht zu beschädigen.

# STÖRUNGEN BESEITIGEN

| <b>Problem</b>   | <b>Mögliche Ursache</b>   | <b>Was zu tun ist</b>   |
|--|---|---|
| Die Maschine ist angeschaltet, die Dampfwasser-Lampe leuchtet. | Der Dampfwählschalter ist nicht in der STANDBY-Position.              | Drehen Sie den Dampfwähl-Schalter in die STANDBY-Position. Die Maschine beginnt aufzuheizen.                |
| Der Kaffee läuft nicht durch.                                  | Die Maschine ist nicht angeschaltet oder eingesteckt.                 | Gehen Sie sicher, dass die Maschine eingesteckt ist und die POWER-Taste eingeschaltet ist.                  |
|  | Der Wassertank ist leer.  | Verfahren Sie wie unter ›Den Wassertank befüllen‹ beschrieben.  |
|  | Das Kaffeepulver ist zu fein.   | Gehen Sie sicher, dass Sie für Espresso geeignetes Kaffeepulver verwendet haben.                            |
|  | Zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz.                                  | Verfahren Sie wie unter ›Einstellung der Dosierung‹ beschrieben.  |
|  | Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.                              | Verfahren Sie wie unter ›Andruck des Kaffeepulvers‹ beschrieben.  |
|  | Der Siebeinsatz ist verstopft.  | Reinigen Sie die Siebeinsätze. Verfahren Sie, wie unter ›Reinigung der Siebeinsätze‹ beschrieben.           |
| Der Kaffee fließt zu schnell durch den Siebträger.             | Das Kaffeepulver ist zu grob.   | Gehen Sie sicher, dass Sie für Espresso geeignetes Kaffeepulver verwendet haben.                            |
|  | Es ist nicht genug Kaffeepulver im Siebeinsatz.                       | Verfahren Sie wie unter ›Einstellung der Dosierung‹ beschrieben.  |
|  | Das Kaffeepulver ist nicht fest genug angedrückt.                     | Verfahren Sie wie unter ›Andruck des Kaffeepulvers‹ beschrieben.  |
| Der Kaffee ist zu kalt.  | Die Tassen sind nicht vorgewärmt.                                     | Heizen Sie die Tassen vor. Verfahren Sie, wie unter ›Vorwärmen der Tassen‹ beschrieben.                     |
|  | Die Milch ist nicht heiß genug (für Cappuccino oder Latte Macchiato). | Die Milch hat die richtige Temperatur, wenn der Boden des Milchaufschäumkännchens zu heiß zum Anfassen ist. |

| <b>Problem</b>   | <b>Mögliche Ursache</b>   | <b>Was zu tun ist</b>  |
|--|---|--|
| Keine Crema  | Der Kaffee ist nicht fest genug angedrückt.                                     | Verfahren Sie wie unter ›Andruck des Kaffeepulvers‹ beschrieben.   |
|  | Das Kaffeepulver ist zu grob.   | Gehen Sie sicher, dass Sie für Espresso geeignetes Kaffeepulver verwendet haben.   |
|  | Das Kaffeepulver ist nicht frisch.  | Tauschen Sie die Kaffeebohnen aus. Die Kaffeebohnen sollten nicht länger als eine Woche aufbewahrt werden.                                   |
|  | Der Siebeinsatz ist verstopft.  | Reinigen Sie die Siebeinsätze. Verfahren Sie, wie unter ›Reinigung der Siebeinsätze‹ beschrieben.  |
| Es ist ein pulsierendes Pump-Geräusch zu hören während der Kaffee entnommen wird oder Milch aufgeschäumt wird. | Die Pumpe der Maschine arbeitet normal.   | Die Geräusche sind normal, Sie brauchen keine Vorkehrungen vorzunehmen um dem entgegen zu wirken.  |
| Der Kaffee läuft am Rand des Siebträgers aus.  | Der Siebträger wurde nicht korrekt im Brühkopf eingesetzt.                      | Verfahren Sie wie unter ›Einsetzen des Siebträgers‹ beschrieben.   |
|  | Es befindet sich Kaffeepulver auf dem Rand des Siebeinsatzes.                   | Reinigen und entfernen Sie das Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes und gehen Sie sicher, dass dieser richtig im Brühkopf eingesetzt ist. |
|  | Es ist zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz.                                     | Verfahren Sie wie unter ›Einstellung der Dosierung‹ beschrieben.   |
|  | Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.  | Verfahren Sie wie unter ›Andruck des Kaffeepulvers‹ beschrieben.   |
|  | Der falsche Siebeinsatz oder die falsche Menge an Kaffeepulver wurde verwendet. | Gehen Sie sicher, dass Sie den kleineren Siebeinsatz für eine Tasse und den größeren Siebeinsatz für zwei Tassen Espresso benutzen.          |

| <b>Problem</b>   | <b>Mögliche Ursache</b>  | <b>Was zu tun ist</b>  |
|--|--|--|
| Der Kaffee tropft nur aus dem Siebträger.                | Der Wassertank ist leer oder nahezu leer.  | Verfahren Sie wie unter ›Füllen des Wassertanks‹ beschrieben.  |
|  | Das Kaffeepulver ist zu fein oder zu viel Kaffeepulver befindet sich in dem Siebeinsatz. | Gehen Sie sicher, dass Sie für Espresso geeignetes Kaffeepulver verwendet haben.   |
|  | Die Maschine ist verkalkt.   | Entkalken Sie die Maschine. Verfahren Sie, wie unter ›Entkalken‹ beschrieben.  |
| Es ist ein durchgehendes, lautes Pump-Geräusch zu hören. | Der Wassertank ist leer.   | Verfahren Sie wie unter ›Füllen des Wassertanks‹ beschrieben.  |
|  | Der Wassertank ist nicht richtig platziert.  | Verfahren Sie wie unter ›Füllen des Wassertanks‹ beschrieben.  |
| Es wird kein Dampf erzeugt.                              | Das Gerät ist ausgeschaltet.   | Gehen Sie sicher, dass die Maschine eingesteckt ist und die POWER-Taste eingeschaltet ist.   |
|  | Der Wassertank ist leer.   | Verfahren Sie wie unter ›Füllen des Wassertanks‹ Schritt 1 beschrieben.  |
|  | Der Dampfwählschalter ist nicht auf der Dampf-Position.                                  | Drehen Sie den Dampfwähl-Schalter auf die Dampf-Position.  |
|  | Die Milchschaumdüse ist verstopft.   | Benutzen Sie die Nadel des Reinigungswerkzeuges um die Öffnung der Milchschaumdüse zu säubern. Sollte die Milchschaumdüse dennoch verstopft sein, entfernen Sie den Aufsatz der Düse mit Hilfe der Aussparung in der Mitte des Reinigungswerkzeuges. Verfahren Sie wie unter ›Pflege und Reinigung‹ beschrieben. |
| Es wird heißes Wasser erzeugt.                           | Der Wassertank ist leer.   | Verfahren Sie wie unter ›Füllen des Wassertanks‹ beschrieben.  |
| Die Milch wird nicht richtig aufgeschäumt.               | Es wird nicht genug Dampf erzeugt.   | Möglicherweise ist die Milchschaumdüse verstopft. Verfahren Sie wie unter ›Pflege und Reinigung‹ beschrieben.  |
|  | Die Milch ist nicht frisch und kalt genug.   | Benutzen Sie kalte, frische Milch.   |

| <b>Problem</b>                               | <b>Mögliche Ursache</b>  | <b>Was zu tun ist</b>   |
|--|--|---|
| Das Gerät arbeitet nicht.                    | Es scheint als wäre die Maschine eingeschaltet, aber sie arbeitet nicht. | Möglicherweise wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst. Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie für ca. 30 - 60 Minuten abkühlen. |
| Es kommt kein Kaffeepulver aus dem Mahlwerk. | Es sind keine Kaffeebohnen im Frischebehälter.                           | Füllen Sie Bohnen in den Frischebehälter.   |



## **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](http://www.gastroback.de).

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

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)

## **GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE**

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

technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

#### **Hinweis:**

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvorschlag 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.**



### Espresso

Intensiv und aromatisch. Für einen Espresso (oder kleinen Schwarzen) brauchen Sie 7g Kaffeepulver. Brühen Sie

etwa 30ml 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: 1/2 Kaffee, 1/2 heiße Milch.



