

# GASTROBACK®

## Bedienungsanleitung **DESIGN ESPRESSO ADVANCED PROFESSIONAL**



Art.-Nr. 42640 »Design Espresso Advanced Professional«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!  
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!



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!



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

Die »Design Espresso Advanced Professional« wird Ihre Kaffee- und Espresso-Zubereitung revolutionieren! Von der Bohne bis zum vollendeten Genuss nimmt diese Espresso-Maschine Ihnen alle nötigen Schritte ab. Um dabei Ihren individuellen Geschmack zu treffen, sind alle Funktionen programmierbar. Natürliches Aroma und ätherische Öle können optimal zur Geltung kommen. Da das Gerät mit zwei getrennten Boilern arbeitet, können Sie gleichzeitig Espresso extrahieren und Milchschaum zubereiten. Zu den herausragenden Eigenschaften der »Design Espresso Advanced Professional« gehören auch der aktiv beheizte Brühkopf und die integrierte Heißwasserfunktion. Der Espressoboiler arbeitet mit einem PID-Regler, um die individuell programmierte Wassertemperatur exakt einzuhalten. Das entspricht den strengen Vorgaben des World Barista Championship. Die Verbindung zwischen frisch gemahlenem Kaffee, der richtigen Dosierung und dem professionellen Brühverfahren machen den Espresso reichhaltiger und cremiger. Ein zusätzliches Plus sind unter anderem die versenkbaren Rollen, die das Reinigen der Arbeitsfläche auch unter dem Gerät erleichtern.

Die Informationen in dieser Anleitung werden Ihnen die unglaubliche Vielseitigkeit des Gerätes rasch vermitteln. Entdecken Sie mit der »Design Espresso Advanced Professional« die Welt des Kaffees und die Kunst der Barista.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen »Design Espresso Advanced Professional«.

