

# GASTROBACK®

Bedienungsanleitung  
**DESIGN KAFFEEMÜHLE ADVANCED PLUS**



Art.-Nr. 42638 »Design Kaffeemühle 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 KAFFEEMÜHLE ADVANCED PLUS« KENNEN LERNEN.....	4
SICHERHEITSHINWEISE .....	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....	6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität.....	8
Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr.....	9
TECHNISCHE DATEN .....	9
EIGENSCHAFTEN IHRER NEUEN KAFFEEMÜHLE.....	10
Sicherheitseinrichtungen .....	10
Den Mahlvorgang anhalten oder abbrechen.....	10
Die manuelle Bedienung.....	11
Energiesparfunktion.....	11
Das Mahlwerk einstellen.....	11
TIPPS FÜR IHREN LIEBLINGS-KAFFEE.....	13
Tipps zur Auswahl und Lagerung des Kaffees .....	13
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG .....	14
BEDIENUNG.....	14
Die Kaffeemühle für den Betrieb vorbereiten .....	15
Mahlgrad und Mahldauer einstellen .....	16
Den Siebeinsatz für Espresso-Maschine/Perkolator füllen.....	18
Die optimalen Einstellungen finden .....	19
Mit dem Razor™-Werkzeug die Höhe des Kaffeepulvers einstellen.....	20
Direkt in den Kaffeefilter oder einen Behälter mahlen .....	23
Für eine French Press mahlen .....	24
HILFE BEI PROBLEMEN .....	26
PFLEGE UND REINIGUNG.....	28
Trichter und Mahlwerk ausleeren .....	28
Das Gerät reinigen .....	28
Das Gerät zusammensetzen .....	29
AUFBEWAHRUNG .....	31
ENTSORGUNGSHINWEISE .....	31
INFORMATION UND SERVICE .....	32
GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE .....	32

## SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für unsere neue »Design Kaffeemühle Advanced Plus« entschieden haben! Dieses Gerät wird Sie bei einem wesentlichen Schritt auf dem Weg zu Ihrem persönlichen Kaffeegenuss unterstützen: ganze Kaffeebohnen zu einem Pulver mit gleichmäßigen Korngrößen (Mahlgrad) mahlen, das perfekt an die verwendete Brühmethode und Ihren individuellen Geschmack angepasst ist. Dazu arbeitet die Kaffeemühle mit einem Mahlwerk aus speziell gehärteten Edelstahl-Mahlwerkzeugen, die in einem weiten Bereich von Mahlgraden einstellbar sind. Stellen Sie das Mahlwerk auf den richtigen Bereich und probieren Sie dann die Feineinstellung nach Ihrem Geschmack aus. Drehen Sie dazu ganz einfach den Trichter für die Kaffeebohnen ein wenig.

Die gemahlene Menge wird über einen elektronischen Timer gesteuert und kann beliebig vorgewählt werden. Mahlen Sie ohne umständliches Umfüllen direkt in den Siebträger Ihrer Espresso-Maschine (Portafilter), den Kaffeefilter oder einen Vorratsbehälter. Durch den besonderen Verschluss des Trichters können Sie die übrig gebliebenen Kaffeebohnen ganz leicht in den Vorratsbehälter zurück füllen.

Die Informationen in dieser Anleitung werden Sie rasch mit den Möglichkeiten des Gerätes vertraut machen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen »Design Kaffeemühle Advanced Plus«!

Ihre Gastroback GmbH

### JE FRISCHER DESTO BESSER!

#### CREMA

Bohnen vor  
1 Minute  
gemahlen



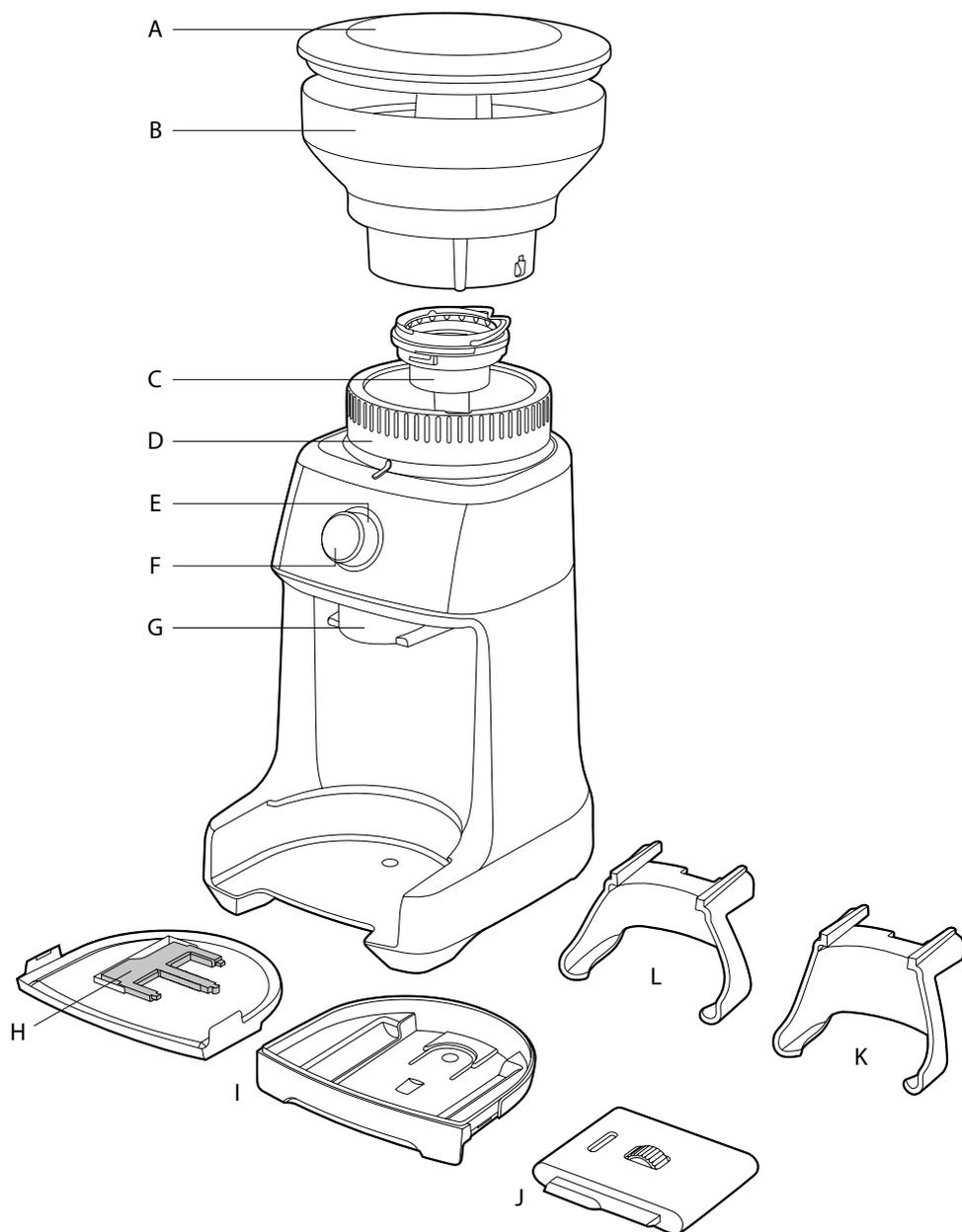
Bohnen vor  
10 Tagen  
gemahlen

Nach dem Mahlen verliert die Kaffeebohne in kürzester Zeit die aromatischen Öle, die für eine perfekte Crema von großer Bedeutung sind.

Der obige Vergleich macht den Unterschied in der Crema zwischen frischgemahlener Kaffeebohne und vorgemahlener Kaffeebohne deutlich. Für diesen Test wurde die gleiche Kaffeeröstung bei einer Extraktionszeit von bis zu 25 Sekunden verwendet.



# IHRE »DESIGN KAFFEEMÜHLE ADVANCED PLUS« KENNENLERNEN



## A. Trichterdeckel

Mit luftdicht schließender Dichtung, um das Aroma der Bohnen zu erhalten.

## B. 340g-Trichter

Kann zum Füllen und Entleeren leicht abgenommen und wieder auf dem Gerät verriegelt werden.

## C. Gehärtete Mahlwerkzeuge aus Edelstahl

Der obere Mahlkonus kann herausgenommen werden und ist einstellbar, wodurch der Bereich für den Mahlgrad erweitert werden kann.

## D. Stellung für den Mahlgrad

60 verschiedene Einstellungen, von fein (für Espresso) bis grob (für French Press).

## E. Drehknopf GRIND TIME

Stellen Sie hier die Mahldauer ein und erhöhen oder verringern Sie damit die Menge.

## F. Taste START/CANCEL

Drücken Sie diese Taste in der Mitte des Drehknopfes GRIND TIME, um den Mahlvorgang zu starten, anzuhalten oder abzubrechen.

## G. Pulverauslass des Mahlwerkes

## H. Zusätzliche 50 mm Klinge für das Razor™-Werkzeug

## I. Pulverschale (Boden und Deckel)

Fängt im Deckel überschüssiges Kaffeepulver auf. Zur leichten Reinigung herausnehmbar. Enthält das Razor™-Werkzeug.

## Zubehöre

## J. Einstellbares Razor™-Werkzeug

Damit können Sie die Oberfläche des Kaffeepulvers im Siebeinsatz Ihrer Espresso-Maschine abziehen, um eine gleichmäßige Füllung und damit zuverlässige Ergebnisse zu erhalten.

## K. Halter für kleine Siebträger/Portafilter (50-54 mm)

## L. Halter für große Siebträger/Portafilter (58 mm)

## Nicht sichtbar

### Antistatisches Mahlwerk

Verringert die statische Aufladung der Pulverpartikel.

### Automatischer Überhitzungsschutz

Schützt den Motor vor Überlastung.

### Energiesparfunktion

Schaltet nach 5 Minuten Untätigkeit automatisch in den Ruhezustand.



## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer, bewegliche Bauteile und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand nicht unbeaufsichtigt. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät und seinen Bauteilen dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Tel.: 041 65/22 25-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

### ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Werkzeuge, Zubehör und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte ungeeignete Bauteile und Zubehör können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen zur Überhitzung führen sowie schwere Personenschäden und Sachschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehör sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind und/oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigungen während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Betreiben Sie das Gerät nicht auf einer Spüle oder anderen geneigten Oberflächen. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort weg. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche.
- Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen, auf oder in die Nähe

von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Grill, Feuer) bringen.

- Das Gerät muss von vorn frei zugänglich sein. An den Seiten müssen mindestens 15 cm Platz frei sein. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 50 cm Platz, damit der Trichter zugänglich bleibt.
- Niemals das Gerät oder die Bauteile und Zubehör des Gerätes für andere Geräte oder zweckentfremdet verwenden. Das Gerät dient ausschließlich zum Mahlen von ganzen, trockenen, gerösteten Kaffeebohnen. Niemals das Gerät für andere Zwecke oder zum Mahlen anderer Materialien verwenden. Niemals gemahlene Kaffeebohnen in den Trichter füllen. Niemals verdorbene oder verschimmelte Kaffeebohnen einfüllen.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, so dass sie die Gefahren bei der Bedienung des Gerätes verstehen und beachten. Auch die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, **für kleine Kinder unzugänglichen Ort** auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.
- Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Legen Sie niemals irgendwelche Fremdkörper auf oder in das Gerät, um die Bauteile (Beispiel: Trichter, Mahlwerk) nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten kontinuierlich arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden. Machen Sie nach längerem Betrieb eine Pause von 20 Minuten bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Taste START/CANCEL drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen, Bauteile abnehmen oder einbauen und wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. Niemals das Gerät am Trichter, Deckel oder Netzkabel halten, um es zu bewegen.

- Halten Sie das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre stets sauber. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel »Pflege und Reinigung«. Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z. B. Topfreiniger), scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, chemische Bleiche) reinigen. Niemals harte, scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden.

- **Niemals das Gerät, die Bauteile oder Zubehöre in die Spülmaschine stellen.**

### VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230/240 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose muss für mindestens 8 A abgesichert sein. 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.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Verlängerungskabel oder Fernbedienungen, um eine Gefährdung durch Feuer, bewegliche Bauteile und Elektrizität zu vermeiden.

- Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Sollte eine Flüssigkeit über das Gerät gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch ab und lassen Sie es mindestens 1 Tag an der Luft trocknen.

- Wickeln Sie das Netzkabel vor der Verwendung des Gerätes immer vollständig ab. Niemals am Netzkabel reißen oder das Netzkabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Tischkante herunterhängen. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben oder das Gerät am Netzkabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Fassen Sie immer am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

### BEWEGLICHE BAUTEILE – VERLETZUNGSGEFAHR

**⚠️ WARNUNG!** Die »Design Kaffeemühle Advanced Plus« dient zum Mahlen von ganzen Kaffeebohnen. Dazu rotieren im Mahlwerk scharfkantige Mahlwerkzeuge. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwere Verletzungen verursachen.

- Niemals in das Mahlwerk greifen, oder irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Bürste, Tücher) in das Mahlwerk oder den Pulverauslass halten, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile abnehmen oder anbauen oder das Gerät reinigen.

- Versuchen Sie niemals, das Gerät ohne den Trichter zu betreiben. Verschließen Sie den Trichter immer mit dem zugehörigen Deckel, bevor Sie das Gerät einschalten. Versuchen Sie niemals das Gerät zu betreiben, wenn Deckel, Trichter oder Mahlwerk beschädigt, verstopft oder nicht richtig und vollständig installiert sind.

- Niemals während des Betriebes die Hände oder irgendwelche Fremdkörper in den Trichter oder Pulverauslass halten.

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das Mahlwerk nach der Reinigung richtig und vollständig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt haben, bevor Sie das Gerät einschalten.