### Klassischer Kaffee Latté Macchiato

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 dieselbe Menge heiße Milch langsam am Innenrand der Tasse hinunter gegossen, um eine cremige Beschaffenheit und eine schöne Schicht 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 70ml-Tasse gefüllt und mit einem Löffel feinem Milchschaum garniert.



### Mocca Frappé

(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.

## Rezepte – Desserts

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-Vanilleis in Espresso. Eventuell können Sie auch einen Schuss von Ihrem Lieblingslikör 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.

### Vanillepudding mit frischen Himbeeren auf Mocca-Basis

(für 6 Personen)

Zutaten:

750 ml Sahne

$\frac{3}{4}$  Tasse feiner Kandis

2 Vanilleschoten, längs aufgeschnitten

1 Esslöffel Gelatine

$\frac{3}{4}$  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 ¼ 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 (z.B. Himbeeren) und frischem Kaffee.

## Gehaltvoller Kaffee-Aufstrich

Zutaten:

- 2 Tassen gesiebter Puderzucker
- 1 Esslöffel schaumig geschlagene Butter
- ¼ 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.

## Kaffee-Zimt-Walnuss-Muffins

(für 12 Personen)

Zutaten:

- 2 ½ Tassen Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- ¾ Tasse feiner Kandis
- 1 Tasse saure Sahne
- 2 Eier
- 1 Teelöffel fein geriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
- ⅓ Tasse Olivenöl
- ¾ Tasse 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  $\frac{2}{3}$  gefüllt sein.
5. Stellen Sie die Muffins in den auf 180° C vorgeheizten Ofen und backen Sie sie etwa 12 bis 15 Minuten bis sie innen gar sind.
6. Servieren Sie die noch warmen Muffins mit etwas Puderzucker überstreut. Reichen Sie dazu einen Cappuccino oder Café Lat-té.



# **GASTROBACK®**

## **OPERATING INSTRUCTIONS** DESIGN ESPRESSO ADVANCED PLUS



Art.-No. 42611 »Design Espresso Advanced Plus«

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 Your »Design Espresso Advanced Plus« .....      | 50 |
| Important Safeguards.....                               | 52 |
| Important Safeguards for all Electrical Appliances..... | 56 |
| High Temperatures—Risk of Burns .....                   | 57 |
| Technical Specifications .....                          | 58 |
| Features of Your »Design Espresso Advanced Plus« .....  | 59 |
| Before first Use.....                                   | 62 |
| First Use.....  | 63 |
| Using Your »Design Espresso Advanced Plus« .....        | 64 |
| Pre-programmed Shot Volume – 1 Cup.....                 | 64 |
| Pre-programmed Shot Volume – 2 Cup.....                 | 65 |
| Programming Single Espresso .....                       | 65 |
| Programming Double Espresso.....                        | 65 |
| Resetting Default Volumes .....                         | 65 |
| Manual Shot Volume .....                                | 66 |
| Manual Espresso .....                                   | 66 |
| Advanced Temperature Setting .....                      | 66 |
| The Art of Texturing Milk.....                          | 67 |
| Espresso Making Tips .....                              | 69 |
| Care and Cleaning.....                                  | 71 |
| Storage .....   | 76 |
| Trouble Shooting Guide .....                            | 76 |
| Notes for Disposal.....                                 | 78 |
| Information and Service .....                           | 79 |
| Warranty.....   | 79 |
| Recipe Ideas.....                                       | 80 |

## DEAR CUSTOMER!

Congratulations! A series of new possibilities come with your new Gastroback »Design Espresso Advanced Plus«. At Gastroback, we know that espresso lovers will go to great lengths to refine the art of making espresso. They will experiment with flavors and adjust the grind of the beans and the tamp in search for the perfect espresso. With the Gastroback »Design Espresso Advanced Plus«, making that perfect fresh espresso has never been simpler. With the Gastroback »Design Espresso Advanced Plus« you can be the barista and explore the art of espresso at home.

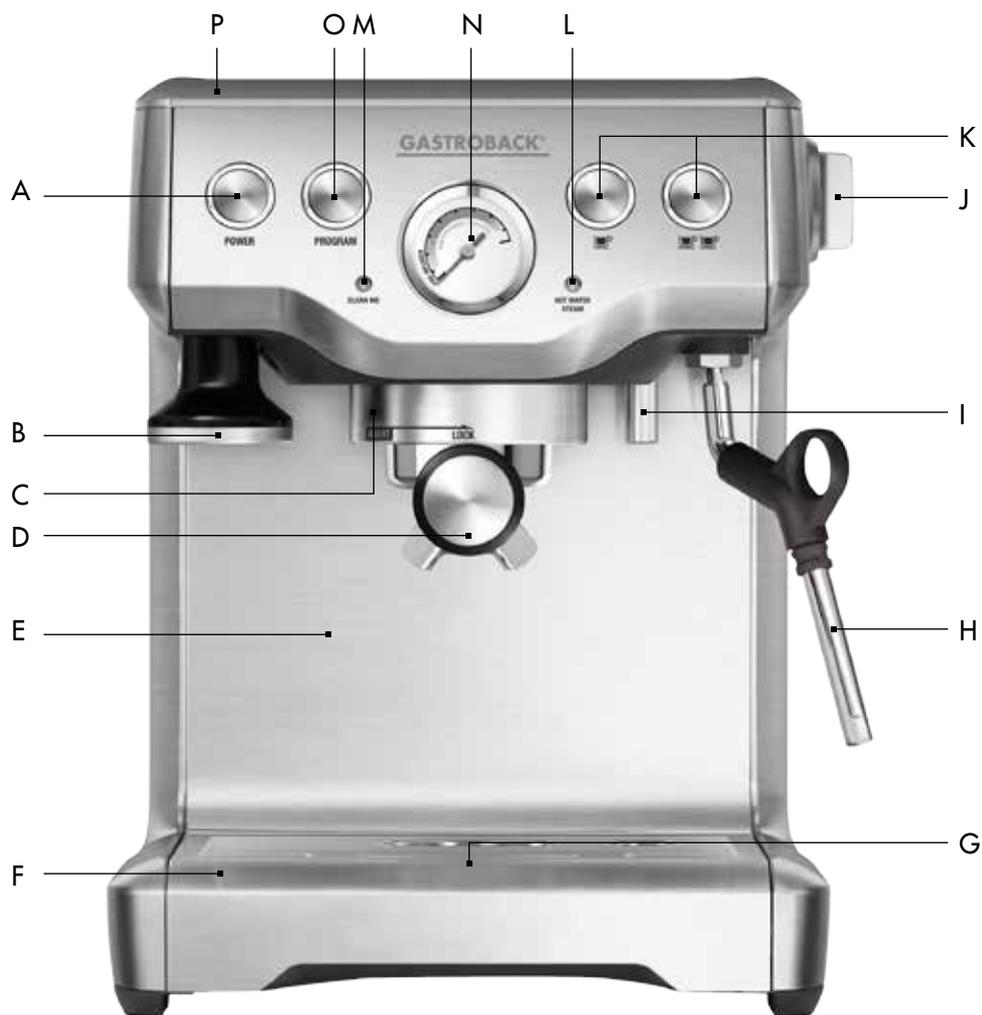
These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new Gastroback »Design Espresso Advanced Plus«.