Ihre Gastroback GmbH

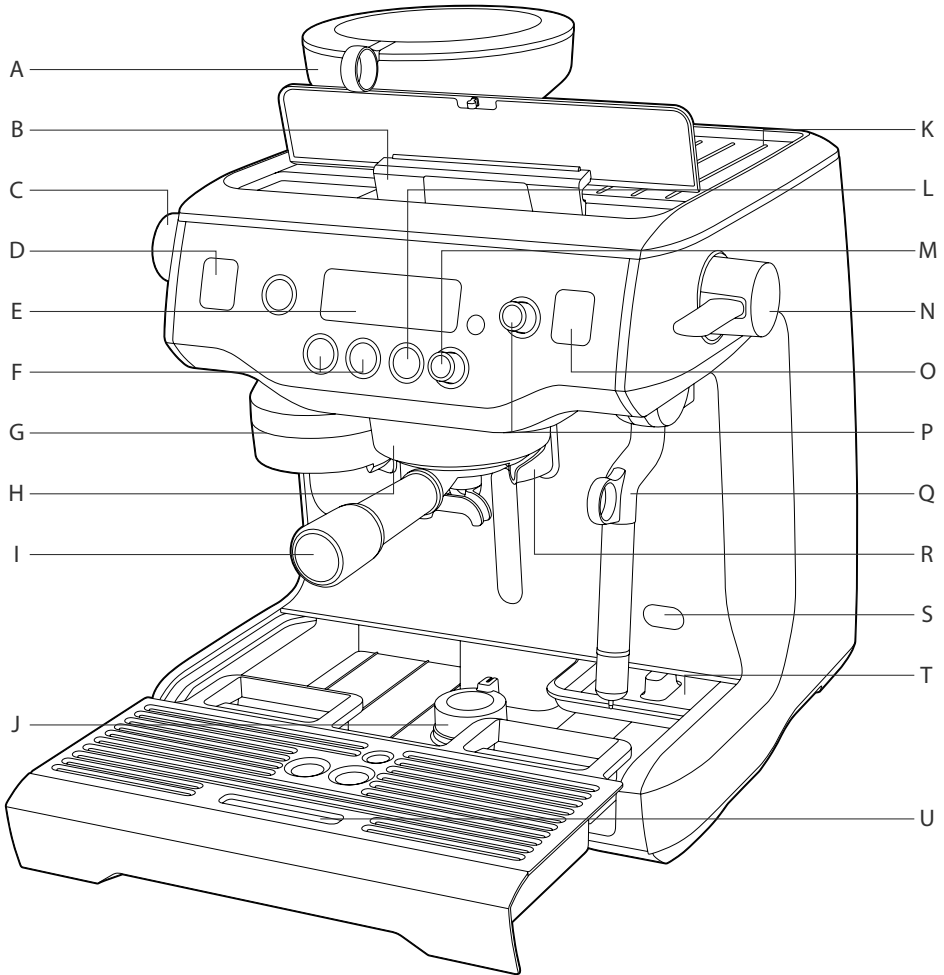


# INHALTSVERZEICHNIS

|   |    |
|---|----|
| IHRE »DESIGN ESPRESSO ADVANCED PROFESSIONAL« KENNEN LERNEN .....      | 6  |
| SICHERHEITSHINWEISE .....   | 8  |
| Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....                              | 8  |
| Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität.....                  | 10 |
| Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr .....                          | 10 |
| TECHNISCHE DATEN .....  | 11 |
| ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONEN .....                                   | 12 |
| TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG.....  | 14 |
| Tipps zu Auswahl und Lagerung des Kaffees.....                        | 14 |
| Der Mahlgrad .....  | 14 |
| Tipps für ein perfektes Extraktionsergebnis .....                     | 14 |
| VORBEREITUNGEN.....   | 15 |
| Vor der ersten Verwendung .....                                       | 15 |
| Den Wasserfilter einsetzen oder wechseln .....                        | 16 |
| Erste Verwendung.....   | 17 |
| · Die Wasserhärte einstellen .....                                    | 17 |
| · Die Boiler füllen.....  | 18 |
| · Spülvorgang .....   | 18 |
| · Das Mahlwerk betriebsbereit machen .....                            | 19 |
| IHRE INDIVIDUELLEN EINSTELLUNGEN WÄHLEN.....                          | 19 |
| Energiesparmodus .....  | 19 |
| Die Funktionen programmieren.....                                     | 19 |
| · Die Extraktionsdauer oder das Extraktionsvolumen programmieren..... | 20 |
| · Die Extraktionstemperatur programmieren.....                        | 21 |
| · Reinigungsfunktion .....  | 21 |
| · Die Uhr stellen.....  | 21 |
| · Die Auto-Start-Funktion programmieren.....                          | 22 |
| · Die automatische Abschaltung programmieren – Auto Off.....          | 23 |
| · Die Parameter der Press-Automatik programmieren (TAMP SET) .....    | 23 |
| · Die Vorbrühfunktion programmieren .....                             | 24 |
| · Die Einstellungen für den Long Black programmieren .....            | 24 |
| Weitere Einstellungen.....  | 25 |
| · Die zusätzlichen Funktionen zugänglich machen .....                 | 25 |
| · Auf die Voreinstellungen zurücksetzen (rSEt) .....                  | 26 |
| · Die Entkalkungsfunktion (dESc) .....                                | 26 |
| · Die Temperatureinheit (SEt) wählen.....                             | 26 |
| · Helligkeit und Kontrast des LCD-Bildschirms einstellen (Lcd) .....  | 26 |
| · Die Helligkeit der LEDs einstellen (SPot) .....                     | 27 |
| · Die Dampftemperatur einstellen (StEA) .....                         | 27 |
| · Die Verzögerung für die Luftzufuhr (Air) .....                      | 27 |
| · Die Lautstärke der akustischen Signale wählen (Snd) .....           | 27 |
| · Den Ventilator einstellen (FAn).....                                | 28 |
| · Die Reinigungsmeldung CLEAN ME! ein- oder ausschalten (Cln) .....   | 28 |
| · Das Format der Zeitanzeige wählen (CLoC).....                       | 28 |
| · Die Steuerungsart für die Extraktion wählen (Vol).....              | 29 |
| DIE ZUBEREITUNG DES PERFEKTEN ESPRESSOS .....                         | 29 |
| Die Espresso-Maschine betriebsbereit machen.....                      | 29 |