### TECHNISCHE DATEN

Modell:	»Design Kaffeemühle Advanced Plus«
Art.-Nr.:	42638
Stromversorgung:	230-240V Wechselstrom, 50Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	130W
Länge des Netzkabels:	ca. 110cm
Gewicht:	ca. 2,34kg
Abmessungen (B x T x H):	ca. 20,0 x 15,0 x 34,5cm
Fassungsvermögen des Trichters:	ca. 340g
	<b>CE</b>

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

## EIGENSCHAFTEN IHRER NEUEN KAFFEEMÜHLE

Durch die besondere Verriegelung des Trichters auf dem Gerät, können Sie den Trichter vom Gerät abnehmen, ohne dass die enthaltenen Kaffeebohnen herausfallen. Halten Sie dazu den Trichter fest und drehen Sie die Verriegelung im Inneren des Trichters gegen den Uhrzeigersinn. Sobald die Verriegelung gelöst ist, können Sie den Trichter nach oben vom Gerät herunternehmen. Durch das Lösen der Verriegelung wird der Trichter automatisch unten verschlossen.

Sie können die übrig gebliebenen Kaffeebohnen bequem zurück in das Vorratsgefäß füllen, indem Sie den Trichter über das Gefäß halten und die Verriegelung im Trichter auf „LOCK“ drehen.

Der Trichter wird zum Betrieb auf dem Stellring für den Mahlgrad eingehakt. Dadurch können Sie den Stellring auf die gewünschte Einstellung bewegen, in dem Sie ganz bequem den Trichter drehen. Auf diese Weise ist eine Feineinstellung des gewünschten Mahlgrades leichter.

Wenn Sie eine Kaffeesorte verwenden, die einen besonderen Mahlgrad erfordert, dann bietet die »Design Kaffeemühle Advanced Plus« die außergewöhnliche Möglichkeit, das Mahlwerk für einen weiteren Bereich von Mahlgraden einzustellen (siehe: »Das Mahlwerk einstellen«).

## SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

Um Verletzungen durch die beweglichen Bauteile des Mahlwerkes zu verhindern, sorgt eine Sicherheitsverriegelung dafür, dass der Motor des Mahlwerkes nicht arbeitet, wenn der Trichter nicht richtig auf dem Gerät montiert und verriegelt ist. In diesem Fall bleibt der Drehknopf GRIND TIME auch im eingeschalteten Zustand dunkel.

Ein Überhitzungsschutzschalter schützt den Motor vor Überlastung. Wenn der Motor unerwartet plötzlich stehen bleibt, warten Sie etwa ½ Stunde. Versuchen Sie es danach erneut.

## DEN MAHLVORGANG ANHALTEN ODER ABBRECHEN

Sie können den Mahlvorgang bis zu 10 Sekunden anhalten. Dadurch können Sie das Kaffeepulver in Ihrem Siebträger oder Kaffeefilter kurz verdichten, bevor weiteres Kaffeepulver eingefüllt wird.

1. Drücken Sie die Taste START/CANCEL, um das Mahlwerk zu starten.
2. Drücken Sie während des Mahlvorganges kurz die Taste START/CANCEL, um das Mahlwerk anzuhalten. Der Drehknopf GRIND TIME (Mahldauer) blinkt langsam.
3. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden erneut kurz die Taste START/CANCEL, während der Drehknopf GRIND TIME (Mahldauer) noch blinkt. Der Mahlvorgang wird fortgesetzt.

Sie können den Mahlvorgang jederzeit ganz abbrechen. Halten Sie dazu die Taste START/CANCEL 1 Sekunde lang gedrückt.

## DIE MANUELLE BEDIENUNG

Wenn Sie die Kaffeemühle manuell betreiben, dann steuern Sie die abgegebene Pulvermenge selbst.

1. Bereiten Sie das Gerät für den Betrieb vor (siehe: »Die Kaffeemühle für den Betrieb vorbereiten«).
2. Halten Sie die Taste START/CANCEL so lange gedrückt, wie das Mahlwerk arbeiten soll.
3. Lassen Sie die Taste START/CANCEL los, sobald genug Kaffee gemahlen wurde. Das Mahlwerk bleibt stehen.

**WICHTIG:** Wenn Sie die Taste START/CANCEL nur kurz drücken, dann wird der Mahlvorgang durch den Timer gesteuert. Das Mahlwerk arbeitet, bis die eingestellte Mahldauer (GRIND TIME) abgelaufen ist. Nur wenn die Mahldauer auf „0“ gestellt ist, schaltet der Timer das Mahlwerk nicht ein (siehe: »Bedienung«).

## ENERGIESPARFUNKTION

Die »Design Kaffeemühle Advanced Plus« verfügt über eine Energiesparfunktion. Wird das Gerät länger als 5 Minuten nicht benutzt, schaltet es sich automatisch aus. Trotzdem sollten Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Sobald die Energiesparfunktion aktiviert wird, schaltet sich die Beleuchtung des Drehknopfes GRIND TIME aus. Drehen Sie einfach den Drehknopf GRIND TIME (Mahldauer), um das Gerät wieder einzuschalten.

## DAS MAHLWERK EINSTELLEN

Für einige Kaffeesorten brauchen Sie eventuell einen weiteren Bereich für den Mahlgrad, um die besten Ergebnisse zu erhalten. Es ist eine besondere Eigenschaft Ihrer neuen »Design Kaffeemühle Advanced Plus«, dass Sie den Bereich, in dem der Mahlgrad eingestellt werden kann, durch eine kleine Anpassung des Mahlwerkes erweitern können. Wir empfehlen dazu, die Einstellung immer nur um eine Nummer weiterzustellen und dann das Ergebnis zu prüfen.

### Hinweis:

Sie sollten diese Einstellung nur ändern, wenn Sie mit dem Stelling für den Mahlgrad keine zufriedenstellenden Ergebnisse erhalten.

1. Leeren Sie Trichter und Mahlwerk aus. Nehmen Sie dazu den Trichter ab, leeren Sie ihn aus und setzen Sie den Trichter wieder auf das Mahlwerk. Lassen Sie dann das Mahlwerk leer laufen (siehe auch: »Pflege und Reinigung«).
  2. **Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.**
  3. Nehmen Sie den Trichter wieder ab.
  4. Fassen Sie den oberen Mahlkonus am Haltebügel und drehen Sie den Mahlkonus gegen den Uhrzeigersinn, um die Verriegelung zu lösen. Ziehen Sie den Mahlkonus heraus.
  5. Ziehen Sie den Draht des Haltebügels auf beiden Seiten aus dem Mahlkonus heraus.
  6. Halten Sie das Metallteil des Mahlkonusses und drehen Sie den schwarzen Ring eine Position weiter. Höhere Nummern (COARSE / grob) geben ein gröberes Pulver. Kleinere Nummern (FINE / fein) ergeben ein feineres Pulver. Die Voreinstellung ist 6.
  7. Stecken Sie die Drahtenden des Haltebügels wieder auf beiden Seiten in den Mahlkonus. Die Drahtenden müssen dabei fest in die seitlichen Öffnungen am Mahlkonus greifen.
- WICHTIG:** Wenn Sie die gewünschte Nummer nicht genau auf die Öffnung für den Haltebügel ausrichten, dann lässt sich der Haltebügel nicht richtig einsetzen und der Mahlkonus kann im Mahlwerk nicht verriegelt werden. Drehen Sie in diesem Fall den schwarzen Ring etwas, bis der Haltebügel in den Öffnungen einrastet.
8. Setzen Sie den Mahlkonus wieder in das Mahlwerk ein. Drehen Sie den Mahlkonus dazu mit dem Haltebügel im Uhrzeigersinn, bis er ganz nach unten gleitet und im Mahlwerk verriegelt ist.
  9. Setzen Sie den Trichter wieder auf das Mahlwerk und verriegeln Sie den Trichter.
  10. Mahlen Sie etwas Kaffee und prüfen Sie das Ergebnis.

## TIPPS FÜR IHREN LIEBLINGS-KAFFEE

Die Zubereitung eines guten Kaffees beginnt mit der Auswahl der Kaffeebohnen und einem gleichmäßigen und guten Mahlergebnis. In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps für Ihren perfekten Kaffee.

### TIPPS ZUR AUSWAHL UND LAGERUNG DES KAFFEES

- Benutzen Sie möglichst immer frisch gemahlene Kaffeebohnen, um einen ausgewogenen Geschmack und das volle Aroma zu erhalten.
- Geschmack, Aroma und Stärke des Kaffees sollten sich nach Ihren persönlichen Vorlieben richten. Passen Sie Kaffeearte, Menge und Mahlgrad an Ihre Wünsche an, um den von Ihnen bevorzugten Geschmack zu erhalten. Wir empfehlen Qualitäts-Kaffeearten. Benutzen Sie immer frisch geröstete Kaffeebohnen. Achten Sie auf das Röstdatum.
- Verbrauchen Sie die Kaffeebohnen innerhalb von 1-3 Wochen nach der Röstung.
- Bewahren Sie den Kaffee (Pulver oder ganze Bohnen) in einem luftdicht schließenden Behälter an einem kühlen, trockenen Ort auf.
- Kaufen Sie Kaffeebohnen in kleinen Portionen, um eine lange Lagerung zu vermeiden. Der Kaffee sollte nicht länger als eine Woche gelagert werden.
- Mahlen Sie die Kaffeebohnen direkt vor dem Brühen, da gemahlener Kaffee schnell an Geschmack und Aroma verliert.
- Das Pulver sollte nicht zu grob und nicht zu fein sein (Mahlgrad). Durch den Mahlgrad beeinflussen Sie die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver fließt und bestimmen dadurch die Qualität Ihres Kaffees.
- Bewahren Sie die Kaffeebohnen nicht im Trichter des Gerätes auf. Füllen Sie die restlichen Kaffeebohnen wieder in den Aufbewahrungsbehälter.
- Lassen Sie auch das Mahlwerk immer leer laufen, bevor Sie das Gerät wegstellen, damit die Reste des Kaffeepulvers nicht im Mahlwerk alt werden. Der nächste Kaffee könnte sonst einen faden, abgestandenen Geschmack bekommen.
- Wenn der Kaffee das optimale Aroma entfalten soll, dann lassen Sie das Mahlwerk bei gefülltem Trichter etwa 2 Sekunden arbeiten und schütten Sie diese Portion weg, bevor Sie den Kaffeefilter füllen.
- Reinigen Sie Trichter, Pulverauslass und Mahlwerk regelmäßig nach der Anleitung im Kapitel »Pflege und Reinigung«.

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

**⚠️ WARNUNG – ERSTICKUNGSGEFAHR!** Achten Sie unbedingt darauf, dass kleine Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen!

Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen, Zubehören oder dem Verpackungsmaterial des Gerätes unbeaufsichtigt lassen!

1. Entfernen Sie alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild des Gerätes.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Bauteile und das Zubehör vollständig und unbeschädigt sind, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Siehe: »Ihre »Design Kaffeemühle Advanced Plus« kennen lernen«.

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

3. Wischen Sie die Außenseiten des Gerätes mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und polieren Sie mit einem trockenen Tuch nach.
4. Reinigen Sie den Trichter und die Halter für die Siebträger mit einer weichen Bürste und warmer Spülmittellösung. Spülen Sie die Teile dann mit klarem Wasser. Es ist besonders wichtig, dass Sie alle Teile nach jeder Reinigung sorgfältig trocknen. Selbst geringe Mengen Feuchtigkeit würden das Kaffeepulver im Mahlwerk verklumpen. Lassen Sie die Teile des Gerätes nach dem Abtrocknen mindestens 1 Stunde an der Luft trocknen.

## BEDIENUNG

**⚠️ WARNUNG:** Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Taste START/CANCEL drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen oder einbauen und wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten (siehe: »Die Kaffeemühle für den Betrieb vorbereiten«). Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.

Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Legen Sie niemals irgendwelche Fremdkörper auf oder in das Gerät, um die Bauteile (Beispiel: Trichter, Mahlwerk) nicht zu beschädigen.

Die Kaffeemühle verarbeitet normale Mengen in wenigen Sekunden. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten kontinuierlich arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden. Machen Sie nach längerem Betrieb eine Pause von 20 Minuten bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

## DIE KAFFEEMÜHLE FÜR DEN BETRIEB VORBEREITEN

**WICHTIG:** Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau, dass Trichter und Mahlwerk absolut trocken sind. Feuchtigkeit im Trichter und/oder im Mahlwerk klumpt das Kaffeepulver zusammen und verstopft das Mahlwerk und den Pulverauslass.

1. Stellen Sie das Gerät an einem geeigneten Arbeitsplatz in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose auf (siehe: »Allgemeine Hinweise zur Sicherheit« und »Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität«).

**⚠️ ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb des Gerätes, dass das Kabel ganz aus dem Kabelfach in der Rückseite des Gerätes herausgezogen ist. Wenden Sie aber niemals Gewalt an. Das Kabel ist ca. 110 cm lang. Versuchen Sie niemals, das Kabel weiter herauszuziehen.

2. Falls erforderlich, ziehen Sie das Kabel vorsichtig aus dem Kabelfach in der Rückseite des Gerätes. Das Kabel muss zum Betrieb des Gerätes ganz herausgezogen werden (ca. 110cm).
3. Setzen Sie den Trichter oben auf das Mahlwerk. Richten Sie dazu die beiden Laschen am unteren Rand des Trichters mit den Rillen im Stelling für den Mahlgrad aus.
4. Drücken Sie den Trichter ganz nach unten und drehen Sie dabei die Verriegelung in der Mitte des Trichters im Uhrzeigersinn auf „LOCK“. Die Verriegelung rastet mit einem Klicken ein. Der Trichter muss gerade und fest auf dem Mahlwerk sitzen und darf nicht wackeln.



**WICHTIG:** Das Mahlwerk arbeitet nur, wenn der Trichter richtig auf dem Mahlwerk installiert und verriegelt ist. Andernfalls bleibt der Drehknopf GRIND TIME (Mahldauer) auch im eingeschalteten Zustand dunkel und die Taste START/CANCEL bleibt inaktiv.