We hope that you will enjoy your new Gastroback »Design Espresso Advanced Plus«.

Your Gastroback GmbH



# KNOWING YOUR »DESIGN ESPRESSO ADVANCED PLUS«



- A Power button:** Surround illuminates when machine is switched on.
- B Integrated removable tamper** for tamping control.
- C Group head** for easy positioning of the portafilter.
- D 54mm stainless steel portafilter** with commercial style spouts.
- E Extra-tall cup** height for coffee mugs
- F Removable drip tray**
- G Drip tray full indicator**
- H 360° swivel action steam wand** easily adjusts to perfect position for texturing.
- I Dedicated Hot Water Outlet**
- J Steam/Hot Water selector control** for steam and hot water.
- K Programmable 1 CUP and 2 CUP button**

- L Steam/Hot Water light** illuminates to indicate that the steam/hot water function is selected.
- M CLEAN ME light** indicates when a cleaning cycle is required.
- N Espresso pressure** gauge monitors espresso extraction pressure.
- O Program button:** Programmable function that can be personalised with your favourite espresso volume.
- P Cup warming tray**

**NOT SHOWN:**

Removable 1.8 litre water tank filled from the top with integrated water filtration.

Storage tray located behind the drip tray for storage of accessories.

**Accessories:**

- Stainless Steel Frothing Jug with >Latte Art< pouring spout
- Coffee Scoop
- Integrated / Removable Tamper



**Filters**

- Dual Wall Filters x 2
- Single Wall Filters x 2
- Cleaning Disc (holds tablets in place)
- Cleaning Tool (steam wand & filters)
- Allen Key (removes shower head)



## IMPORTANT SAFEGUARDS

**Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference.** Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat or fire.

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

- This appliance is for household use only and not intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, or spare parts not recommended by the manufacturer may result in damage and/or injuries to persons.
- Check the entire appliance regularly for proper operation—especially the power cord. Do not operate the appliance, when liquids are in the housing of the appliance or accumulate under the appliance or overflow. Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other damage and/or injuries to persons. The appliance is likely to be damaged if the appliance was subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is leaking or not working properly. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair.
- Always ensure the appliance is properly assembled before connecting to power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 15 cm on each side and 1 m above to furniture, walls, boards, curtains, and other objects. Do not operate the appliance beneath or below any heat-sensitive or moisture-sensitive materials, boards, or droplights to avoid damage caused by steam, heat, or condensate. Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, heat-resistant, water-resistant and suitable large table or counter. Do not place the appliance over a power cord, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces, or where it can fall. Always keep the appliance and the

table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately.

- Do not place any clothes or tissue or other objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Before operation, always ensure that there are no foreign objects in or under the pot, and the appliance is assembled properly and not leaking with the lid and upper cover firmly in place. Solely use the appliance for processing edible food. Immediately unplug the appliance, if there is any kind of malfunction or problem (e.g. leaking, overheating).
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging. Do not leave the appliance unattended, when it is in reach of young children. Always keep the appliance where it is dry and clean and where young children cannot reach it. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it. Take care that no one will pull the appliance by the power cord.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels or stickers before using »Design Espresso Advanced Plus« 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.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances. Do not use the appliance on a sink drain board. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it

could touch a heated oven.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use attachments other than those provided with the appliance. The use of accessory attachments not recommended by Gastroback may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this book.
- Use only cold, tap water in the water tank. Do not use any other liquid.
- Never use the appliance without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- Do not use abrasive cleaners or cleaning pads (e.g. metal scouring pads) for cleaning. Do not clean the appliance with any corrosive chemicals (e.g. bleach). Do not immerse the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the appliance or on the power cord to avoid risk of fire and electric shock. When liquids are spilled in the appliance, immediately switch off, unplug the power cord and wait for the appliance to cool down. Thereafter, clean and dry the appliance thoroughly (See: ›Care and Cleaning‹).
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Allow the appliance to cool down before moving or cleaning any parts.
- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the the appliance.
- Always switch off the appliance by pressing the POWER button to ›off‹ and unplug if appliance is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assem-

bling and when storing the appliance.

- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- The appliance is heated by built-in electric heating elements. The appliance or power cord may never touch hot surfaces. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater or oven). Do not use any part of the appliance (e.g. pot, steamer) with any other device.
- The appliance is designed for brewing espresso and coffee. Therefore, some components, such as the group head, the portafilter and the steam wand become very hot during operation and hot water or steam escape.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Immediately cease use and contact an authorised service center for examination, repair or adjustment.
- Do not apply any force during operation to prevent damage to the components.
- **DO NOT place the appliance or power cord in an automatic dishwasher.**
- Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent a build up of baked-on foods (See: ›Care and Cleaning‹). Always keep the appliance and the accessories clean.
- After you have filled the correct quantity of ground coffee into the porta filter, you should press the ground coffee as evenly as possible. To do this, use the integrated tamper. The ground coffee should not be pressed too hard.
- Wipe carefully the rim of the porta filter of any spilled coffee. The rim should be completely clean so that the porta filter can seal at the brew head pressure-tight. For an optimal results the pressure gauges should be located in the central zone.
- The moisture content of the coffee grounds in the porta filter, which is due to the special brewing technology of the machine, represents not a mal-

function of the appliance.

- Make sure that the porta filter is firmly inserted before use in the group head. Never remove the porta filter during operation.
- Store packaging material out of reach of children.
- Do not operate with carbonated water, but only in soft water (up to 4 ° dH = German hardness).
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

### **Important Safeguards for all Electrical Appliances**

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220 - 240 V, 50 Hz, AC, rated for at least 8 A).

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information. In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- Do not use any extension cords or multisocket outlets.
- Always handle the power cord with care. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed.

zed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the power plug with wet hands when the appliance is connected to the power supply.

- Unwind the power cord fully before use.
- To protect against electric shock do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other substance.
- The appliance has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must include a 3-prong grounding plug. It must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.

**CAUTION:** To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly earthed outlets only.

### **High Temperatures – Risk of Burns**

- The »Design Espresso Advanced Plus« is designed for brewing espresso and coffee. Therefore, some components, such as the group head, the portafilter and the steam wand become very hot during operation and hot water or steam escape.
- Do not touch hot parts (eg. group head, porta filter, swivel steam wand) during operation and shortly thereafter. Even after switching off the appliance, the corresponding parts are very hot for some time.

- Hot steam may escape or hot water may drip from the group head and the swivel steam wand. Therefore always ensure that the swivel steam wand points towards the drip tray when not in use. Never hold your hands or other body parts or moisture and heat-sensitive items onto or below the porta filter, group head, swivel steam wand when the appliance is turned on.
- Always make sure that the porta filter is inserted correctly into the group head before operating the appliance. When brewing the espresso high pressure is produced – risk of burns!
- Never remove the porta filter during brewing.
- Always wait until the appliance is cooled down to room temperature and empty the water tank and the drip tray before moving or cleaning the appliance. Grasp the appliance on both sides of the bottom of the appliance base (not the drip tray!) if you want to move the appliance.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Model:</b>                  | Art. No. 42611 »Design Espresso Advanced Plus«                                      |
| <b>Power supply:</b>           | 220 - 240 V, 50 Hz  |
| <b>Power consumption:</b>      | 1,500 - 1,750 W   |
| <b>Length of power cord:</b>   | ca. 112 cm  |
| <b>Weight:</b>                 | ca. 7.6 kg  |
| <b>Dimensions:</b>             | ca. 270 x 315 x 320 mm (width x depth x height)                                     |
| <b>Capacity of water tank:</b> | 1.8 Litre   |
| <b>Certification:</b>          |  |

# FEATURES OF YOUR »DESIGN ESPRESSO ADVANCED PLUS«

## Integrated / Removable Tamper

Tamping is the application of even and consistent pressure to the espresso grinds. The tamper is conveniently located on board the machine and can be used both in the on board position or whilst removed depending on your preference.