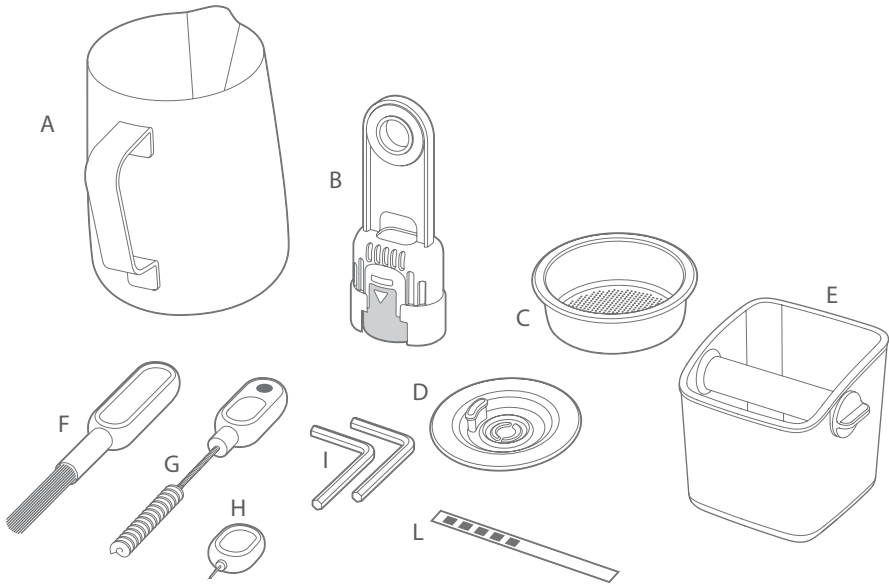
|  |    |
|--|----|
| Vorwärmen .....  | 30 |
| · Die Tassen oder Gläser vorwärmen .....                     | 30 |
| · Siebträger und Siebeinsatz vorwärmen .....                 | 30 |
| Mahlen, Dosieren, Anpressen.....                             | 30 |
| Den Brühkopf spülen .....                                    | 31 |
| Den Siebträger einsetzen.....                                | 31 |
| Den Brühvorgang starten .....                                | 31 |
| Nach der Extraktion.....                                     | 32 |
| MANUELLE EXTRAKTION.....                                     | 32 |
| EINEN LONG BLACK AUFBRÜHEN .....                             | 32 |
| Eine Voreinstellung verwenden .....                          | 33 |
| Den Long Black manuell aufbrühen .....                       | 33 |
| MILCH AUFSCHÄUMEN.....                                       | 34 |
| Milch automatisch aufschäumen .....                          | 34 |
| · Die Milchtemperatur einstellen.....                        | 34 |
| · Die Schaumqualität einstellen .....                        | 34 |
| · Die Milch aufschäumen .....                                | 34 |
| Milch manuell aufschäumen .....                              | 35 |
| HEISSES WASSER .....   | 37 |
| MELDUNGEN .....  | 38 |
| HILFE BEI PROBLEMEN .....                                    | 39 |
| PFLEGE UND REINIGUNG.....                                    | 44 |
| Das automatische Reinigungsprogramm .....                    | 44 |
| Den Wasserfilter einsetzen oder wechseln .....               | 45 |
| Das Mahlwerk reinigen .....                                  | 45 |
| Die Milchschaumdüse reinigen .....                           | 46 |
| · Direkt nach der Verwendung .....                           | 46 |
| · Verstopfungen der Milchschaumdüse beseitigen .....         | 46 |
| · Milchschaumdüse reinigen.....                              | 47 |
| · Ersatzteile für die Milchschaumdüse.....                   | 47 |
| Siebträger und Siebeinsatz reinigen.....                     | 47 |
| Brühkopf und Dampfsieb reinigen.....                         | 48 |
| Die Leitungen des Gerätes reinigen.....                      | 48 |
| Die Tropfschale und das Zubehörfach reinigen .....           | 48 |
| Das Gehäuse und die Warmhalteplatte reinigen .....           | 48 |
| Das Gerät entkalken .....                                    | 48 |
| · Schritt 1 – Vorbereitung.....                              | 49 |
| · Schritt 2 – Die Boiler leeren .....                        | 49 |
| · Schritt 3 – Entkalkung.....                                | 50 |
| · Schritt 4 – Die Boiler spülen.....                         | 51 |
| · Schritt 5 – Schritt 4, die Boiler spülen wiederholen ..... | 51 |
| AUFBEWAHRUNG .....   | 52 |
| ENTSORGUNGSHINWEISE.....                                     | 53 |
| INFORMATION UND SERVICE .....                                | 53 |
| GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE .....                                | 54 |
| REZEPTE.....   | 55 |