**WICHTIG:** Füllen Sie niemals gemahlene Kaffeebohnen in den Trichter des Gerätes. Füllen Sie den Trichter nicht zu voll. Der Deckel des Trichters muss sich problemlos schließen lassen.

**Hinweis:**

Sie sollten die Kaffeebohnen nicht im Trichter des Gerätes aufbewahren. Füllen Sie deshalb nur wenig mehr Kaffeebohnen ein, als Sie für Ihren Kaffee verbrauchen werden.

5. Füllen Sie eine ausreichende Menge frische, ganze Kaffeebohnen (bis zu 340g) Ihrer bevorzugten Sorte in den Trichter. Setzen Sie den Deckel des Trichters auf.
6. Schließen Sie die Kaffeemühle an eine geeignete Steckdose an (siehe: ›Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‹). Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

**MAHLGRAD UND MAHLDAUER EINSTELLEN**

Sie können 60 Mahlgrade von 1 (sehr fein) bis 60 (sehr grob) einstellen. Damit können Sie den Mahlgrad optimal an Ihre Kaffee/Espresso-Maschine, die Qualität Ihrer Kaffeebohnen und Ihren individuellen Geschmack anpassen, um so den perfekten Kaffeegenuss zu erhalten. Sie sollten dabei zunächst einen mittleren Wert in dem für Ihre Kaffee/Espresso-Maschine vorgesehenen Bereich wählen (siehe folgende Tabelle). Von diesem Mahlgrad ausgehend sollten Sie dann Ihre persönliche Feineinstellung machen.

Drehen Sie das Stellrad für den Mahlgrad, bis die schwarze Markierungslinie unter dem Stellrad dem gewünschten Mahlgrad gegenüber steht. Wenn sich das Stellrad zu schwer bewegen lässt, können Sie auch den Trichter drehen, der im verriegelten Zustand mit dem Stellrad fest verbunden ist.

**Hinweis:**

Wenn sich das Stellrad für den Mahlgrad nicht bewegen lässt, drücken Sie die Taste START/CANCEL, um das Mahlwerk zu starten und drehen Sie den Trichter bei laufendem Mahlwerk. Dadurch werden Kaffeebohnen und Kaffeepulver gelöst, die zwischen den Mahlwerkzeugen stecken.

**Hinweis:**

Das Gerät bietet die außergewöhnliche Möglichkeit, den einstellbaren Mahlgrad über den normalen Bereich hinaus zu erweitern. Ändern Sie dazu die Einstellung für den oberen Mahlkonus (siehe: ›Das Mahlwerk einstellen‹). Sie sollten allerdings zuerst den normalen Bereich ausprobieren.

Die folgende Tabelle enthält Anfangswerte für die Einstellung von Mahldauer (Menge, Dosierung) und Mahlgrad. Beginnen Sie am Besten mit diesen Einstellungen.

Probieren Sie dann die Feineinstellung nach Ihren persönlichen Wünschen aus.

Method	Espresso-Maschine	Perkolator	Filter-Kaffeemaschine (DRIP)	French Press (PLUNGER)
Mahlgrad	fein	mittel	mittel bis grob	grob
	1-25	26-34	35-45	46-55
Mahldauer (Menge/Tasse)	6 Sekunden für 1 Tasse 10 Sekunden für 2 Tassen	3 Sekunden pro Tasse	3 Sekunden pro Tasse	2 Sekunden pro Tasse

1 Behälter entriegeln

2 Schalter drehen, Bohnen in den Container entleeren

3 Behälter einsetzen

4 Mahlvorgang starten

5 Behälter entfernen

6 oberes Mahlwerk entfernen

7 Henkel von beiden Seiten abnehmen

8 Voreinstellung ist 6

9 Einstellung ändern

10 Eine Nummer feiner oder gröber

11 Henkel auf beiden Seiten anbringen

12 Oberes Mahlwerk positionieren

13 Oberes Mahlwerk verriegeln

14 Behälter einsetzen

15 Behälter verriegeln

16 Extraktion testen

## DEN SIEBEINSATZ FÜR ESPRESSO-MASCHINE/PERKOLATOR FÜLLEN

### Hinweis:

Verwenden Sie nur die Einzelwandsiebeinsätze, wenn Sie Ihren Espresso mit frisch gemahlene Kaffeebohnen zubereiten möchten. Stellen Sie die feineren Mahlgrade von 1 bis 25 im Bereich ESPRESSO ein (siehe: ›Mahlgrad und Mahldauer einstellen‹).

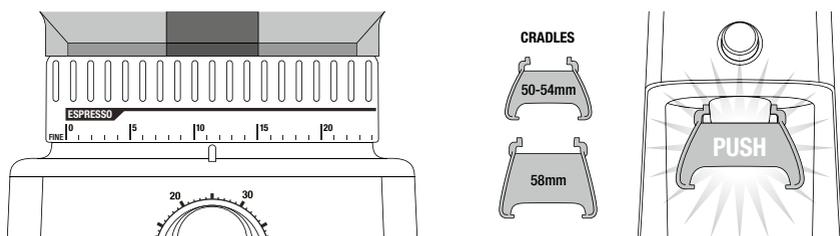
Normalerweise werden für eine einzelne Tasse Espresso 30ml in 30 Sekunden extrahiert und für 2 Tassen 60ml in 30 Sekunden. Um festzustellen, ob Sie die Einstellungen Ihrer Kaffeemühle ändern müssen, um die gewünschten Werte zu erreichen, sollten Sie zunächst einen Espresso zubereiten. Folgende Parameter können Sie einstellen:

<b>Mahlgrad</b>	Wird mit dem Stellrad für den Mahlgrad eingestellt.
<b>Menge</b>	Wählen Sie mit dem Drehknopf GRIND TIME eine geeignete Mahldauer.
<b>Anpressdruck</b>	Ändern Sie den Druck, mit dem Sie das Kaffeepulver im Siebeinsatz andrücken. Versuchen Sie das Kaffeepulver immer mit dem selben Druck anzudrücken.
<b>Höhe des Kaffee-Pads</b>	Stellen Sie das mitgelieferte Razor™-Werkzeug entsprechend ein.

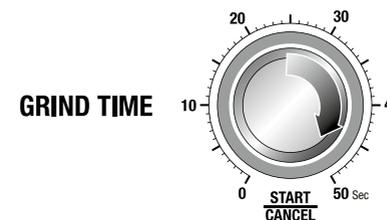
Geeignete Anfangswerte für den Mahlgrad und die Mahldauer finden Sie in der oben stehenden Tabelle (siehe: ›Mahlgrad und Mahldauer einstellen‹). Die genauere Einstellung hängt von der Größe des Siebeinsatzes, der Kaffeesorte und -frische, der verwendeten Espresso-Maschine und nicht zuletzt von Ihrem persönlichen Geschmack ab.

**WICHTIG:** Füllen Sie niemals gemahlene Kaffeebohnen in den Trichter des Gerätes.

1. Machen Sie die Kaffeemühle betriebsbereit (siehe: ›Die Kaffeemühle für den Betrieb vorbereiten‹). Bereiten Sie einen Einzelwandsiebeinsatz und den Siebträger Ihrer Espresso-Maschine für das Einfüllen des Kaffeepulvers vor.
2. Wählen Sie den Halter aus, der für den Siebträger Ihrer Espresso-Maschine passt. Der große Halter ist nur für 58 mm-Siebträger vorgesehen. Für die kleineren Siebträger (50 mm und 54 mm) verwenden Sie den kleinen Halter. Schieben Sie den Halter einfach in der Klammer unter dem Pulverauslass der Kaffeemühle ganz nach hinten.



3. Wählen Sie die erforderliche Pulvermenge. Drehen Sie dazu den Drehknopf GRIND TIME (Mahldauer). Wenn Sie die Mahldauer erhöhen, erhalten Sie dementsprechend mehr Kaffeepulver (siehe: ›Mahlgrad und Mahldauer einstellen‹).



4. Drücken Sie kurz die Taste START/CANCEL, um die Kaffeemühle zu starten. Lassen Sie die Kaffeemühle nach Möglichkeit arbeiten, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist und das Gerät automatisch anhält.

### TIPP:

Sie können den Mahlvorgang jederzeit anhalten oder abbrechen. Drücken Sie dazu einfach die Taste START/CANCEL (siehe: ›Den Mahlvorgang anhalten oder abbrechen‹).

5. Ziehen Sie den Siebträger nach vorn aus der Kaffeemühle heraus. Der Siebeinsatz ist jetzt mit Kaffeepulver gefüllt.
6. Pressen Sie das Kaffeepulver im Siebeinsatz mit einem Druck zwischen 15-20 kg an. Wichtiger als die Höhe des Druckes ist dabei, dass Sie immer denselben Druck anwenden und das Kaffeepulver gleichmäßig andrücken.
7. Ziehen Sie das Kaffeepulver im Siebeinsatz mit dem Razor™-Werkzeug ab, um die erforderliche Höhe im Siebeinsatz zu erreichen (siehe: ›Mit dem Razor™-Werkzeug die Höhe des Kaffee-Pulvers einstellen‹).
8. Säubern Sie den Rand des Siebträgers/Siebeinsatzes sorgfältig mit einem trockenen Tuch und starten Sie dann den Extraktionsvorgang.

## DIE OPTIMALEN EINSTELLUNGEN FINDEN

Wenn Sie die Kaffeemühle zum ersten Mal für Ihre Espresso-Maschine verwenden, dann sollten Sie die Einstellungen an die von Ihnen verwendete Espresso-Maschine anpassen und die richtigen Werte für die Einstellung des Razor™-Werkzeuges (Höhe des Kaffeepulvers im Siebeinsatz), den Mahlgrad und die Mahldauer bzw. Menge (GRIND TIME) finden.

1. Sie sollten mit der Einstellung des Razor™-Werkzeuges beginnen, da dieser Wert hauptsächlich von der verwendeten Espresso-Maschine abhängt. Wählen Sie für Mahlgrad und Mahldauer zunächst geeignete, mittlere Werte (siehe: ›Mahlgrad und Mahldauer einstellen‹).

- Füllen Sie den Siebeinsatz Ihrer Espresso-Maschine und drücken Sie das Kaffeepulver an. Danach können Sie das Razor™-Werkzeug einstellen. Siehe: »Das Razor™-Werkzeug einstellen«.
- Wenn der Portafilter richtig gefüllt ist, dann sollten Sie die gemahlene Kaffeemenge (Mahldauer) so wählen, dass das Gerät nur wenig mehr Kaffeepulver erzeugt als für diese Füllung notwendig ist. Erhöhen oder verringern Sie dazu die Mahldauer (GRIND TIME).
- Starten Sie Ihre Espresso-Maschine mit dem gefüllten Portafilter und überprüfen Sie, ob ein korrekter Extraktionsvorgang erreicht wird. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Anleitung Ihrer Espresso-Maschine.
- Passen Sie den Mahlgrad an das Extraktionsergebnis an. Wenn die Extraktionsdauer zu kurz ist und der Espresso wässrig und fade schmeckt, dann sollten Sie einen feineren Mahlgrad einstellen (kleinere Nummer). Wenn die Extraktionsdauer zu lang ist und der Espresso bitter schmeckt, dann sollten Sie einen groberen Mahlgrad (größere Nummer) wählen.
- Wenn Sie mehr Erfahrung mit dem Gerät gesammelt haben, werden Sie die Einstellungen weiter Schritt für Schritt an Ihre persönlichen Vorlieben anpassen. Sie sollten dabei immer nur einen Parameter ändern und dann das Ergebnis überprüfen.

### MIT DEM RAZOR™-WERKZEUG DIE HÖHE DES KAFFEEPULVERS EINSTELLEN

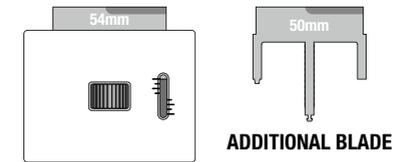
Mit der »Design Kaffeemühle Advanced Plus« wird ein spezielles Razor™-Werkzeug geliefert, mit dem Sie die Oberfläche des angedrückten Kaffeepulvers im Siebeinsatz Ihrer Espresso-Maschine abziehen können, um eine glatte, gleichmäßige Oberfläche mit der exakt richtigen Höhe zu bekommen. Dadurch erhalten Sie gleichmäßige Extraktionsergebnisse.

#### Die Klinge wechseln

Vergewissern Sie sich, dass die richtige Klinge im Razor™-Werkzeug eingesetzt ist. Die Breite der Klinge muss der Größe des verwendeten Siebeinsatzes entsprechen: 58 mm (dunkelgrau), 54 mm (hellgrau) oder 50 mm (mittelgrau; siehe folgende Tabelle). Bei der Auslieferung sind auf den gegenüberliegenden Seiten des Razor™-Werkzeuges die Klingen für 58 mm und 54 mm installiert. Die 50-mm-Klinge finden Sie in der Pulverschale (siehe: »Ihre »Design Kaffeemühle Advanced Plus« kennen lernen«).

Ziehen Sie Deckel und Boden der Pulverschale auseinander, um das Razor™-Werkzeug und die dritte Klinge zu entnehmen.

**WICHTIG:** Die dunkelgraue 58-mm-Klinge können Sie NICHT austauschen.

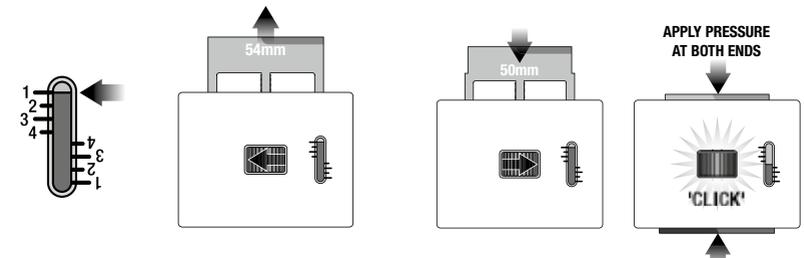


- Drehen Sie das Rad in der Mitte des Razor™-Werkzeuges über die Einstellung 1 hinaus, bis die helle Klinge ganz ausgefahren ist und sich ohne Widerstand aus dem Razor™-Werkzeug heraus ziehen lässt.