## Programmable Function

The appliance offers a convenient choice between preset shot sizes (1oz or 2oz), manual function (overrides preset shot size for one time only) or a programmable function that reprograms the preset shot sizes with the user's preferred shot size.

user's preferred shot size.



## Espresso pressure Gauge

The espresso pressure gauge assists in obtaining the most favorable extraction pressure, guiding the user to create their ideal espresso. This is achieved by measuring the pressure at which the water is being forced through the ground espresso in the portafilter. The ideal position of the gauge needle is anywhere within the ESPRESSO RANGE.

### Note:

While the Pressure Gauge is a great guide to the quality of the extraction, the best indicator is the look and taste of the espresso.

#### CORRECT EXTRACTION



✓  
Within  
Espresso  
Range



- Flow starts after 4-7 seconds
- Flow slow like warm honey
- Crema is golden brown with a fine mousse texture
- Espresso is dark brown
- Extraction will take 15-30 seconds

#### AFTER EXTRACTION 1



**REMOVE USED GRINDS**  
Used grinds will form a 'pudd' like a crumbly biscuit. If they are wet, refer to the 'Under Function' section.

#### AFTER EXTRACTION 2



**RINSE FILTER**  
Keep the filter clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter, lock the Portafilter into the machine and run hot water through.

#### UNDER EXTRACTION



✗  
Under  
Espresso  
Range



- Flow starts after 1-3 seconds
- Flow fast like water
- Crema is thin and pale
- Espresso is pale brown
- Taste bitter/sharp or weak & watery
- Extraction will take up to 15 seconds

#### REMEDY 1



**TURN GRIND SIZE FINER**  
Adjust & re-test

#### REMEDY 2



**INCREASE GRIND AMOUNT**  
Adjust & re-test

#### REMEDY 3



**ALWAYS TAMP TO LINE**  
Adjust & re-test

Use 10-20lbs of pressure, ensuring to always tamp to line.

#### OVER EXTRACTION



✗  
Over  
Espresso  
Range



- Flow starts after 8 seconds
- Flow drips or not at all
- Crema is dark and spotty
- Espresso is very dark brown
- Taste bitter and burnt
- Extraction will take more than 30 seconds

#### REMEDY 1



**TURN GRIND SIZE COARSER**  
Adjust & re-test

#### REMEDY 2



**DECREASE GRIND AMOUNT**  
Adjust & re-test

#### REMEDY 3



**ALWAYS TAMP TO LINE**  
Adjust & re-test

Use 10-20lbs of pressure, ensuring to always tamp to line.

|  | GRIND      | + | GRIND AMOUNT | + | TAMP      | = | FLOW *       |
|--|------------|---|--------------|---|-----------|---|--------------|
| <b>OVER EXTRACTED</b><br>BITTER • ASTRINGENT | TOO FINE   |   | TOO MUCH     |   | TOO HEAVY |   | OVER 30 SEC  |
| <b>BALANCED</b>                              | MEDIUM     |   | 8g PER CUP   |   | 10-20lbs  |   | 15-30 SEC    |
| <b>UNDER EXTRACTED</b><br>WEAK • WATERY      | TOO COARSE |   | TOO LITTLE   |   | TOO LIGHT |   | UNDER 15 SEC |

*\* Approximate time, guide only*



### Commercial Style Steam Wand

The swivel-action steam wand easily adjusts to the perfect position for texturing milk. The wand has a commercial style 360° ball joint.

#### Note for frothing milk:

About half of the steam wand must be immersed in the milk.

#### Note:

If steam is already escaping from the steam wand and it is not immersed in the milk, the escaping steam can squirt milk out of the jug.



**Important:** Make sure that the milk does not run over the edge of the frothing jug.

**⚠ WARNING:** Do not take the steam wand out of the milk, as long as steam escapes. Otherwise hot milk may splash out of the frothing jug. Turn the steam dial always back to the starting position (OFF position) before you remove the frothing jug from the steam wand. About 5 seconds after turning off the steam function a short burst of steam from the steam wand occurs. Be careful not to scald yourself on the hot steam.

#### Note:

Hot steam may escape or hot water may drip from the group head and the swivel steam wand. Therefore always ensure that the swivel steam wand points towards the drip tray when not in use.

## Filter Size

The appliance comes with 4 filters:

- Dual Wall Filters for Beginners 1x single shot 1x double shot
- Single Wall Filters for Aspiring Baristas 1x single shot 1x double shot



### Dual Wall Filters

Dual Wall Filters for Beginners eliminate the guesswork for fast and easy to make espresso. The appliance is supplied with two Dual Wall Filters – 1x single shot and 1x double shot. These filters are designed to intentionally slow the water flow rate during brewing, resulting in an espresso that

has been extracted at the correct pressure, leading to a rich, golden crema. These filters are suited to both preground vacuum packed espresso as well as beans ground fresh in the integrated grinder.

The Dual Wall Filters have ›DUAL WALL‹ stamped on the underside of the filter.



### Single Wall Filters

Single Wall Filters for Aspiring Baristas, experiment with grind size, grind amount and tamp. The appliance is supplied with two Single Wall Filters – 1x single shot and 1x double shot. These filters provide no additional slowing of the water flow rate, hence experimentation with the grind

size, grind amount and tamp force is required to achieve favorable results. These filters are suited to both pre-ground vacuum packed espresso.

The Single Wall Filters have no markings on the underside of the filter.

## Energy Saving Features

The appliance will enter the ›Power Save Mode‹, if not used for 10 minutes and will automatically switch off, if not used for a further 10 minutes. In the ›Power Save Mode‹ the appliance requires 50% less power than required in ›Stand By‹ Mode. During ›Power Save Mode‹ only the POWER button surround will flash slowly. All other button light surrounds will not be illuminated. To re-activate the machine during ›Power Save Mode‹ simply press any button except POWER. The POWER button surround will then illuminate and flash while the machine quickly reheats to operational temperature. When the correct temperature has been reached, all the button surround on the control panel will illuminate. To switch off the espresso machine whilst it is in ›Power Save Mode‹, simply press the POWER button once.

## **Additional Features**

### **PID Temperature Control**

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

### **Auto Purge**

Automatically adjusts water temperature after steam for optimal coffee temperature.

### **Thermocoil Heating System**

Integrated stainless steel water coil accurately controls water temperature.

### **Commercial Style Steam Wand**

360° swivel action for effortless milk texturing.

### **Instant Hot Water Outlet**

Dedicated hot water outlet for making long blacks & pre-heating cups.

### **Low Pressure Pre-infusion**

Applies low pressure at the start of the extraction to gently expand grinds for an even extraction.

### **Dry Puck Feature**

Removes excess water from the ground coffee in the filter basket after extraction for easy disposal of the coffee puck.