#### Hinweis:

Das Rad bewegt sich eventuell nur schwer, wenn Sie es bis zum Ende drehen.

- Ziehen Sie die ausgefahrene Klinge aus dem Razor™-Werkzeug heraus und setzen Sie die neue Klinge ein. Drehen Sie das Rad bis die neue Klinge eingefahren ist und die Zahl auf der Klinge gerade nicht mehr zu sehen ist.
- Drücken Sie die beiden Klingen gleichzeitig in das Razor™-Werkzeug hinein, bis sie mit einem Klicken einrasten. Das Razor™-Werkzeug ist jetzt einsatzbereit. Drehen Sie das Rad bis zur gewünschten Einstellung.



#### TIPP:

Sie sollten die überschüssige Klinge in der Pulverschale aufbewahren.

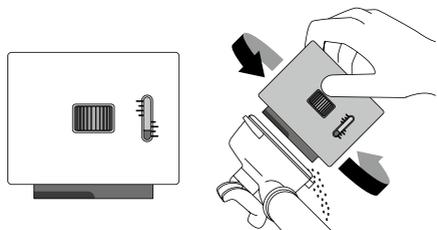
#### Die Oberfläche im Siebeinsatz abziehen

Nachdem Sie den Siebeinsatz Ihrer Espresso-Maschine gefüllt haben und das Kaffeepulver im Siebeinsatz angedrückt haben, sollte die Oberfläche des Kaffeepulvers im Siebeinsatz überall die gleiche Höhe haben. Verwenden Sie jetzt das Razor™-Werkzeug, um die für Ihre Espresso-Maschine richtige Höhe zu erhalten.

- Drehen Sie das Rad im Razor™-Werkzeug auf die erforderliche Einstellung (1 bis 4). Einen geeigneten Anfangswert für die Gastroback Espresso-Maschinen finden Sie in der folgenden Tabelle. Die genaue Einstellung finden Sie nach der Anleitung im Abschnitt »Das Razor™-Werkzeug einstellen«.

Gastroback Espresso-Maschine	Durchmesser des Siebträgers	Erforderliche Klinge	Einstellung
Art.-Nr.: 42636	58mm	58, dunkelgrau	2
Art.-Nr.: 42620	54mm	54, hellgrau	2.5
Art.-Nr.: 42611	54mm	54, hellgrau	2.5
Art.-Nr.: 42609	50mm	50, mittelgrau	3

- Setzen Sie das Razor™-Werkzeug auf den Siebeinsatz, so dass die Klinge in den Siebeinsatz reicht und der Rand des Razor™-Werkzeuges überall auf dem Rand des Siebeinsatzes aufliegt. Die Klinge muss dabei ein kleines Stück in die Oberfläche des Kaffeepulvers eindringen.



- Halten Sie den Siebträger etwas schräg über den Behälter für Kaffeereste und drehen Sie das Razor™-Werkzeug dann auf dem Siebeinsatz hin und her, um überschüssiges Kaffeepulver abzuschaben. Sie sollten danach eine gleichmäßige, glatte Oberfläche erhalten.

#### Hinweis:

Stellen Sie die Mahldauer mit dem Drehknopf GRIND TIME so ein, dass das Razor™-Werkzeug immer nur ein wenig von dem angedrückten Kaffeepulver von der Oberfläche abschabt und trotzdem eine glatte Oberfläche erzeugt.

- Wischen Sie überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebträgers / Siebeinsatzes ab. Der Siebträger ist jetzt für die Extraktion bereit.

#### Das Razor™-Werkzeug einstellen

Wenn Sie die richtige Einstellung des Razor™-Werkzeuges für Ihre Espresso-Maschine nicht kennen, dann müssen Sie die Einstellung ausprobieren. Wenn der Siebträger im Brühkopf der Espresso-Maschine installiert ist, sollte zwischen der Oberfläche des Kaffeepulvers im Siebträger und dem Dampfsieb im Brühkopf etwa 1 mm Abstand bleiben.

- Beginnen Sie mit einer Kaffeepulver-Menge im Siebeinsatz, die sicher zu hoch ist. Stellen Sie das Razor™-Werkzeug auf eine zu hohe Nummer (Beispiel: 4).

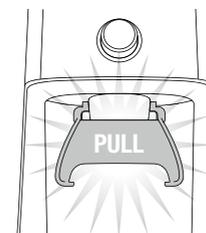
- Trimmen Sie die Oberfläche des Kaffeepulvers mit dem Razor™-Werkzeug und setzen Sie den Siebträger dann am Brühkopf Ihrer Espresso-Maschine an, OHNE einen Brühvorgang zu starten. Wenn Sie den Siebträger danach wieder vom Brühkopf abnehmen, sollte das Dampfsieb des Brühkopfes einen Abdruck im Kaffeepulver hinterlassen haben.
- Stellen Sie das Razor™-Werkzeug auf eine etwas geringere Höhe (kleinere Nummer) ein. Die Klinge im Razor™-Werkzeug wird dazu etwas weiter ausgefahren.
- Wiederholen Sie Schritt 2 und 3, bis das Dampfsieb keinen Abdruck mehr hinterlässt.
- Drehen Sie dann das Rad des Razor™-Werkzeuges noch ein kleines Stück niedriger (maximal eine halbe Nummer). Dadurch erhalten Sie den erforderlichen Abstand zwischen Dampfsieb und Kaffeepulver.

#### Hinweis:

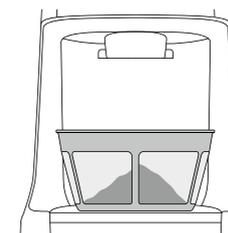
Danach sollten Sie zunächst den Anpressdruck (in einem kleinen Bereich) und den Mahlgrad nach der Extraktionsdauer und dem Extraktionsergebnis einstellen. Die Einstellung des Razor™-Werkzeuges muss gleich bleiben, da dieser Wert nur von der verwendeten Espresso-Maschine abhängt.

#### DIREKT IN DEN KAFFEEFILTER ODER EINEN BEHÄLTER MAHLEN

- Falls erforderlich, ziehen Sie den Halter für die Siebträger unter dem Pulverauslass heraus.



- Stellen Sie den Behälter oder den Kaffeefilter direkt unter den Pulverauslass.



3. Wählen Sie die erforderliche Menge. Drehen Sie dazu den Drehknopf GRIND TIME (Mahldauer). Vorschläge und geeignete Einstellungen für die verschiedenen Brühmethoden finden Sie im Abschnitt ›Mahlgrad und Mahldauer einstellen‹.
4. Drehen Sie den Trichter, um den richtigen Mahlgrad für die verwendete Brühmethode einzustellen: Espresso, Perkulator, Filter (DRIP) oder Presse/Kolben (PLUNGER). Innerhalb der Bereiche für die einzelnen Brühmethoden gibt es mehrere mögliche Einstellungen. Sie sollten zunächst in der Mitte des entsprechenden Bereiches beginnen. Von dieser Einstellung ausgehend können Sie dann ausprobieren, welche Veränderung notwendig ist, um den von Ihnen bevorzugten Geschmack zu erreichen.
5. Drücken Sie kurz die Taste START/CANCEL, um die Kaffeemühle zu starten. Das Gerät hält automatisch an, sobald die eingestellte Mahldauer (GRIND TIME) abgelaufen ist.

#### **TIPP:**

Sie können den Mahlvorgang jederzeit anhalten oder abbrechen. Drücken Sie dazu einfach die Taste START/CANCEL. Wenn Sie etwas mehr Kaffeepulver benötigen, dann drücken Sie nach dem Mahlvorgang die Taste START/CANCEL so lange, bis die gewünschte Menge gemahlen wurde (siehe: ›Eigenschaften Ihrer neuen Kaffeemühle‹).

### **FÜR EINE FRENCH PRESS MAHLEN**

Arbeiten Sie nach den folgenden Schritten, um eine großartige Tasse Kaffee zu erhalten.

1. Erhitzen Sie die erforderliche Wassermenge in einem Wasserkessel mit Temperatureinstellung. Stellen Sie dazu 93°C ein. Dies ist die ideale Temperatur zum Aufbrühen von Kaffee. Verwenden Sie kein kochendes Wasser.
2. Stellen Sie den Stellring auf den Mahlgrad 50. Sie können den Stellring auch durch Drehen des Trichters bewegen.
3. Wählen Sie die Mahldauer (GRIND TIME), die für die gewünschte Menge gebrühten Kaffees erforderlich ist. Siehe: ›Mahlgrad und Mahldauer einstellen‹.
4. Stellen Sie ein geeignetes Auffanggefäß unter den Pulverauslass und drücken Sie die Taste START/CANCEL, um den Mahlvorgang zu starten.
5. Füllen Sie das Kaffeepulver in die Kanne.
6. Gießen Sie das heiße Wasser in die Kanne. Achten Sie dabei darauf, das gesamte Kaffeepulver mit dem Wasser zu benetzen. Die „Blume“ (das sich ausdehnende Kaffeepulver) sollte die obere Kante der Kanne erreichen.
7. Stellen Sie eine Eieruhr auf 4 Minuten und warten Sie diese Zeit ab.
8. Brechen Sie mit einem Löffel die Kruste auf der Oberfläche des Kaffee/Wassergemisches auf.
9. Setzen Sie den Kolben ein und drücken Sie den Kolben vorsichtig nach unten. Drücken Sie nicht zu fest. Wenn Sie zu fest gedrückt haben, dann verringern Sie den Druck langsam, indem Sie den Kolben wieder etwas nach oben ziehen. Drücken Sie dann wieder langsam weiter nach unten.
10. Genießen Sie Ihren Kaffee.

## HILFE BEI PROBLEMEN

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

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Notabschaltung erforderlich?		Drücken Sie die Taste START/CANCEL, um das Mahlwerk anzuhalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Der Motor arbeitet nicht, nachdem Sie die Taste START/CANCEL gedrückt haben.	Kein Strom.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Prüfen Sie, ob die Steckdose Strom führt. Schließen Sie dazu eine Leuchte daran an.
	Der Trichter ist nicht richtig installiert.	Installieren Sie den Trichter nach der Anleitung in Abschnitt ›Die Kaffeemühle für den Betrieb vorbereiten‹.
	Das Mahlwerk ist heiß geworden.	Warten Sie 30 Minuten, bis das Mahlwerk abgekühlt ist. Versuchen Sie es dann erneut.
	Die Mahldauer ist auf 0 Sekunden gestellt.	Drehen Sie den Drehknopf GRIND TIME, um eine geeignete Mahldauer einzustellen.
Das Mahlwerk läuft, aber es kommt kein gemahlener Kaffee heraus.	Keine Kaffeebohnen im Trichter.	Füllen Sie frische Kaffeebohnen in den Trichter.
	Mahlwerk oder Trichter sind blockiert.	Nehmen Sie den Trichter ab und prüfen Sie Trichter und Mahlwerk auf Verstopfungen. Entfernen Sie eingeklemmte Kaffeebohnen. Versuchen Sie es dann erneut. Siehe: ›Pflege und Reinigung‹.
Das Mahlwerk macht ungewöhnliche Geräusche.	Mahlwerk oder Pulverauslass sind blockiert.	Nehmen Sie den Trichter ab und überprüfen Sie das Mahlwerk auf Fremdkörper. Reinigen Sie das Mahlwerk und den Pulverauslass. Siehe: ›Pflege und Reinigung‹.
	Feuchtigkeit verstopft das Mahlwerk.	Reinigen Sie das Mahlwerk und den Pulverauslass. Lassen Sie die Bauteile des Mahlwerkes gut trocknen, bevor Sie das Mahlwerk wieder zusammensetzen. Sie können einen Haartrockner zum Trocknen der Bauteile verwenden. Siehe: ›Pflege und Reinigung‹.
Sie können den Trichter nicht über dem Mahlwerk verriegeln.	Kaffeebohnen blockieren die Verriegelung des Trichters.	Nehmen Sie den Trichter ab. Entfernen Sie die Kaffeebohnen vom Mahlwerk. Setzen Sie den Trichter danach wieder auf.
	Während Sie den Trichter auf das Mahlwerk setzen, ist die Verriegelung auf „LOCK“ gestellt.	Drehen Sie die Verriegelung im Trichter auf „UNLOCK“, bevor Sie den Trichter auf das Mahlwerk setzen. Drücken Sie den Trichter auf dem Mahlwerk nach unten und drehen Sie die Verriegelung dann wieder auf „LOCK“.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Der Siebträger wird zu voll.	Ungepresstes Kaffeepulver hat das bis zu 3-fache Volumen des gepressten Kaffeepulvers. Es ist normal, dass der Siebträger vor dem Anpressen überfüllt wirkt.	Pressen Sie das Kaffeepulver im Siebträger an.
	Die Mahldauer ist zu lang.	Stellen Sie mit dem Drehknopf GRIND TIME eine kürzere Mahldauer ein.
Es wird nicht genug oder zu viel Kaffeepulver gemahlen.	Die Mahldauer muss anders eingestellt werden.	Stellen Sie mit dem Drehknopf GRIND TIME die gemahlene Menge entsprechend ein.
Der Mahlgrad lässt sich nicht einstellen.	Der Stellring für den Mahlgrad sitzt zu fest.	Drehen Sie den Trichter, um den Mahlgrad einzustellen.
	Kaffeebohnen und Kaffeepulver stecken im Mahlwerk fest.	Drücken Sie die Taste START/CANCEL während Sie den Trichter drehen.
	Der Trichter ist nicht richtig installiert.	Drehen Sie die Verriegelung des Trichters auf „UNLOCK“ und installieren Sie den Trichter nach der Anleitung im Abschnitt ›Die Kaffeemühle für den Betrieb vorbereiten‹.

## PFLEGE UND REINIGUNG

**⚠️ WARNUNG!** Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder unerreichbar ist!

Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Taste START/CANCEL drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen und/oder reinigen und bevor Sie Bauteile des Mahlwerkes abnehmen oder einbauen. Niemals die Finger oder irgendwelche Fremdkörper in das Mahlwerk halten, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen.

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

Niemals Gewalt anwenden. Niemals ätzende Reiniger, Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes, der Bauteile und Zubehöre verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

Achten Sie sorgfältig darauf, dass alle Teile von Mahlwerk und Trichter absolut trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen.

### TRICHTER UND MAHLWERK AUSLEEREN

1. Nehmen Sie den Deckel des Trichters ab und drehen Sie die Verriegelung in der Mitte des Trichters gegen den Uhrzeigersinn, bis sich die Verriegelung mit einem Klicken löst. Nehmen Sie den Trichter von der Kaffeemühle ab.
2. Halten Sie den Trichter über Ihren Kaffeebohnen-Behälter und drehen Sie die Verriegelung des Trichters im Uhrzeigersinn auf die „LOCK“-Position, so dass die verbleibenden Kaffeebohnen aus dem Trichter fallen. Drehen Sie die Verriegelung wieder auf „UNLOCK“.
3. Setzen Sie den Trichter auf das Mahlwerk und drehen Sie die Verriegelung wieder auf „LOCK“.
4. Halten Sie die Taste START/CANCEL gedrückt, bis das Mahlwerk leer gelaufen ist.

### DAS GERÄT REINIGEN

**WICHTIG:** Durch Feuchtigkeit im Mahlwerk verklumpt das Kaffeepulver und verstopft das Mahlwerk. Reinigen Sie das Mahlwerk deshalb NICHT mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Verwenden Sie nur eine trockene, saubere Bürste.

Durch eine regelmäßige Reinigung des Mahlwerkes verhindern Sie, dass Reste von Kaffeepulver im Mahlwerk alt werden und einen schalen Geschmack hinterlassen. Außerdem erreichen Sie ein gleichbleibend gutes Mahlergebnis, was besonders für die Zubereitung von Espresso wichtig ist.

1. Leeren Sie Trichter und Mahlwerk aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Nehmen Sie den Trichter ab.
4. Fassen Sie den im Mahlwerk oben liegenden Mahlkonus am Haltebügel und drehen Sie den Mahlkonus gegen den Uhrzeigersinn, um die Verriegelung zu lösen. Ziehen Sie den Mahlkonus heraus.
5. Reinigen Sie den Mahlkonus und das im Gerät verbliebene Mahlwerkzeug mit einer kleinen Kunststoffbürste.
6. Reinigen Sie den Pulverauslass mit einer kleinen Kunststoffbürste.
7. Ziehen Sie die Pulverschale und den Halter für den Siebträger (falls Sie einen verwendet haben) nach vorn aus dem Gerät. Öffnen Sie die Pulverschale.
8. Reinigen Sie Deckel und Boden der Pulverschale, den Halter für den Siebträger, den Trichter und den Deckel des Trichters mit warmer Spülmittellösung und einer weichen Bürste oder einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände.
9. Reinigen Sie das Razor™-Werkzeug mit einer sauberen, trockenen Kunststoffbürste.

**WICHTIG:** Es ist besonders wichtig, dass Sie alle Teile nach jeder Reinigung sorgfältig trocknen. Selbst geringe Mengen Feuchtigkeit würden das Kaffeepulver verklumpen und das Mahlwerk verstopfen.

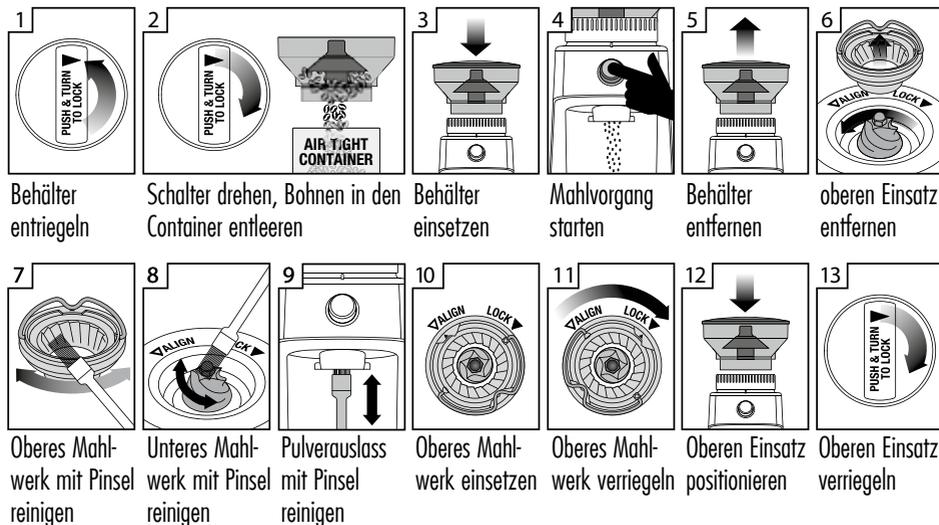
10. Trocknen Sie die Teile sorgfältig ab und lassen Sie die Teile mindestens 1 Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unerreichbar sind.
11. Wischen Sie die Außenseiten des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Polieren Sie mit einem weichen, trockenen Tuch nach.

### DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN

**WICHTIG:** Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau, dass alle Teile des Mahlwerkes und des Trichters vollständig trocken sind. Auch geringe Mengen Feuchtigkeit würden zur Verstopfung des Mahlwerkes führen.

1. Setzen Sie den Mahlkonus auf das Mahlwerk und drehen Sie den Mahlkonus dann im Uhrzeigersinn, bis er ganz nach unten gleitet und im Mahlwerk verriegelt ist.

- Setzen Sie den Trichter wieder auf das Mahlwerk. Drücken Sie den Trichter dann ganz nach unten während Sie die Verriegelung des Trichters im Uhrzeigersinn drehen bis ein Klicken zu hören ist.
- Setzen Sie den Deckel wieder auf den Trichter. Sie sollten den Trichter immer mit dem dafür vorgesehenen Deckel verschließen, um den Trichter und das Mahlwerk vor Staub zu schützen.
- Falls Sie das Razor™-Werkzeug und/oder die zusätzliche Klinge nicht regelmäßig brauchen, legen Sie diese Teile am besten zurück in die Pulverschale.
- Schließen Sie die Pulverschale und schieben Sie die Pulverschale wieder an ihren Platz im Boden der Kaffeemühle.
- Wenn Sie Kaffeebohnen für eine Espresso-Maschine mahlen wollen, dann stecken Sie den passenden Halter für den Siebträger zurück in die Klammer unter dem Pulverauslass.



## AUFBEWAHRUNG

**⚠️ WARNUNG:** Niemals kleine Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder Zubehören spielen lassen. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Taste START/CANCEL drücken). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Bewahren Sie das Gerät nur an einem Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Beispiel: Stromschlag, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und für kleine Kinder unerschwinglich ist.

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

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

- Leeren Sie den Trichter und das Mahlwerk aus und reinigen Sie das Gerät sowie alle Bauteile und Zubehöre (siehe: »Pflege und Reinigung«).
- Sie können das Netzkabel zum größten Teil in das Kabelfach auf der Rückseite des Gerätes stecken.
- Fassen Sie das Gerät auf beiden Seiten am Gehäuse an, und stellen Sie es auf einer geeigneten Oberfläche ab, wo es für kleine Kinder unzugänglich ist.

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

## ENTSORGUNGSHINWEISE

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

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll. Nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte zumindest 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 den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung im pdf-Format.

## 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 transporticher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

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

# GASTROBACK®

Operating Instructions

## DESIGN COFFEE GRINDER ADVANCED PLUS



Art.-Nr. 42638 »Design Coffee Grinder Advanced Plus«

Read all provided instructions before first use!  
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 COFFEE GRINDER ADVANCED PLUS« .....	36
IMPORTANT SAFEGUARDS .....	38
General Safety Instructions .....	38
Important Safeguards for Electrical Appliances .....	40
Moving Parts—Risk of Injuries .....	40
TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	40
PROPERTIES OF YOUR NEW COFFEE GRINDER.....	42
Safety Concept.....	42
To Pause or Cancel Operation.....	42
Manual Operation.....	43
Energy Saving Function.....	43
Adjusting the Upper Burr .....	43
TIPS FOR MAKING DELIGHTFUL COFFEE .....	45
Selection and Storage of Coffee Beans .....	45
BEFORE FIRST USE.....	46
OPERATION.....	46
Preparing the Coffee Grinder for Operation .....	47
Selecting the Grind Size and Grind Amount.....	48
Filling the Portafilter for Your Espresso Machine .....	49
Finding the Appropriate Settings .....	51
Trimming the Puck of Coffee Powder .....	52
Grinding into a Grinds Container or Coffee Filter .....	55
Grinding for a French Press or Plunger .....	56
SOLVING PROBLEMS.....	57
CARE AND CLEANING.....	59
Emptying the Bean Hopper and Grinding Chamber .....	59
Cleaning the Appliance .....	59
Reassembling the Appliance .....	61
STORAGE .....	62
NOTES FOR DISPOSAL .....	62
INFORMATION AND SERVICE .....	63
WARRANTY .....	63

## DEAR CUSTOMER!

Your new »Design Coffee Grinder Advanced Plus« will assist you during an essential step in getting your individual coffee delight: grinding fresh, whole coffee beans directly before brewing to a powder with consistent particle size (grind size). For this, you can adjust the hardened stainless steel conical burrs of the grinder to your brewing method and your liking.

For optimum extraction, each brewing method (Espresso, Percolator, Drip, French Press, or Plunger) requires a grind size within a predetermined range, from the finest setting for espresso to the coarsest setting for plunger machines. Adjust your new Coffee Grinder to your brewing method and then give it a try to achieve your preferred taste and flavour.

The grind amount is controlled using an electronic timer. For each brewing cycle, you can adjust the amount via the GRIND TIME dial at the front panel. Grind directly into your filter basket or container, avoiding any annoying transfer of coffee grind.

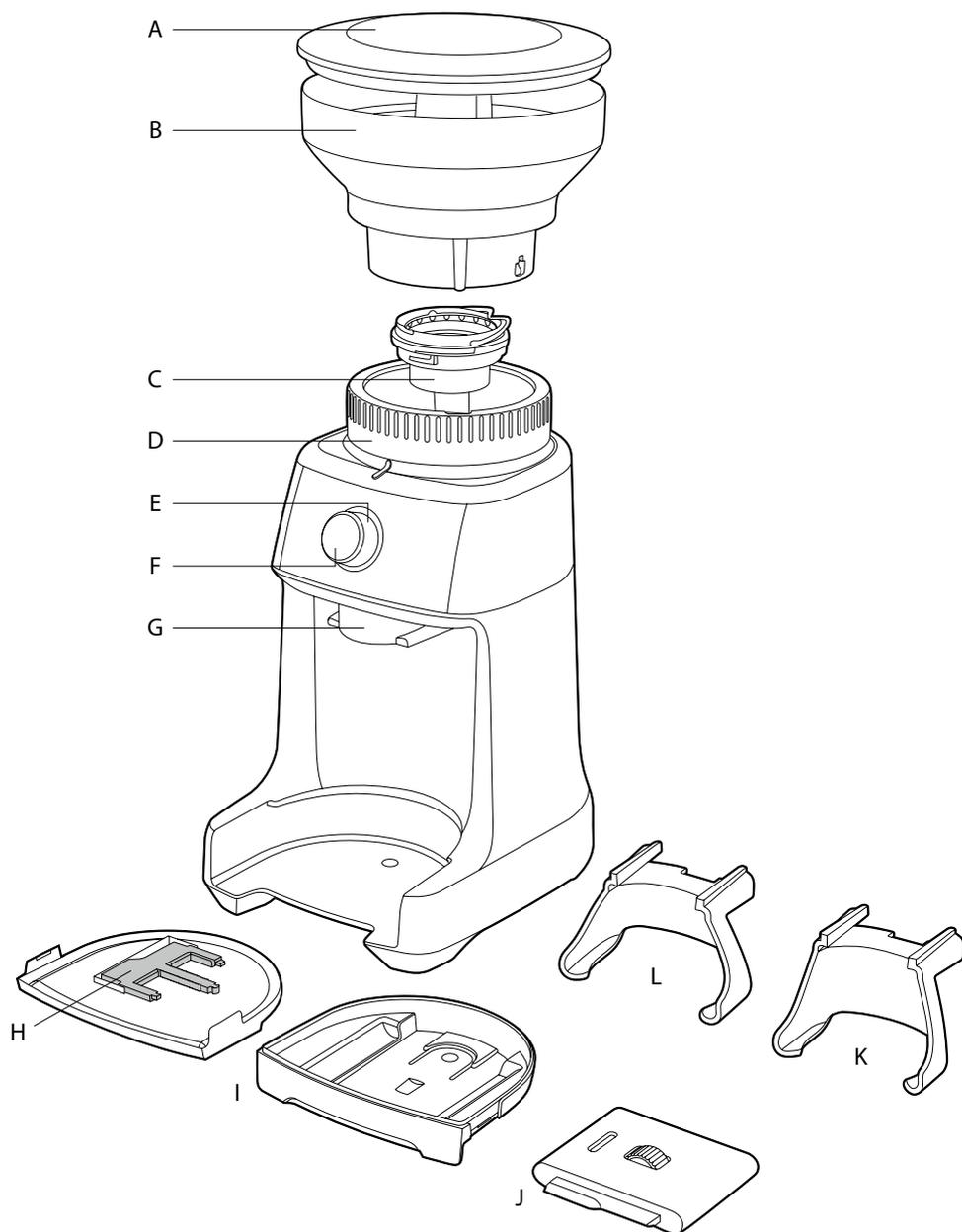
These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new Coffee Grinder.