## **BEFORE FIRST USE**

### **Machine Preparation**

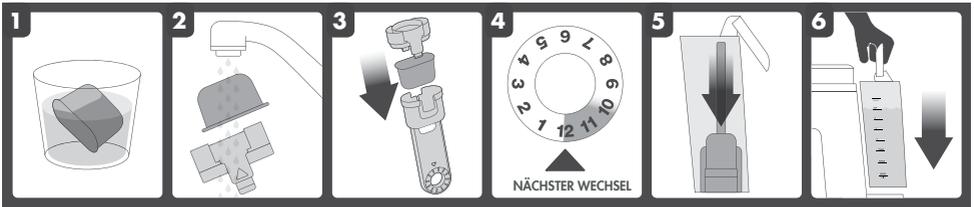
Remove and discard all labeling and packaging materials attached to your espresso machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets and jug) using warm water and a gentle dish washing liquid and rinse well. Wipe the outer housing and drip tray with a soft damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the outer housing, power cord or power plug in water or any other liquid.

The water filter located inside the water tank will need to be removed before washing the water tank.

## Conditioning the Water Filter

- Remove filter from the plastic bag and soak in a cup of water for 5 minutes.
- Rinse filter under cold running water.
- Wash the stainless steel mesh in the plastic filter compartment with cold water.
- Insert the filter into the filter holder.
- Set the dial date 2 months ahead.
- To install filter, push down to lock into place.
- Slide the water tank into position and lock into place.



### Note:

Only use Gastroback filters 97765.

## FIRST USE

### Initial Start Up

- Fill tank with water
- Press POWER on
- A pumping sound will be heard. The machine will reach operating temperature and go into Standby mode.

### Flushing the Machine

It is recommended to complete a water flushing operation, without ground coffee, to ensure the machine has been conditioned. When the machine has reached STANDBY mode, run the following 2 steps.

- Press the 2 CUP button to run hot water through the group head for 30 seconds.
- Activate hot water for 10 seconds.
- Repeat this cycle until the water tank is empty.

**Note:**

Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

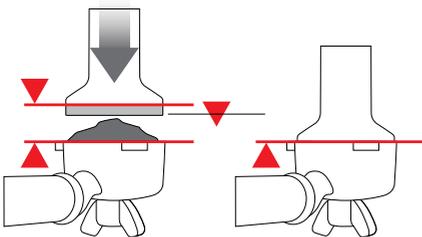
## USING YOUR DESIGN ESPRESSO ADVANCED PLUS

### Filling the Water Tank

- Ensure the water filter is securely fitted inside the tank.
- Fill the water tank with cold tap water to the maximum mark on the side of the tank and slide the water tank back into position at the back of the machine.
- Plug the power cord into power outlet and switch On at power point.
- Press the POWER button to On. The POWER button surround will flash while the machine is heating. When the correct temperature has been reached, all the button surrounds on the control panel will illuminate.

**Note:**

Check the water level before use and replace the water daily. The water tank should be filled with fresh, cold tap water before each use. Do not use mineral or distilled water or any other liquid.



### Tamping the Ground Coffee

Once the grind function has been completed, carefully withdraw the portafilter from the grinding cradle, being careful not to spill any ground coffee, tap down to collapse and using the integrated tamper, tamp down firmly (approx. 15-20 kg of pressure).

### PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME - 1 CUP

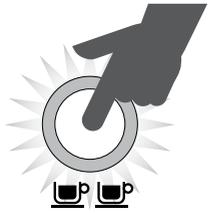


Press the 1 CUP button once. A preset volume of approximately 30mls will be extracted. The machine will automatically stop once the preset volume has been extracted.

**Note:**

The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on your grind size and dose amount.

## PRE-PROGRAMMED SHOT VOLUME – 2 CUPS



Press the 2 CUP button once. A preset volume of approx. 60mls will be extracted. The machine will automatically stop once the preset volume has been extracted.

### Note:

Pressing the 1 CUP or 2 CUP buttons during a programmed espresso will immediately stop the extraction.

## PROGRAMMING SINGLE ESPRESSO

1. To begin programming, press the PROGRAM button once. The machine will beep once and the program button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
2. Press 1 CUP button to start espresso extraction. Press 1 CUP again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 1 CUP volume has been set.

## PROGRAMMING DOUBLE ESPRESSO

1. To begin programming, press the PROGRAM button once. The machine will beep once and the program button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
2. Press 2 CUP button to start espresso extraction. Press 2 CUP again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 2 CUP volume has been set.

## RESETTING DEFAULT VOLUMES

To reset the machine to the default 1 CUP and 2 CUP shot volumes, press and hold the PROGRAM button until the machine beeps three times. Release the PROGRAM button. The machine will return to its original default setting.

### Note:

Default settings: 1 CUP shot volume is approx. 30ml. 2 CUP is approx. 60ml.

## MANUAL SHOT VOLUME

Manually control low pressure pre-infusion time and shot volume without re-programming the pre-set shot volume.

- Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button. The extraction will enter low pressure pre-infusion until the button is released.
- When the 1 CUP or 2 CUP button is released, extraction will continue at full pressure.
- Press the 1 CUP or 2 CUP button again once the desired volume of espresso has been extracted

## MANUAL ESPRESSO

Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button. Release the button once sufficient espresso has been extracted into the cup.

### Note:

For optimal flavour when using a 1 CUP filter, you should extract approx. 30ml. When using a 2 cup filter, you should extract approx. 60ml.

**⚠ WARNING:** The metal parts of the portafilter will be very hot.

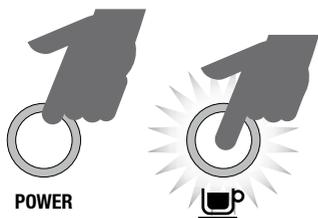
## ADVANCED TEMPERATURE SETTING

| INDICATOR   | DESCRIPTION         |
|---|---------------------|
| <br>POWER               | DEFAULT TEMPERATURE |
| <br>PROGRAM            | -2°C                |
| <br>PROGRAM            | +2°C                |
| <br>SELECT             | SELECT              |
| <br>CLEAN ME           | +1°C                |
| <br>HOT WATER<br>STEAM | -1°C                |

The water temperature can be increased or decreased by 1°C or 2°C if desired. Coffee of different origins or roast profiles may need a different espresso brew water temperature to optimise their flavour. If your espresso is tasting slightly “ashy” decrease the brew water temperature by 1°C. If your espresso is tasting slightly “sour” increase your brew water temperature by 1°C.

To amend temperature settings:

With the machine OFF, press and hold the 1 cup button and then simultaneously press and hold the power button.



A beep will sound to indicate that the temperature settings can now be changed.

The LED of the last saved setting will be illuminated. See table on left.

Pressing the 2 cup button allows you to toggle between the different settings.



Please note that if the 2 cup button is not pressed within 10 seconds, the machine will return to STANDBY mode and the above steps have to be repeated

After you have made a selection, 2 beeps will sound to indicate that your setting has been saved.

The machine will then return to STANDBY mode.

## THE ART OF TEXTURING MILK

The appliance comes complete with a commercial style swivel steam wand.

- Fill the stainless steel frothing jug maximum  $\frac{1}{2}$  full with cold, fresh milk.
- Turn the steam selector dial to the Steam-position. The red steam light will start to flash indicating that the machine is heating to create steam.



When the steam light stops flashing it is ready to use.

Before inserting the wand into the milk, pause the steam by returning the dial back to the STAND BY-position. This will avoid splashing the milk out of the jug (this pause function lasts for 6 seconds before exiting steam mode).

- Insert the wand into the milk and return the steam dial back to Steam-position.
- To stop, return the steam dial to the STAND BY-position and remove the jug.

### Note:

When the espresso machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the 15 Bar pump.

### Note:

After 5 minutes of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function. The steam light will flash. When this occurs return the steam dial to the STAND BY-position.