We hope that you will enjoy your new »Design Coffee Grinder Advanced Plus«.

Your Gastroback GmbH



## KNOWING YOUR »DESIGN COFFEE GRINDER ADVANCED PLUS«



### A. Bean Hopper Lid

Air tight seal to maximise bean freshness.

### B. 340 g Bean Hopper

With locking system for easy removal and bean transfer.

### C. Hardened Stainless Steel Conical Burrs

Upper Burr is removable and adjustable for enabling an even wider range of grind sizes.

### D. Grind Size Collar

60 grind settings, from fine (for espresso) to coarse (for plunger), to optimise particle size for full flavour potential.

### E. GRIND TIME Dial

For increasing or decreasing the amount via adjusting the grinding time.

### F. START/CANCEL Button

Starts, pauses, or cancels operation.

### G. Grind Outlet

### H. Additional 50mm Blade for the Razor™ Tool.

### I. Grind Tray (base and cover)

Catches grind overflow in the cover. Removable for easy cleaning. Holding the Razor™ Tool.

### Accessories

### J. Adjustable Razor™ Tool

Trims the puck of coffee grind in the portafilter of your espresso machine to the correct level for a consistent extraction.

### K. 50–54 mm Portafilter Cradle

### L. 58 mm Portafilter Cradle

### Not shown

### Anti-static Grinding Chamber

Minimises static of the coffee particles.

### Automatic Thermal Safety Cut Out

Protects the motor from overheating.

### Energy Saving Function

Unit powers down to standby after 5 minutes of non use.



## IMPORTANT SAFEGUARDS

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, moving parts, or fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties.

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

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.
- Check the entire appliance regularly for proper operation—especially the power cord (e.g. check for distortion, discolouration, cracks). Do not operate the appliance, if the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock, or any other injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock, moisture), or if there are any perceptible damages, or if the appliance is not working properly. If one of these cases occurs during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair. Do not attempt to repair the appliance on your own.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter. Do not operate the appliance on a sink or drain board or any other inclined surface. Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Do not place the appliance on or near the edge of the table or counter.
- Do not place the appliance or any part of it in a range, or on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven).
- During operation ensure unhindered access to the front of the appliance. Keep the appliance in an appropriate distance to other objects of at least 15 cm on each side. Leave at least 50 cm of free space above the appliance to get free access to the bean hopper.

- Do not use the appliance or any parts or accessories of the appliance with any other device or for any other purpose than described in this booklet. The appliance is intended for grinding dry, freshly roasted coffee beans. Do not use the appliance for any other purpose or for grinding any other material. Do not fill in pre-ground coffee or coffee beans, that probably have become bad.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, including children aged from 8 years and above, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Even care and cleaning shall not be performed by children without supervision.
- Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging. Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and **where young children cannot reach it**. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.
- Always ensure that you have assembled the appliance completely and correctly according to the instructions in this booklet before connecting the appliance to the power supply and operating the appliance. Do not use violence to avoid damage.
- Do not place any clothes or tissues or similar materials on or under the appliance during operation, to avoid overheating, fire and electric shock. Do not place any foreign objects on or in the appliance or any part of it (e.g. bean hopper, grinding chamber), to avoid damage.
- Do not operate the appliance continuously for longer than 2 minutes to avoid overheating. Allow the appliance to cool down for 20 minutes after long operation.
- Always switch OFF (press START/CANCEL button) and unplug the appliance, before moving, or cleaning the appliance, or assembling or disassembling any parts, or when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply. Always hold the base at both sides near the bottom for moving the appliance. Do not hold the appliance at the bean hopper, lid or power cord for moving the appliance.
- Keep the appliance and its parts and accessories clean. Clean the appliance according to the instructions in chapter «Care and Cleaning». Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive cleaners (e.g. disinfectants, chemical bleach) for cleaning. Do not use any hard or sharp-edged objects.
- **Do not place the appliance or any of its parts or accessories in an automatic dishwasher.**

## IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is driven 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 (230 V, 50 Hz, AC, rated for at least 8 A).

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

In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- Do not use any external switching device, extension cords, or remote control systems to avoid hazards due to fire, moving parts, or electric shock.
- DO NOT pour or spill any liquids on or under the appliance or power cord. Do not immerse the appliance, power cord, or power plug in water or other liquids. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids are spilled on the base or power cord immediately unplug the appliance. Thereafter, dry the appliance and let it dry naturally for at least 1 day.
- Always completely unwind the power cord before use. Power cords may never be knotted, twisted, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Always keep the power cord out of reach of young children. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord.

## MOVING PARTS – RISK OF INJURIES

**⚠ WARNING!** The »Design Coffee Grinder Advanced Plus« is designed for grinding coffee beans. For this purpose, sharp-edged conical burrs are rotating in the grinding chamber. Thus, improper handling could cause severe injuries and damage.

- Do not insert your hands or any foreign objects (e.g. clothes, brushes, cooking utensils) in the grinding chamber or the grind outlet, with the appliance connected to the power supply. Always unplug the appliance before cleaning or moving the appliance, and before assembling or disassembling any parts.
- Do not attempt to operate the appliance without the bean hopper. Always close the bean hopper with the provided lid, before operation. Do not attempt to operate the appliance, if the burrs, lid or bean hopper are damaged, clogged, misaligned

or not completely and properly installed.

- Do not insert your hands or any foreign objects in the bean hopper or grind outlet during operation.
- Always ensure to re-assemble the burrs completely and properly according to the instructions in this booklet, after cleaning and before operation.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	»Design Coffee Grinder Advanced Plus«
Art.-No.:	42638
Power supply:	230-240 V AC, 50Hz
Maximum power consumption:	130W
Length of power cord:	approx. 110cm
Weight:	Approx. 2.34 kg
Dimensions (W x D x H):	Approx. 20.0 x 15.0 x 34.5 cm
Capacity of bean hopper:	approx. 340g
	

These specifications may change without notice.

## PROPERTIES OF YOUR NEW COFFEE GRINDER

Due to the special lock of the bean hopper, the bean hopper can be removed even when filled with beans. For this, hold the bean hopper, while turning the dial within the bean hopper counter-clockwise. Then lift the bean hopper upwards to remove it. When unlocking from the grinder, the locking system will shut the base of the bean hopper. Thus you may transfer the beans in the hopper to a storage container safely.

To fill the beans back into your storage container, simply hold the base of the bean hopper over the container and turn the bean hopper lock to the unlock position to make the beans fall out.

For operation, the bean hopper is locked on the grind size collar. Thus, conveniently you may turn the grind size collar by turning the bean hopper. This way, fine adjustment of the grind size is quite easy.

If your coffee needs an especially wide range of grind sizes, the »Design Coffee Grinder Advanced Plus« offers the exceptional feature to adjust the grinder accordingly, see: »Adjusting the Upper Burr«.

### SAFETY CONCEPT

To avoid injuries due to moving parts of the grinder, a safety interlock disables motor operation, if the bean hopper has not been assembled and locked properly on the grinder. In this case, the GRIND TIME dial will not be illuminated, even with the appliance prepared for operation.

To avoid damage to the motor, the appliance is equipped with a thermal safety cut out that will prevent the motor from overheating. If the motor stops unexpectedly, possibly the thermal safety cut out is active. In this case, simply wait for approx. ½ hour. Then try again.

### TO PAUSE OR CANCEL OPERATION

You can pause the grinder during operation for up to 10 seconds, allowing to collapse or settle the coffee powder in the filter basket.

1. Press the START/CANCEL button to start the grinding operation.
2. During grinding, press the START/CANCEL button once to pause. The GRIND TIME dial will slowly flash while paused.
3. Press the START/CANCEL button again within 10 seconds, while the GRIND TIME dial is still flashing, to resume grinding the remaining amount of coffee beans.

You can cancel operation at any time during grinding. Simply hold the START/CANCEL button pressed for 1 second.

## MANUAL OPERATION

Grinding manually allows you to have complete control over how much coffee is dispensed.

1. Prepare the Coffee Grinder for operation (see: »Preparing the Coffee Grinder for Operation«).
2. Press and hold the START/CANCEL button to grind for as long as you require.
3. Release the START/CANCEL button to stop grinding.

**IMPORTANT:** When pressing the START/CANCEL button only shortly, the grinding operation will be timer-controlled. The grinder will operate until the pre-selected GRIND TIME elapsed. However, if the GRIND TIME dial is set to "0", nothing will happen. See: »Operation«.

## ENERGY SAVING FUNCTION

The »Design Coffee Grinder Advanced Plus« features an energy saving function. This function will automatically switch on after 5 minutes of being idle. However, you should not leave the appliance unattended, while connected to the power supply.

With the energy saving function active, the GRIND TIME dial will get dark. Simply turn the GRIND TIME dial to switch on the appliance again.

## ADJUSTING THE UPPER BURR

In normal operation, you select the grind size via the grind size collar. However, some types of coffee may require a wider grind size range to achieve an ideal extraction/brew. A special feature of your »Design Coffee Grinder Advanced Plus« is the ability to extend this range via an adjustable upper burr. We recommend making only one adjustment at a time.

### Note:

Always try to get a sufficient adjustment via the grind size collar, before adjusting the upper burr.

1. Empty the bean hopper and grinder. For this, remove and empty the bean hopper and replace the bean hopper back on the grinder. Let the grinder run empty (see also: »Care and Cleaning«).
2. **Unplug the appliance.**
3. Remove the bean hopper from the coffee grinder.
4. Grasp the upper burr by the handle and turn the upper burr counter-clockwise to unlock it. Pull the upper burr out.

5. Pull the handle wire out from both sides of the burr.
6. Hold the stainless steel body of the burr while turning the black collar 1 number coarser or finer and align the desired number with the handle opening in the collar. The default setting is 6.
7. Insert the handle wire from both sides of the burr. Ensure that it settles firmly in the handle openings.

**IMPORTANT:** If the number is not aligned with the handle opening correctly, the handle wire cannot slide into the opening completely. In this case, you cannot lock the upper burr within the grinder. Turn the black collar of the burr a little until the handle wire settles correctly within the collar.

8. Place the upper burr onto the lower burr, and by the handle turn the upper burr clockwise to the stop.
9. Replace and lock the bean hopper.
10. Grind some coffee beans and check the result.

## TIPS FOR MAKING DELIGHTFUL COFFEE

The first steps to your perfect coffee are the selection of high-quality coffee beans and an even and best suited coffee grind just before brewing. This chapter will give you good advice.

### SELECTION AND STORAGE OF COFFEE BEANS

- Fresh, quality coffee beans will give the best possible extraction/brew.
- Coffee flavour and strength is a personal preference. Vary the type of coffee beans, amount of coffee and grind size to achieve the flavour you prefer. We recommend high-quality coffee beans with a "Roasted On" date stamped on the bag, not a "Best Before" or "Use By" date.
- Coffee beans are best consumed between 5-20 days after the "Roasted On" date.
- Store coffee beans on a cool, dark place in a dry container. Vacuum seal if possible.
- Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time.
- It is best to grind directly before brewing to maximise flavour, as coffee is quickly losing its flavour and aroma, once it is ground.
- The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the coffee. The grind size should be fine but not too fine.
- Do not store beans in the bean hopper. Fill them back in an airtight container.
- When storing the appliance, run the grinder empty to remove residues of coffee beans left in the grinding chamber. Thus you prevent the next coffee from getting a flat and stale taste.
- For maximum freshness, before filling the filter basket, run the coffee grinder for 2 seconds with the bean hopper filled to purge some coffee.
- Clean the bean hopper, grind outlet, and conical burrs regularly, see: >Care and Cleaning<.

## BEFORE FIRST USE

### **⚠ WARNING – RISK OF CHOKING! ALWAYS ENSURE THAT YOUNG CHILDREN DO NOT PLAY WITH ANY PACKAGING MATERIAL OF THE APPLIANCE!**

Do not leave young children without supervision, while the appliance, any part of it, or the packaging are in their reach.

1. Remove and discard all promotional labels, stickers, and packaging materials attached to your Coffee Grinder, but do not remove the model label. Always ensure that young children do not play with any parts or accessories or the packaging!
2. Ensure you have found all parts and accessories before discarding the packaging. See: »Knowing Your »Design Coffee Grinder Advanced Plus«.

**CAUTION:** Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive cleaners (e.g. disinfectants, chemical bleach) for cleaning. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning the appliance.

3. Clean the bean hopper and portafilter cradles using a soft brush and warm dish-water. Rinse well. Wipe the exterior of the appliance with a soft damp cloth. It is essential to dry all parts thoroughly before usage (see: »Care and Cleaning«).

## OPERATION

**⚠ WARNING:** Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children. Always switch OFF (press START/CANCEL button) and unplug the appliance, before assembling or disassembling any parts, or when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.

Always ensure that you have assembled the appliance completely and correctly according to the instructions in this booklet before connecting the appliance to the power supply and operating the appliance (see: »Preparing the Coffee Grinder for Operation«). Do not use violence to avoid damage.

Do not place any clothes or tissues or similar materials on or under the appliance during operation, to avoid overheating, fire and electric shock. Do not place any foreign objects on or in the appliance or any part of it (e.g. bean hopper, grinding chamber), to avoid damage.

The Coffee Grinder will process the usual amount of coffee beans within seconds. Do not operate the appliance continuously for more than 2 minutes to avoid overheating. Allow the appliance to cool down for 20 minutes after a longer time period of operation.

## PREPARING THE COFFEE GRINDER FOR OPERATION

**NOTE:** Before assembling the bean hopper, always ensure that the bean hopper is completely dry, as with moisture in the bean hopper or grinding chamber the coffee powder will go lumpy, thus clogging the grinding chamber and grind outlet.

1. Place the appliance on an appropriate working place near a suitable wall power outlet. See: »General Safety Instructions« and »Important Safeguards for Electrical Appliances«.

**⚠ CAUTION:** For operation, always pull out the power cord from the cord storage completely. However, do not use violence. The power cord is approx. 110 cm in length. Do not attempt to pull it out further.

2. If required, carefully pull out the power cord completely from the cord storage in the rear of the appliance.
3. Insert the bean hopper into position on top of the Coffee Grinder. For this, align the tabs on the base of the bean hopper with the grooves in the grind size collar and push the bean hopper down into position. Ensure that the bean hopper and the grind size collar are aligned properly.
4. Pressing down the bean hopper firmly, turn the bean hopper lock clockwise to lock the bean hopper into position. A “click” sound will be heard when the hopper is properly locked in place. The bean hopper must be fixed level on the top of the grinder and may not wobble.



**NOTE:** You cannot lock the bean hopper with the bean hopper misaligned. The safety interlock will disable motor operation, if the bean hopper is not locked properly. In this case, the GRIND TIME dial will stay dark and the START/CANCEL button will be inactive even with the appliance connected to the power supply.

**NOTE:** Do not fill pre-ground coffee into the bean hopper. Do not overfill the bean hopper. The lid must close without effort.

### **TIP:**

You should not store coffee beans in the bean hopper. Thus, it is best to fill in only a little more than the required amount.

- Fill the bean hopper with a suitable amount of fresh coffee beans (up to 340 g). Close the lid of the bean hopper.
- Connect the Coffee Grinder to a suitable power supply outlet (see: »Important Safeguards for Electrical Appliances«). The appliance is now ready for operation.

### SELECTING THE GRIND SIZE AND GRIND AMOUNT

There are 60 grind size settings (No. 1 – finest to No. 60 – coarsest) to enable you to select the right grind size for your coffee/espresso machine, coffee beans, and personal liking. You should select the grind size within the designated range for your type of coffee/espresso machine. We recommend to start at a medium selection of the ranges given in the following table. Thereafter, adjust as required to control the desired results.

To select the grind size, rotate the grind size collar to align the black marking line beneath the grind size collar to the desired number. However, if you find it somewhat difficult to turn the grind size collar, for your convenience, turn the bean hopper, that is fixed to the grind size collar, when locked to the grinder.

#### TIP:

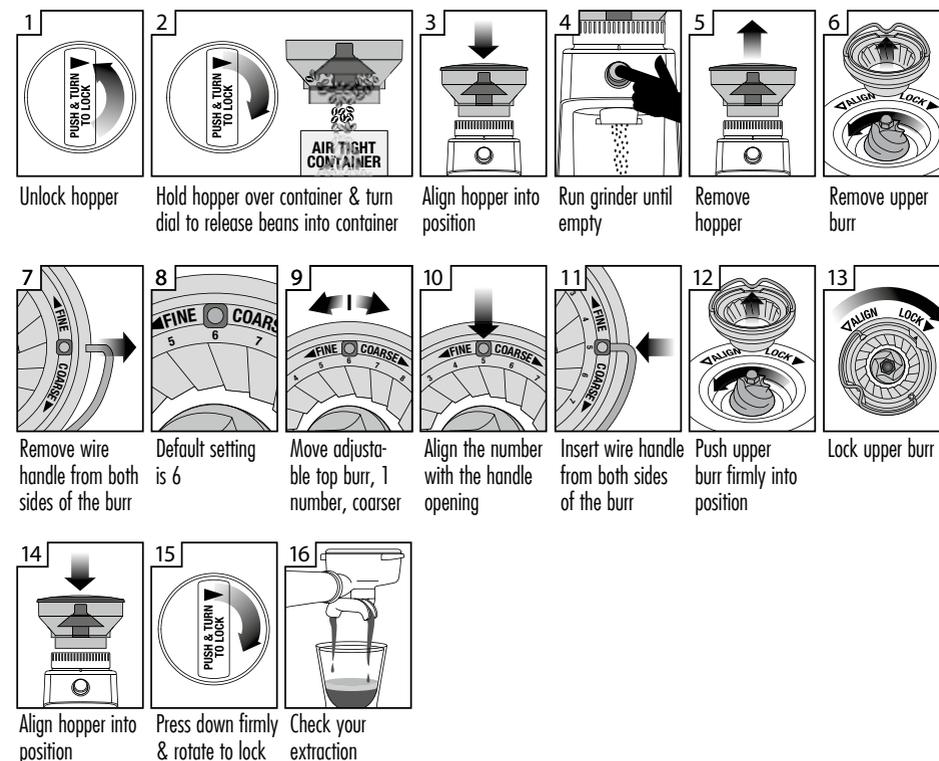
If the grind size collar is too tight to move, run the grinder by pressing the START/CANCEL button while turning the bean hopper. This will release coffee beans and coffee powder caught between the burrs.

#### TIP:

The »Design Coffee Grinder Advanced Plus« offers the extraordinary feature of adjusting the burrs for an even wider range of grind sizes (see: »Adjusting the Upper Burr«). However, you should try the normal settings first.

The following coffee chart should be used as a starting point to adjust your grinding time (amount, dose) and / or grind size. For fine tuning, you should give it a try.

Brewing Method	Espresso	Percolator	Drip	Plunger (French Press)
Grind Size	Fine	Medium	Medium Coarse	Coarse
Grind Setting	1-25	26-34	35-45	46-55
Grinding Time (Shot/Cup)	6 secs per shot 10 secs per 2 shots	3 secs per cup	3 secs per cup	2 secs per cup



### FILLING THE PORTAFILTER FOR YOUR ESPRESSO MACHINE

#### NOTE:

Use single wall filter baskets, when filling with freshly ground coffee beans. Use the finer settings (1–25) in the ESPRESSO range (see: »Selecting the Grind Size and Grind Amount«). We recommend starting with grind size setting 15 and rotating the bean hopper (to adjust the grind size collar) either to coarser or to finer settings until your preferred flavour profile is achieved.

Traditionally, a single shot of espresso is defined as approx. 30ml in 30 seconds and a double shot of espresso as approx. 60ml in 30 seconds. You will need to extract a shot of espresso to determine, whether to make some changes to achieve the correct rate of flow:

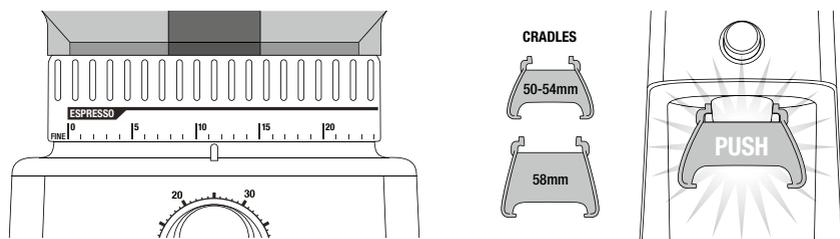
<b>Grind size</b>	select via the grind size collar of the Coffee Grinder.
<b>Grind amount</b>	adjust the GRIND TIME dial of the Coffee Grinder.

<b>Tamping pressure</b>	apply manually when tamping the coffee puck. Each time attempt to tamper the coffee powder with the same pressure.
<b>Height of the coffee puck</b>	adjust the provided Razor™ Tool for trimming the coffee puck.

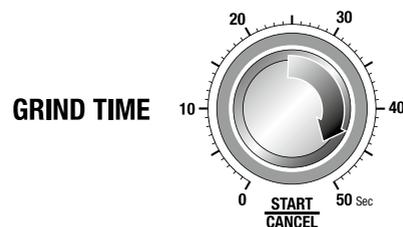
Refer to the table above (see: ›Selecting the Grind Size and Grind Amount‹) as a starting point to adjust your grinding time and grind size. Any fine adjustment will vary depending on the size of your filter basket, the coffee bean type and freshness, the used espresso machine and, last but not least, your individual liking.

**IMPORTANT:** Never put pre-ground coffee in the bean hopper.

1. Prepare the Coffee Grinder for operation (see: ›Preparing the Coffee Grinder for Operation‹). Prepare the portafilter and single wall filter basket of your espresso machine for receiving coffee grind.
2. Select the appropriate cradle according to the portafilter of your espresso machine. Use the large cradle for 58mm portafilters only. The small cradle is suited for 54mm and 50mm portafilters. Push the cradle into the retainer below the grind outlet to the stop.



3. Select the desired grind amount by turning the GRIND TIME dial. Increasing the grinding time will increase the grind amount (see below: ›Selecting the Grind Size and Grind Amount‹).



4. Shortly press the START/CANCEL button to start the Coffee Grinder. Let the Coffee Grinder operate until the set grinding time elapsed and the appliance stops automatically.

**TIPP:**

You may stop or cancel operation at any time. For this, simply press the START/CANCEL button during operation (see: ›To Pause or Cancel Operation‹).

5. Pull the portafilter out of the Coffee Grinder. The filter basket is now filled up with freshly ground coffee powder.
6. Tamp down the coffee powder applying between 15-20 kg of pressure. The amount of pressure is not as important as consistently, and evenly applied pressure every time.
7. Trim the puck of coffee grind via the Razor™ Tool to the required height (see: ›Trimming the Puck of Coffee Powder‹).
8. Thoroughly clean the rim of the portafilter / filter basket with a dry cloth and start an extraction.

**FINDING THE APPROPRIATE SETTINGS**

When using the Coffee Grinder for the first time for your espresso machine, typically you need to find out the optimum settings for the height of the coffee puck, the grind size, and the grinding time (amount).

1. It is good advice to start with the setting of the Razor™ Tool (height of the coffee puck) as this parameter depends on the espresso machine you use. For this, select a medium setting for the other parameters (see: ›Selecting the Grind Size and Grind Amount‹).
2. Fill the filter basket of your espresso machine and tamper the coffee powder. Thereafter, you can adjust the Razor™ Tool according to the instructions in section ›Adjusting the Razor™ Tool‹.
3. With the portafilter filled up correctly, you should increase or decrease the grinding time to get only a little more than required for this filling.
4. Start an extraction to check, whether an appropriate extraction cycle is achieved, according to the instruction of your espresso machine.
5. Adapt the grind size to the extraction result. If the extraction time is too short, select a finer grind size (lower number). With an extraction time too high, select a coarser grind size.
6. However, later on, when getting experienced, you may wish to adjust the settings to your individual liking. For this, only change one setting at a time and then check for the results.

## TRIMMING THE PUCK OF COFFEE POWDER

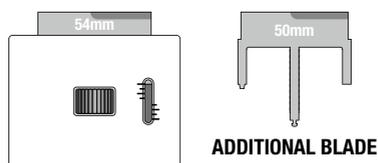
The »Design Coffee Grinder Advanced Plus« comes with the special Razor™ Tool for trimming the surface of the coffee grind within the filter basket of your espresso machine. Use the Razor™ Tool, for getting a level, smooth surface of exactly the correct height, thus achieving consistent extraction results.

### Changing the Blade

Ensure that the appropriate Razor™ Tool blade with the correct width is installed. The blade must match the diameter of your filter basket: 58 mm (dark-grey), 54 mm (light-grey), or 50 mm (medium-grey). On delivery, the 58 mm and 54 mm blades are already fitted at opposite sides. The 50 mm blade is separate. You will find the 50 mm blade attached to the cover of the grind tray (see: »Knowing Your »Design Coffee Grinder Advanced Plus«).

To get access to the Razor™ Tool and the third blade, separate the cover and base of the grind tray.

**IMPORTANT:** You cannot exchange the dark-grey 58mm-blade.

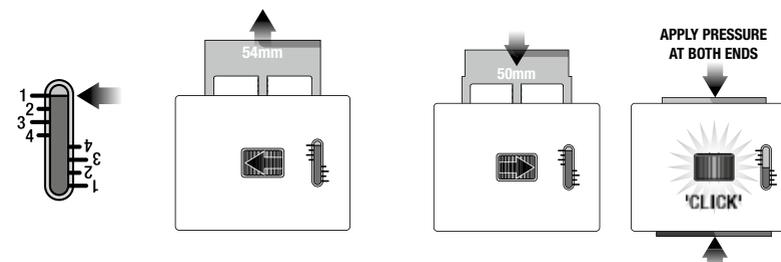


1. Turn the adjustment dial in the centre of the Razor™ Tool body until the already mounted light blade is fully extended and you can pull it out easily.

#### NOTE:

The adjustment dial may feel tight as you continue to wind it towards the end of its travel.

2. Pull the blade from the Razor™ Tool body and insert the required blade. Then turn the adjustment dial to retract the blade until the number on the blade is no longer visible.
3. Press both blades simultaneously into the Razor™ Tool body until a “click” sound can be heard. Turn the adjustment dial to the desired setting. The Razor™ Tool is now ready for use.



#### TIPP:

It is good advice to store the surplus blade in the grind tray.

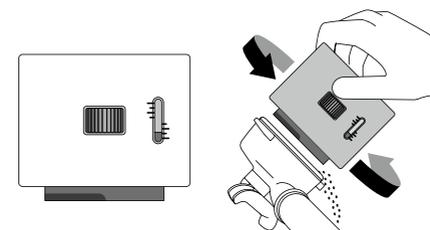
### Trimming the Coffee in the Filter Basket

After filling the filter basket of your espresso machine with freshly ground coffee and tamping the coffee power within the filter basket to an evenly pressed puck, use the Razor™ Tool to trim the surface of the coffee puck to get a smooth surface with the correct height.

1. Turn the adjustment dial to adjust the Razor™ Tool to the required setting. See the table below as a starting point for the correct height of the coffee puck, when using a Gastroback Espresso Machine. See also: »Adjusting the Razor™ Tool«.

Gastroback Espresso Machine	Portafilter Size	Required Blade	Setting
Art. N°: 42636	58 mm	58, dark-grey	2
Art. N°: 42620	54 mm	54, light-grey	2.5
Art. N°: 42611	54 mm	54, light-grey	2.5
Art. N°: 42609	50 mm	50, medium-grey	3

2. Place the Razor™ Tool onto the filter basket. The rim of the Razor™ Tool must rest on the rim of the filter basket, with the blade of the Razor™ Tool penetrating the surface of the tamped coffee.