**⚠ WARNING:** Ensure the steam selector dia is in the STAND BY-position before removing the frothing jug.

There are two phases to texture milk: Stretching the milk to aerate it and swirling the milk to make it silky smooth and the right temperature. In practice these two operations should blend into one.

## STEP 1 - STRETCHING THE MILK



Hold the jug so the tip of the steam wand is just below the surface of the milk and with your free hand engage the steam. Every so often lower the jug so the steam wand just breaks the surface of the milk and makes a hissing sound. Stretching the milk will increase the volume, so lower the jug as the milk rises to ensure the tip remains just above the surface of the milk.

## STEP 2 – SWIRLING THE MILK

After a short while you will have aerated sufficiently. At this point, adjust the jug so the steam wand is off-center and create a spinning motion in the milk. Compensate for the angle of the steam wand by slightly tilting the jug away from you, or to one side and at the same time lower the nozzle further into the body of the milk. Continue swirling until milk is at desired temperature. Without a thermometer you'll know the milk is ready when the jug base is ›just too hot‹ to touch. When you get the balance right the milk should end up forming a ›meringue-like‹ consistency that has a glassy sheen to it. Remove any excess air bubbles by gently knocking the jug against a hard flat surface and pour the milk down the inside of your chosen cup or glass to make your desired espresso variation. Lastly, run the steam function briefly to remove any residual milk in the steam wand tip. Then give the steam wand a good wipe with a damp cloth.

### Note:

If stretching makes a loud screeching sound, this may indicate that you have lowered the wand into the milk too early.

### Note:

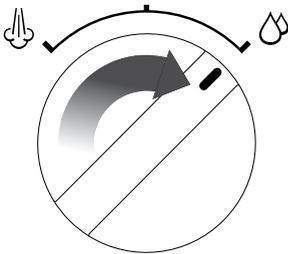
For best results use cold fresh milk. Always clean the steam wand after every use. Refer to ›Care and Cleaning‹.

## Note:

For extracting more espresso immediately after using the steam function, this machine features an auto-purge function. This ensures the ground espresso coffee will not be burnt by the initial water flow from the thermocoil being too hot. Instead this water is automatically released internally into the drip tray ensuring that the internal thermostat is at optimal temperature for extracting espresso. Your espresso will always be extracted at this optimal temperature ensuring only the best flavored espresso is achieved.

## HOT WATER

- Turn the STEAM/HOT WATER selector dial to the Hot Water position.
- To stop the hot water, return the STEAM/HOT WATER dial to the STANDBY position.



## AUTO PURGE

For extracting espresso immediately after using the steam function, this machine features an auto-purge function.

The auto purge function ensures the ground coffee will not be burnt by the initial water flow from the thermocoil being too hot. The water is automatically released internally into the drip tray ensuring that the thermocoil is at optimal temperature for extracting espresso.

Your espresso will always be extracted at the optimal temperature ensuring only the best flavours are extracted.

## ESPRESSO MAKING TIPS

### WARMING YOUR CUP OR GLASS

A warm cup will help maintain the espresso optimal temperature. Preheat your cup by holding down the one cup button and running hot water into the cups from the group head without the portafilter inserted and place the cups on the warming tray.

### WARMING THE PORTAFILTER

A cold portafilter can drop the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Always ensure the portafilter is preheated by running hot water through it before preparing the espresso.

**Note:**

Always wipe the filter and portafilter dry before preparing the espresso as moisture can encourage drilling - this is when water bypasses the ground espresso coffee during extraction.

**USING PRE-GROUND ESPRESSO**

If using a pre-ground espresso, ensure an espresso grind suitable for espresso/cappuccino machines is purchased.

**THE RIGHT MEASUREMENT**

It is important to use the correct filter for the amount of espresso. A single espresso is made with 8 g of ground espresso. A level measure of the coffee scoop is the correct amount of coffee for a single espresso and 2 level measures for a double espresso.

**TAMPING CORRECTLY**

Level the desired amount of ground espresso by gently tapping the side of the filter holder before pressing down firmly with the tamper. When packing for a double espresso it is important only to tamp after the second measure. Tamping between measures will create a layer in the ground espresso that can impede full extraction.

**Note:**

Make sure to wipe off any excess ground espresso from the rim of the filter to ensure a proper seal is achieved under the group head.

**PURGE THE GROUP HEAD**

Before inserting the portafilter, run some water through the group head. It will ensure that your machine has a last minute 'clean through' and stabilizes the temperature prior to extracting.

**BREWING YOUR ESPRESSO**

The most common mistake in brewing is to over extract from your ground espresso. This results in a bitter beverage with visibly bleached crema. Crema is the caramel colored layer that floats on top of the espresso following extraction.

**Note:**

The taste of your espresso will, of course, depend on personal preference and on many other factors such as the type of coffee bean used, the coarseness or fineness of the grind and the tamping pressure. We recommend experimenting by varying these factors to achieve the espresso taste of your preference.

**Note:**

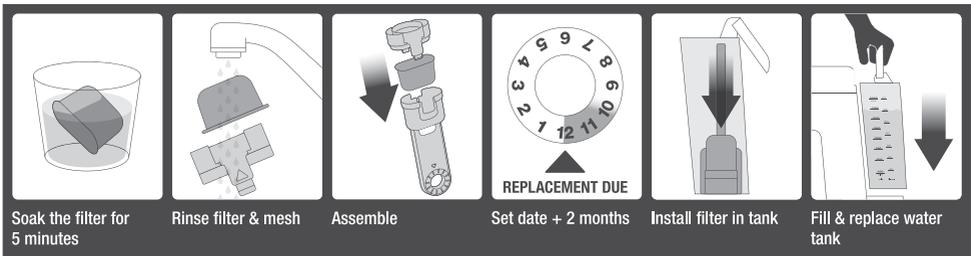
Always properly clean your machine after each use.

## CARE & CLEANING

### INSTALLING / REPLACING THE FILTER IN THE WATER TANK

The Water Filter provided with the appliance can significantly reduce substances that affect the smell and taste of water such as free chlorine, certain pesticides and organic impurities as well as traces of heavy metals. The Water Filter can be removed from the water tank during operation if not required.

- Remove the charcoal water filter from the plastic bag, and soak in a cup of water for 5 minutes
- Rinse the filter under cold running water for 5 seconds
- Wash the stainless steel mesh in the plastic filter holder with water and assemble
- Set the date dial to 2 months ahead
- To install, push down to lock into place



Make sure to use Gastroback Waterfilters 97765.

## **PORTAFILTER CLEANING**

Periodically run water through the machine with the portafilter in place, but without any ground espresso in the filter, to rinse out any residual coffee particles.

## **CLEANING CYCLE**

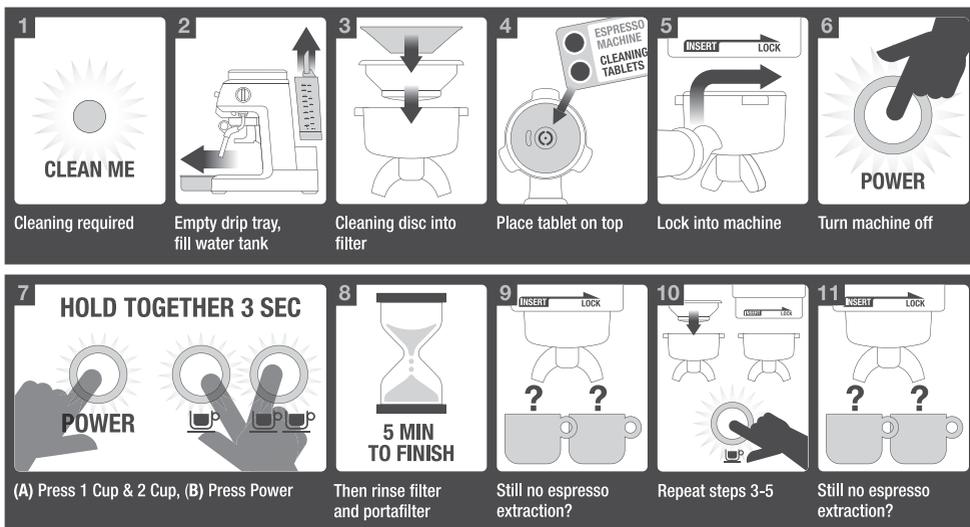
The appliance features an inbuilt cleaning cycle which should be carried out periodically.

## **CLEANING CYCLE PROCESS GUIDE**

1. Use a cleaning tablet.
2. Insert the cleaning disc into the single or double shot filter.
3. Place the filter into the portafilter.
4. Pop 1 cleaning tablet into the filter.
5. Lock the portafilter into the group head.
6. Turn the machine off.
7. Simultaneously press and hold the one cup, two cup and the POWER button for 3 seconds.
8. The cleaning cycle will commence and last for approximately 5 minutes. Once complete, 3 beeps will sound. Remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved.

If the tablet has not dissolved, repeat steps 5 to 7 until tablet has dissolved. Then rinse the filter and portafilter.

The CLEAN ME light will automatically illuminate to indicate to the user when a cleaning cycle is required.



Make sure to use Gastroback Cleaning Tablets 97830.

## DECALCIFING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, power of the machine, and affecting the quality of espresso. We advise decalcifying the machine on a regular basis using Gastroback Cleaning Tablets 97830. Follow the instructions provided, or use the following as a guide:

**⚠ WARNING:** Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during decalcifying.

## DECALCIFING THE MACHINE

- Remove the portafilter. Pour the mixture of water and Gastroback Cleaning Tablets 97830 into the water tank.
- Plug the machine into the power outlet.
- Press the POWER button to the on-position.
- Place a large container under the group head and steam wand.
- When the brewing temperature has been reached all the button surrounds on the control panel will illuminate. Press and hold the one cup or two cup button to commence manual pour. Release the button once half the mixture has run through the group head.

- Set the steam dial to the STEAM-position and allow steam to run through the steam wand for approximately 2 minutes. Return the steam dial back to the off-position.
- After decalcifying, remove the water tank and rinse thoroughly then refill with fresh cold water. To rinse the machine, repeat previous steps.

## CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after frothing milk.
- Wipe the steam wand with a damp cloth, and then with the steam wand directed back into the drip tray, briefly set the steam dial to the STEAM-position. This will clear any remaining milk from inside the steam wand.
- Ensure the steam dial is in the STAND BY-position. Press the POWER button to off and allow the machine to cool.
- If the steam wand remains blocked, use the pin on the cleaning tool to clear the opening.
- If the steam wand continues to be blocked, the tip of the steam wand can be removed by using the fitting in the middle of the cleaning tool.
- Unscrew the tip with the cleaning tool.
- Soak the tip in hot water before using the pin on the cleaning tool to unblock. Replace the tip back onto the steam wand and secure with the cleaning tool.



## CLEANING / UNBLOCKING THE FILTERS, PORTAFILTER AND GROUP HEAD

Periodically run water through the machine with the portafilter in place, but without any ground espresso in the filter, to rinse out any residual coffee particles.

Should the fine holes in the filters become blocked follow the following steps:

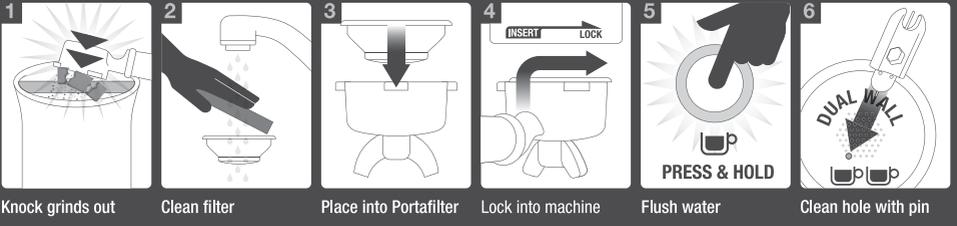
1. Place the filter into the portafilter. Run water through the machine with the filter and portafilter, without any ground espresso in place.
2. The fine pin on the cleaning tool can be used to clear any grinds in the filter holes.
3. To clean the single wall filters simply run water through the portafilter using the manu-

al pour function by holding down the one cup button.

4. For a thorough clean of the filters, run a cleaning cycle of the machine with the portafilter and filter in place.

**Note:**

Pin on Cleaning Tool is extremely sharp. Use care when using.



**CLEANING THE OUTER HOUSING / CUP WARMING PLATE**

The outer housing and cup warming plate can be cleaned with a soft, damp cloth. Then polish with a soft, dry cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.

**CLEANING THE DRIP TRAY**



The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing ›Empty Me!‹.

Remove grid, compartments and ›Empty Me!‹ indicator from the drip tray. Dispose of the grounds from the dry compartment into the waste bin. Wash the drip tray with warm soapy water, using a non-abrasive washing liquid, rinse and dry thoroughly. The ›Empty Me!‹ indicator can be removed from the drip tray by pulling upwards to release the side latches. The drip tray base and cover are dishwasher safe.



**CLEANING THE STORAGE TRAY**

The storage tray can be removed after the drip tray is removed then cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

## STORAGE

Before storing, press the POWER-button to off, turn the steam dial to off and unplug. Empty the water tank and the drip tray. Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into position or into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.

**⚠ WARNING:** Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during decalcifying.

## TROUBLE SHOOTING GUIDE

| PROBLEM   | POSSIBLE CAUSES  | WHAT TO DO  |
|---|--|---|
| When the machine is switched on, the steam and hot water lights are flashing. | Steam dial is not in STAND BY-position                   | Turn the Steam dial to STAND BY-position. Machine will commence normal heat up procedure.   |
| Espresso does not run through.  | Machine is not turned on or plugged in                   | Ensure the machine is plugged in and the POWER button is pressed to on.   |
|   | Water tank is empty                                      | Refer to ›Filling The Water Tank‹.  |
|   | Espresso grind tamped too firmly                         | Refer to ›Tamping The Ground Espresso‹.   |
|   | The filter is blocked                                    | Clean the filters. Refer to ›Cleaning The Filters‹.   |
| Espresso runs out too quickly   | The espresso grind is too coarse                         | Ensure you use a suitable espresso grind.   |
|   | Ground espresso not tamped firmly enough                 | Refer to ›Tamping The Ground Espresso‹.   |
| Espresso is too cold  | Cups not preheated                                       | Preheat cups. Refer to ›Pre-Warming The Cups‹.  |
|   | Milk not heated enough (if making a cappuccino or latté) | When the base of the jug becomes too hot to touch this is when the milk is heated at the correct temperature. Refer to ›The Art of Texturing Milk‹. |
| No crema  | Espresso is not tamped firmly enough                     | Refer to ›Tamping The Ground Espresso‹.   |
|   | Espresso grind is too coarse                             | Ensure you use a suitable espresso grind  |
|   | Ground espresso is not fresh                             | Change old beans with fresh roasted or pre-ground. Ground espresso should not be kept for longer than a week.                                       |
|   | Filter holes are blocked                                 | Use the fine pin on the cleaning tool to clear the holes. Refer to ›Cleaning The Filters‹.  |