3. To scrape off any excess coffee, rotate the Razor™ Tool back and forth while

holding the portafilter on an angle over the coffee puck container. You should get an even and smooth surface of the coffee puck in the filter basket.

**NOTE:**

After grinding and tamping, the Razor™ Tool should always scrape off a little coffee powder, leaving an even and smooth surface. Try to adjust the grinding time accordingly via the GRIND TIME dial.

4. Wipe off any excess coffee powder from the rim of the filter basket and portafilter. The portafilter is now ready for extraction.

**Adjusting the Razor™ Tool**

If you do not know the correct setting for the Razor™ Tool, you need to adjust the height of the coffee puck by trial and error until you achieve a gap of approx. 1 mm between the group head dispersion screen and the surface of the trimmed coffee.

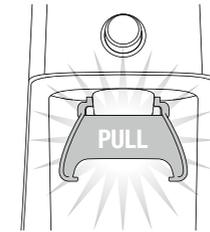
1. Start with an amount of coffee powder that is too high and adjust the Razor™ Tool for a too high setting (e.g. number 4).
2. Trim the surface of the coffee puck in the filter basket. Then, install the portafilter at the group head of your espresso machine and, WITHOUT starting an extraction, remove the portafilter. The dispersion screen should leave an imprint on the surface of the trimmed coffee.
3. Adjust the Razor™ Tool to a somewhat lesser height (lower number).
4. Repeat step 2 and 3 until there is no pattern of the dispersion screen on the coffee powder any more.
5. To achieve the desired clearance between coffee powder and dispersion screen, additionally turn the adjustment dial somewhat lower (by up to half a number). You will then have the correct height for your espresso machine.

**NOTE:**

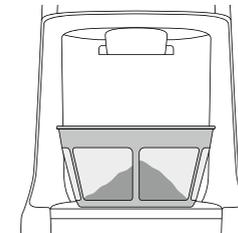
After adjusting the Razor™ Tool, you should adjust the grind size and, in a small range, the tamping pressure, until you get the desired rate of espresso flow (see: ›Selecting the Grind Size and Grind Amount‹). However, keep in mind, that the setting of the Razor™ Tool must be constant, as this parameter depends only on the type of espresso machine you use.

**GRINDING INTO A GRINDS CONTAINER OR COFFEE FILTER**

1. If required, remove the portafilter cradle by pulling it out from under the grind outlet.



2. Place your container or coffee filter directly under the grind outlet.



3. Select the required amount of ground coffee by rotating the GRIND TIME dial. Suggestions on the appropriate settings for various brewing methods are given in section: ›Selecting the Grind Size and Grind Amount‹.
4. Rotate the bean hopper to adjust the grind size collar until it reaches the required brewing method range. Within the range for each brewing method (Espresso, Percolator, drip, or Press/Plunger), there are several possible grind size settings. We recommend to start in the centre of each range, then experiment within each range until you get the flavour balance that suits you.
5. Shortly press the START/CANCEL button to start operation. The grinder will stop automatically, after the selected grinding time elapsed.

**TIPP:**

You can pause or cancel operation at any time. Simply press the START/CANCEL button again. If you need somewhat more coffee powder, hold the START/CANCEL button pressed until the desired amount is ground (see: ›Properties of Your New Coffee Grinder‹).

## GRINDING FOR A FRENCH PRESS OR PLUNGER

Follow these easy steps for a great cup.

1. Using a variable temperature kettle, heat the appropriate volume of water to 93°C. This is an ideal temperature for brewing coffee. Do not use boiling water.
2. Turn the grind size collar or bean hopper to select the grind size setting 50.
3. By turning the GRIND TIME dial, select the grind amount for the number of cups you wish to brew. See: ›Selecting the Grind Size and Grind Amount‹.
4. Place a sufficient container under the grind outlet and press the START/CANCEL button to start the Coffee Grinder.
5. Fill the ground coffee in the plunger vessel.
6. Pour the heated water into the plunger vessel in a swirling manner to ensure all the coffee powder is soaked and the plunger vessel is full. The “bloom” (expanding coffee and steam) should reach the top.
7. Using a timer, wait 4 minutes.
8. Using a spoon, break the “crust” (the bloom becomes dense and a bit hard).
9. Insert the plunger and carefully press down. Do not press too hard. Gently release pressure by pulling the plunger up slightly and press down again, if you have pressed too hard.
10. Enjoy your coffee.

## SOLVING PROBLEMS

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

Problem	Possible Reason	The Solution
Emergency stop required?		Press the START/CANCEL button to pause operation. Unplug the power cord from the power supply.
Coffee Grinder does not start after pressing the START/CANCEL button.	Coffee Grinder is not live.	Connect the appliance to power outlet. Check the power outlet via connecting a lamp.
	Bean hopper not attached correctly.	Lock bean hopper into position. See: ›Preparing the Coffee Grinder for Operation‹.
	Grinder has overheated.	Leave for 30 minutes to cool down before using again.
Motor starts but no coffee powder is coming from the grind outlet.	GRIND TIME dial is on 0 seconds.	Rotate the GRIND TIME dial to an appropriate grinding time.
	No coffee beans in bean hopper.	Fill bean hopper with fresh coffee beans.
Motor starts but operates with an unusual noise.	Grinding chamber or bean hopper are blocked.	Remove bean hopper. Remove blockage from bean hopper and grinding burrs. Replace parts and try again. See: ›Care and Cleaning‹.
	Grinder is blocked with foreign item or grind outlet is blocked.	Remove bean hopper, inspect burrs and remove any foreign body. Clean the burrs and grind outlet, see: ›Care and Cleaning‹.
You cannot mount the bean hopper on the grinder correctly.	Moisture is clogging grinder.	Clean the burrs and grind outlet. Leave burrs dry thoroughly before reassembling (see: ›Care and Cleaning‹). You may use a hair dryer for blowing air into the grinding chamber to quicken the drying process.
	Coffee beans are blocking the bean hopper lock.	Remove bean hopper. Remove coffee beans from top of the burrs. Replace the bean hopper into position and try again.
	The bean hopper lock is turned to “LOCK”, while you are placing the bean hopper onto the grinder.	Turn the bean hopper lock to UNLOCK position and push the bean hopper down onto grinder. Then turn the lock back to the LOCK position.

Problem	Possible Reason	The Solution
Portafilter/filter basket overfills.	It is normal for the correct amount of coffee to appear overfilled in your portafilter. Untamped coffee has approximately three times the volume of tamped coffee.	Tamp the coffee powder.
	Grind amount requires adjustment.	Use GRIND TIME dial to select a shorter grinding time.
Not enough or too much coffee grind.	Grind amount requires adjustment.	Use GRIND TIME dial to select the required amount.
Can't adjust the grind size collar.	Grind size collar is too tight.	Rotate the bean hopper to turn the grind size collar. However, do not use violence.
	Coffee beans and grinds are caught in the burrs.	Run grinder by pressing the START/CANCEL button while turning bean hopper.
	Bean hopper is not installed correctly.	Turn bean hopper lock to UNLOCK and install the bean hopper according to the instruction in section ›Preparing the Coffee Grinder for Operation<.

## CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING!** Always ensure that the appliance is out of reach of young children.

Always switch OFF the appliance (press START/CANCEL button), then unplug the appliance, before moving or cleaning the appliance. Do not hold your fingers or any foreign objects into the grinding chamber, or attempt to move the appliance or disassemble or reassemble any parts of the grinder with the appliance connected to the power supply.

Hygienic cleaning is done via the steps given in the following instructions. Ensure to protect the base, power cord, and power plug against splashing water and moisture. Do not immerse the base, or power cord in water or any other liquid, to avoid hazards due to electric shock and damage. Do not spill or drip any liquids on the base and power cord to avoid risk of fire and electric shock. **Do not clean the appliance, or power cord, or any of the parts or accessories in an automatic dishwasher!**

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

**Always ensure that all parts within the grinding chamber and the bean hopper are absolutely dry, before reassembling the Coffee Grinder.**

### EMPTYING THE BEAN HOPPER AND GRINDING CHAMBER

1. Remove the lid of the bean hopper and turn the lock in the middle of the bean hopper counter-clockwise until a click sounds. Remove the bean hopper from the coffee grinder.
2. Hold the bean hopper over your coffee bean container and turn the lock clockwise to release the beans into the container. Turn the bean hopper lock counter-clockwise to the "UNLOCK" position.
3. Replace the bean hopper onto the grinder and turn the bean hopper lock clockwise to "LOCK".
4. Hold the START/CANCEL button pressed until the grinder is empty.

### CLEANING THE APPLIANCE

**IMPORTANT:** Moisture within the grinding chamber will cause the coffee powder to lump, thus clogging the grinder. Therefore, avoid using water or any other liquid to clean the grinding chamber or any part of it. Only use a dry, clean brush to remove any residues of coffee grind.

Regular cleaning prevents residues of coffee grinds from getting stale within the grinder. Additionally, it helps the burrs achieve consistent grinding results, which is especially important when grinding for espresso.

1. Empty the bean hopper and grinder. See above.
2. Unplug the appliance.
3. Remove the bean hopper from the grinder.
4. Grasp the upper burr by the handle and turn the upper burr counter-clockwise to unlock it. Pull the upper burr out.
5. With the lower burr still in place, clean both burrs with a small nylon brush.
6. Clean the grind outlet with a small nylon brush.
7. Pull the grind tray out of the base of the Coffee Grinder. If used, pull the portafilter cradle out from under the grind outlet. Open the grind tray.
8. Clean the base and cover of the grind tray, portafilter cradle, bean hopper, and bean hopper lid using a soft brush or a soft cloth and warm dishwater. Do not use any hard or sharp-edged objects.
9. Clean the Razor™ Tool with a clean, dry nylon brush.

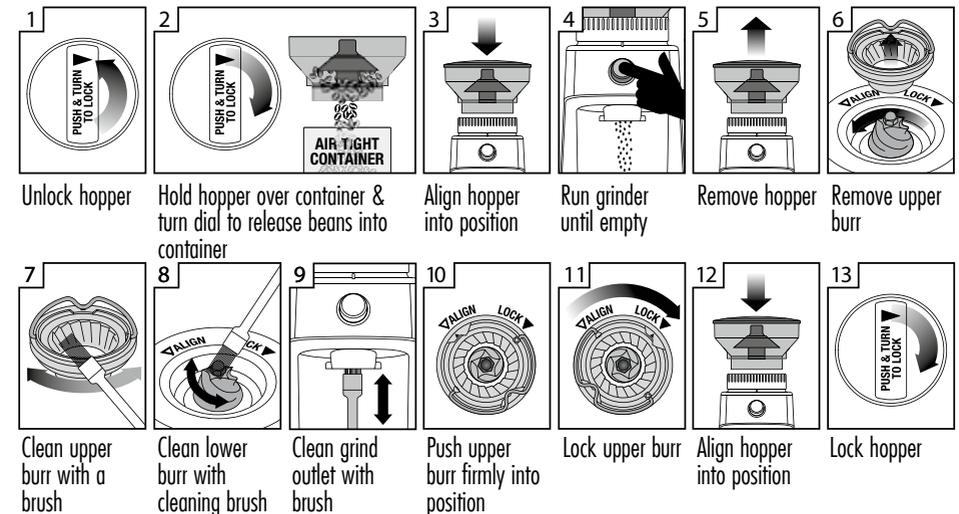
**IMPORTANT:** It is essential to dry all parts of the appliance thoroughly after cleaning, as even small amounts of moisture may cause the build-up of lumps, thus clogging the grinder.

10. Wipe dry all parts thoroughly. Leave dry naturally for at least 1 hour, where the parts are out of reach of young children.
11. Wipe the exterior of the appliance and the power cord using a soft damp cloth. Then polish with a soft dry cloth.

## REASSEMBLING THE APPLIANCE

**IMPORTANT:** Before reassembling the grinder, ensure that all parts are completely dry. Any moisture within the grinding chamber or bean hopper would cause the grinding chamber to clog with coffee powder.

1. Insert the upper burr into the grinding chamber and turn it until you can push it firmly down into position and turn it clockwise to lock it.
2. Replace the bean hopper. Press the bean hopper down completely, while turning the lock clockwise until a click sounds and the bean hopper is fixed firmly.
3. Replace the bean hopper lid. It is good advice to always keep the lid on the bean hopper. This will protect the bean hopper and grinding chamber from dust.
4. If required, replace the Razor™ Tool and surplus blade into the grind tray.
5. Replace the cover of the grind tray, and push the grind tray back into its place in the base of the appliance.
6. If you wish to grind coffee powder for an espresso machine, push the appropriate portafilter cradle back into the retainer under the grind outlet.



## STORAGE

**⚠ WARNING:** Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part or accessory of it. When the appliance is not in use, always switch OFF (press START/CANCEL button), and unplug the appliance. Clean the appliance before storage. Only store the appliance where it is protected against inadmissible strain (e.g. moisture, electric or mechanic shock, frost, direct sunlight) and out of reach of young children.

**⚠ CAUTION:** Do not grasp the appliance at the bean hopper or power cord for moving. Always grasp the appliance at both sides of the housing for moving it. Store the appliance in upright position where it is clean and dry. Do not place any foreign objects on or in the appliance or any part of it.

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

1. Empty the bean hopper and the grinding chamber. Then clean the appliance and all parts and accessories (see: ›Care and Cleaning‹).
2. You may push the power cord for the most part back into the cord storage at the rear of the appliance.
3. Grasp the appliance at both sides of the housing, and place the appliance on a suitable surface, where it is out of reach of young children.

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

## NOTES FOR DISPOSAL



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

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

## INFORMATION UND SERVICE

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

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

## WARRANTY

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

### Note:

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

Customers from other countries: Please contact your dealer.

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

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

## **GASTROBACK GmbH**

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de