| <b>PROBLEM</b>   | <b>POSSIBLE CAUSES</b>  | <b>WHAT TO DO</b>   |
|--|---|---|
| Machine is making pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk | The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar pump | No action required as this is the normal operation of the machine.  |
| Espresso runs out around the edge of the filter holder                             | Filter holder is not inserted in the group head properly            | Refer to ›Inserting The Portafilter‹.   |
|  | There are espresso grounds around the filter rim                    | Clean any excess ground espresso from the rim of the filter holder to ensure a proper fit into the brew head.   |
|  | Ground espresso has been tamped too firmly                          | Refer to ›Tamping The Ground Espresso‹.   |
|  | Incorrect filter for amount of ground coffee used                   | Ensure you use the small filter for 1 cup of espresso and the larger filter for 2 cups of espresso.   |
| Espresso extracts as drops from the portafilter                                    | The water tank is empty or low                                      | Refer to step 1 – ›Filling The Water Tank‹.   |
|  | Espresso grind is too fine  | Ensure you use a suitable espresso grind.   |
|  | Machine is blocked by mineral deposits                              | Decalcify the machine. Refer to ›Decalcifying‹.   |
| Machine is making a loud and continuous pumping noise                              | Water tank is empty   | Refer to step 1 – ›Filling The Water Tank‹.   |
|  | Water tank is not securely in place                                 | Refer to step 1 – ›Filling The Water Tank‹.   |
| No steam is generated  | Machine is not turned on  | Ensure the machine is plugged in, switched on at the power outlet and the POWER button is pressed to on.  |
|  | Water tank is empty   | Refer to step 1 – ›Filling The Water Tank‹.   |
|  | Steam Dial is not in 'Steam' position                               | Turn the steam dial to the Steam-position.  |
|  | Steam Wand is blocked   | Use the pin on the cleaning tool to clear the opening. If the steam wand continues to be blocked remove the tip of the steam wand using the fitting in the middle of the cleaning tool. Refer to ›Care and Cleaning‹. |
| Milk is not foamy after texturing  | Not enough steam  | Steam wand may be blocked. Refer to ›Care and Cleaning‹.  |
|  | Milk is not fresh and cold  | Use cold fresh milk. Refer to ›The Art of Texturing Milk‹.  |

| PROBLEM                | POSSIBLE CAUSES   | WHAT TO DO  |
|------------------------|---|---|
| Machine is not working | The unit appears to be on, but the machine ceases to operate. | The safety thermal-cut may have activated due to the pump overheating. Turn the machine off and allow it to cool for about 30 - 60 minutes. |

## NOTES FOR DISPOSAL



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

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

## INFORMATION AND SERVICE

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

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

## WARRANTY

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

### Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

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



### Espresso

Intense and aromatic, an espresso or short black as it's also known uses about 1/4 oz of ground espresso. It is served in a

small cup or glass to a level of approximately 1 oz.



### Americano

A long black is generally a single or double shot of espresso with hot water added to taste.



### Flat White

A single shot of espresso in a cup filled with steamed milk and topped with a skin of silky smooth foam.



### Classic Café Latté

Traditionally the morning coffee of Italy and France, taken with pain au chocolate or sweet biscotti. This blend of 1/3

espresso to 2/3 milk is made with a single shot of espresso. Top with steamed milk, poured down the inside rim of the glass to give a creamy consistency and perfect layer of froth.



### Cappuccino

The real thing is served very light and luke warm with 1/3 espresso to 1/3

steamed milk and a generous final 1/3 of creamy froth. For added finesse, hold a piece of card over one half of the cappuccino before dusting with chocolate.



### Macchiato

A shot of espresso served short in a 2½ oz demitasse and stained with a dash of finely textured milk.



### Café Mocha

A glass of textured milk laced with melted cocoa or chocolate syrup and an espresso shot. Top sprinkled with dark

chocolate shavings.



### Espresso Affogato

Totally irresistible, this sweet temptation is simply a single scoop of premium vanilla bean ice cream,

drenched in espresso and if desired, your favorite liqueur. To create a sense of occasion, serve ice cream in a martini glass with shots on the side.



### Con Panna

Meaning >with cream< this heart warmer is a chic variation on old-fashioned Vienna Coffee. In a 3-4 oz

cup, dress a double shot of espresso with a dollop of fresh cream, whipped until lousy. Dust with cinnamon and serve immediately.

## Baked Custards with Fresh Raspberry and Coffee Float

Serves 6

25 oz (750ml) cream

$\frac{3}{4}$  cup finely granulated sugar

2 vanilla beans, cut lengthways

1 tablespoon gelatine

1 basket of fresh raspberries

1 tablespoon finely granulated sugar, extra

$\frac{3}{4}$  cup strong espresso coffee, cooled

1. Combine the cream, finely granulated sugar and vanilla beans in a saucepan. Stir over medium heat until just boiling. Remove the vanilla beans.
2. Add the gelatine and stir constantly with a wooden spoon until dissolved. Remove from heat. Allow the custard to cool.
3. Pour custard evenly into 5 oz glasses. Refrigerate for a minimum of 3 hours or until set.
4. Place the raspberries into a medium sized bowl, sprinkle with sugar and crush lightly with a fork.
5. Fold the cooled espresso coffee through the crushed raspberries. Cover and chill in the refrigerator.
6. To serve, top the custards, when set, with the raspberries and espresso coffee mixture.
7. Serve immediately with freshly brewed espresso coffee.

## Tiramisu

Makes 4

1  $\frac{1}{2}$  cups mascarpone

1  $\frac{1}{4}$  cups cream

2  $\frac{1}{2}$  tablespoons powdered sugar

$\frac{1}{2}$  cup strong espresso coffee, cooled

$\frac{1}{2}$  cup coffee liqueur

16 sponge fingers

Cocoa powder, for dusting

1. Combine mascarpone, cream and powdered sugar in a large bowl. Whisk lightly until soft peaks form. Set aside.
2. Combine espresso coffee and liqueur in bowl. Dip the sponge fingers into the espresso coffee mixture a few at a time. Ensure all the espresso coffee mixture is absorbed evenly by the sponge fingers.
3. Layer half the sponge fingers evenly into the base of 4 dessert bowls or glasses. Spread the layered sponge fingers with half of the cream mixture. Repeat the layers with remaining sponge fingers and cream mixture.
4. Dust evenly with cocoa powder and refrigerate until required.
5. Serve with fresh fruits and freshly brewed espresso.

## Rich Espresso Icing

2 cups powdered sugar, sifted  
1 tablespoon butter, softened  
¼ cup strong espresso coffee, warm

1. Combine powdered sugar, butter and half the espresso in a bowl, stir well and gradually add remaining espresso until a spreadable consistency is achieved.

## Coffee, Cinnamon and Walnut Muffins

Makes 12

2½ cups (375 g) plain flour  
2 teaspoons baking powder  
1 teaspoon ground cinnamon  
¾ cup finely granulated sugar  
1 cup sour cream  
2 x 60 g eggs  
1 teaspoon finely grated lemon rind  
⅓ cup olive oil  
¾ cup strong espresso coffee, cooled  
1 cup roughly chopped walnuts

1. Sift flour, baking powder and cinnamon into a large bowl and stir in sugar.

2. Place sour cream, eggs, lemon rind, oil and espresso coffee into a medium bowl, stir until well combined.

3. Fold creamed mixture and walnuts into the sifted ingredients, do not over mix.

4. Spoon the mixture evenly into 12 lightly greased and base lined muffin pans until two-thirds full.

5. Place into a preheated oven 350°F for 12-15 minutes or until cooked when tested.

6. Serve warm or cooled and spread with Rich Espresso Icing. Delicious with a Cappuccino or Café Latté.



## **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