# IHRE »DESIGN ESPRESSO ADVANCED PROFESSIONAL« KENNEN LERNEN



- A. Integriertes Mahlwerk** mit abnehmbarem Trichter für ca. 280 g Kaffeebohnen.
- B. Von oben befüllbarer 2,5-Liter-Wassertank;** herausnehmbar, mit Wasserfilter und beleuchteter Füllstandsanzeige.
- C. Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrades:** damit passen Sie den Mahlgrad (grob bis fein) der verwendeten Kaffeesorte an.
- D. LCD-Bildschirm des Mahlwerkes:** zeigt die aktuelle Einstellung des Mahlgrades an.
- E. Haupt-LCD-Bildschirm:** zeigt die aktuellen Einstellungen für den Brühvorgang an und vereinfacht dadurch die Programmierung.
- F. Tasten für 1 Tasse und 2 Tassen,** jede mit eigener Einstellung der Extraktionsdauer. Die Einstellung kann neu programmiert werden. Die manuelle Bedienung ermöglicht zusätzlich eine unabhängige Extraktion.
- G. Auslass des Mahlwerkes:** füllt den Kaffee-Filter (Siebeinsatz) automatisch durch die Funktion Mahlen, Dosieren, Anpressen.
- H. Aktiv beheizter Brühkopf** für 58mm-Siebträger mit integriertem Heizelement.
- I. 58 mm Edelstahl-Siebträger.**
- J. Ausfahrbare Rolle:** für eine leichte und problemlose Reinigung unter der Espresso-Maschine.

- K. Beheizte Warmhalteplatte** zum Vorwärmen von hitzefesten Tassen und Gläsern.
- L. Heißwasser-Taste (HOT WATER):** liefert sofort heißes Wasser. Drücken Sie hier, um die Abgabe von heißem Wasser durch die Heißwassertülle zu starten bzw. zu stoppen.
- M. Drehknopf LONG BLACK:** Für die vorprogrammierte Herstellung eines Kaffees (LONG BLACK); mit 3 vorprogrammierten Einstellungen und 6 beliebig programmierbaren Speicherplätzen.
- N. Dampfwahlschalter:** Wählen Sie die automatische Milchschaumfunktion (untere Position) oder die manuelle Bedienung (obere Position).
- O. Dampf-LCD-Bildschirm:** zeigt die aktuelle Milchttemperatur und die Einstellung für die Schaumqualität an.
- P. Drehknopf SELECT:** wählen Sie hier die gewünschte Milchttemperatur und Schaumqualität; auch zur Programmierung in Verbindung mit der Taste MENU.
- Q. Wärmeisolierte Milchschaumdüse** mit integriertem Temperatursensor.
- R. Gesonderte Heißwassertülle:** liefert heißes Wasser für Kaffee (LONG BLACK) und zum Vorwärmen der Tassen.
- S. Abdeckung der Boiler-Ventile**
- T. Integriertes Zubehörfach:** bewahren Sie hier die Zubehöre auf.
- U. Herausnehmbare Tropfschale:** mit Füllstandsanzeige EMPTY ME!



## ZUBEHÖRE

- A. Milchkännchen aus Edelstahl
  - B. Filterhalter (zerlegbar in 2 Teile) für Wasserfilter
  - C. Siebeinsatz
  - D. Reinigungseinsatz
  - E. Kleiner Behälter für gebrauchtes Kaffeepulver
  - F. Bürste für Mahlwerk
  - G. Bürste für den Auslass des Mahlwerkes mit Magnet zum Herausnehmen des Presswerkzeuges
  - H. Reinigungsnadel für die Spitze der Milchschaumdüse
  - I. Innensechskantschlüssel
  - L. Teststreifen zur Bestimmung der Wasserhärte
- Nicht sichtbar:**  
Ersatzteile für die Milchschaumdüse: Spitze, Gummikappe, O-Ring

## **SICHERHEITSHINWEISE**

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

Reparaturen und technische Wartung am Gerät und seinen Bauteilen dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Tel.: 04165 / 2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

### **ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT**

- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Werkzeuge, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen, zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und schwere Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Undichtigkeiten). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind und/oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigungen während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb niemals auf eine Metallfläche (z. B. Geschirrabtropffläche). Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Legen Sie während des Betriebes keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Gerätes. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab.
- Niemals das Gerät oder Teile davon auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Grill, Feuer) bringen. Niemals das Gerät oder die Bauteile und Zubehöre des Gerätes für andere Geräte oder zweckentfremdet verwenden.
- Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebes keine wertvollen feuchtigkeits- oder hitzeempfindlichen Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden, um Schäden durch heißen Dampf und Wasser zu vermeiden. Das Gerät muss von vorn frei zugänglich sein. An den Seiten müssen mindestens 15 cm Platz frei sein.



- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, so dass sie die Gefahren bei der Bedienung des Gerätes verstehen und beachten. Auch die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt ist, 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 scharfkantige oder schwere Gegenstände auf das Gerät, um die Bauteile (Beispiel: Wärmplatte und Tropfschale) nicht zu beschädigen.

- Verwenden Sie ausschließlich hitzefeste Tassen und Gläser mit dem Gerät, um Schaden und schwere Verletzungen durch Splitter zu vermeiden.

- Füllen Sie zum Betrieb kaltes, sauberes Leitungswasser maximal bis zur obersten Füllmarke in den Wassertank. Verwenden Sie zum Betrieb niemals andere Flüssigkeiten. Niemals den Wassertank über die oberste Füllmarke (2½ l) füllen. Andernfalls können Flüssigkeiten überlaufen und zur Überhitzung und Gefährdung durch Elektrizität und Feuer führen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten auslaufen oder in das Gehäuse gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Niemals das Gerät mit leerem Wassertank einschalten, um eine Überhitzung zu vermeiden.

- Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (POWER-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen 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 Wassertank, Brühkopf, Trichter oder dem 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 oder zum Reinigen verwenden.

- **Niemals die Espresso-Maschine, die Bauteile oder Zubehöre in die Spülmaschine stellen.**

- Reinigen Sie das Gerät gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen geeignet.
- Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

## **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 Schuko-Steckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230/240 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose muss für 16 A einzeln 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.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen oder Verlängerungskabel, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.
- Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Sollte während der Arbeit eine Flüssigkeit über oder unter das Gerät 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 Kabel vor der Verwendung des Gerätes immer vollständig ab. Niemals am Kabel ziehen, reißen oder das Kabel 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 Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- 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.




## **HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR**

Ihre neue »Design Espresso Advanced Professional« dient zum Aufbrühen von Kaffee. Daher werden einige Bauteile wie Brühkopf, Siebträger und Siebeinsatz, Heißwassertülle und Milchschaumdüse beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus. Befolgen Sie einige Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrühungen und Sachschäden zu vermeiden.

- Das Gerät erzeugt Dampf unter hohem Druck – Verbrennungsgefahr! Niemals Ihre Hände oder Arme an die Auslassöffnungen des Gerätes halten (Brühkopf, Heißwassertülle, Milchschaumdüse), wenn das Gerät in Betrieb ist und kurz nach dem Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf metallene Oberflächen (Beispiel: Spüle). Metallflächen können während des Betriebes der Espresso-Maschine heiß werden.

- Fassen Sie während des Betriebes und kurz danach heiße Bauteile (Beispiel: Brühkopf, Siebträger, Heißwassertülle, Milchschaumdüse) nur an den dafür vorgesehenen Griffen an. Auch nach dem Ausschalten sind das Gerät und die entsprechenden Bauteile noch einige Zeit sehr heiß. Warten Sie immer, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist und leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale aus, bevor Sie das Gerät bewegen oder Reinigen.
- Aus dem Brühkopf, der Milchschaumdüse und der Heißwassertülle kann heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen. Halten Sie niemals Ihre Hände, andere Körperteile oder feuchtigkeits- und/oder hitzeempfindliche Gegenstände an Siebträger, Brühkopf, Heißwassertülle oder Milchschaumdüse oder darunter, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Achten Sie immer darauf, dass die Milchschaumdüse in Richtung Tropfschale weist, wenn sie nicht benutzt wird.
- Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger im Brühkopf korrekt eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät einschalten. Niemals während des Betriebes den Siebträger aus dem Brühkopf nehmen, um eine Gefährdung durch heißes Wasser und Dampf zu vermeiden.

## TECHNISCHE DATEN

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Modell:                           | »Design Espresso Advanced Professional«  |
| Art.-Nr.:                         | 42640  |
| Stromversorgung:                  | 220-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz   |
| Maximale Leistungsaufnahme:       | 2000 - 2400 W  |
| Länge des Netzkabels:             | ca. 105 cm   |
| Gewicht: ca.                      | 16 kg  |
| Abmessungen:                      | ca. 41,1 x 37,0 x 45,2 cm (B x T x H)  |
| Fassungsvermögen des Wassertanks: | 2,5 Liter  |
| Fassungsvermögen des Trichters:   | 280 g  |
| Prüfzeichen:                      |  |

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.



# ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONEN

In diesem Kapitel erhalten Sie einen Überblick über die zahlreichen Funktionen Ihrer neuen »Design Espresso Advanced Professional«.

## Hinweis:

Zahlreiche der genannten Funktionen können Sie individuell an Ihre Wünsche anpassen. Lesen Sie dazu die Kapitel »Die Funktionen programmieren« und »Weitere Einstellungen«.

## Allgemeine Eigenschaften

| Funktion   | Nützlich für ...  |
|--|---|
| Automatische Funktion: Mahlen, Dosieren, Anpressen | Mahlt automatisch den Kaffee, füllt die richtige Menge in den Siebeinsatz und drückt das Kaffeepulver mit dem richtigen Druck an. Der Arbeitsbereich bleibt sauber.   |
| Auswahl des Mahlgrades                             | Einstellbarer Mahlgrad: von fein bis grob. Für eine optimale Espresso-Extraktion.   |
| Mahlwerk aus Edelstahl                             | Verarbeitet die Kaffeebohnen präzise und sorgt damit für das optimale Aroma.  |
| Milchschaum-Automatik                              | Schäumt die Milch automatisch auf. Temperatur und Beschaffenheit sind einstellbar: von seidig weich für Latte oder cremig für Cappuccino. Die automatische Spülfunktion reinigt die Milchschaumdüse von überschüssiger Milch, sobald die Milchschaumdüse wieder in die untere Position gebracht wird. |
| Gleichzeitig Kaffee und Dampf erzeugen             | Gleichzeitige Herstellung von Espresso und Milchschaum durch getrennte Edelstahl-Boiler für Espresso und Dampf.   |
| Genauere Regelung                                  | Der elektronische PID-Regler sorgt für eine genaue Temperatureinstellung im Extraktionsprozess. Die Temperatur ist programmierbar.  |
| Aktiv beheizter Brühkopf                           | Der große 58-mm-Brühkopf mit eingebautem Temperatursensor hält die Brühtemperatur während der Extraktion konstant.  |
| Konstanter Extraktionsdruck                        | Das Überdruckventil begrenzt den maximal erreichbaren Druck. Für das bestmögliche Espresso-Aroma.   |
| Programmierbare Vorbrühfunktion (Pre-Infusion)     | Der Kaffee wird angefeuchtet, bevor die Pumpe stufenweise ihre volle Leistung erreicht. Dauer und Druck des Vorbrühvorganges lassen sich einstellen. So kann der Kaffee sein Aroma sanft entfalten.   |
| Zwei-Pumpen-System                                 | Getrennte Pumpen für Dampf- und Espresso-Boiler.  |
| Programmierbare Extraktionstemperatur              | Dadurch können Sie das Espresso-Aroma individuell gestalten. Regelbereich: 86°C bis 96°C.   |

## Zusätzliche Funktionen

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Extraktions-Timer (Shot Clock) | Zeigt die Dauer der Espresso-Extraktion an.   |
| Automatische Einschaltung      | Schaltet die Espresso-Maschine zur festgelegten Zeit ein.                           |
| Automatische Abschaltung       | Schaltet die Espresso-Maschine nach einer programmierbaren Zeit ohne Benutzung aus. |

## Zubereitung

|   |   |
|---|---|
| Taste für 1 Tasse                               | Drücken Sie kurz die 1-Tasse-Taste, um eine Tasse Espresso mit der voreingestellten Dauer zu extrahieren (20 Sekunden). Die Extraktion beginnt mit der Vorbrühfunktion. Die Espresso-Maschine kehrt zum Standby-Modus zurück, sobald die Extraktionsdauer für 1 Tasse abgelaufen ist. |
| Taste für 2 Tassen oder eine doppelten Espresso | Drücken Sie kurz die 2-Tassen-Taste, um 2 Tassen Espresso mit der voreingestellten Dauer zu extrahieren (30 Sekunden). Die Extraktion beginnt mit der Vorbrühfunktion. Die Espresso-Maschine kehrt zum Standby-Modus zurück, sobald die Extraktionsdauer für 2 Tassen abgelaufen ist. |
| Manuelle Extraktion                             | Halten Sie die Taste für 1 oder 2 Tassen gedrückt, um den Vorbrühvorgang zu starten. Sobald die gewünschte Vorbrühdauer abgelaufen ist, lassen Sie die Taste los, um die Extraktion mit dem vollen Druck zu starten. Drücken Sie die Taste erneut, um die Extraktion zu beenden.      |
| Long Black per Tastendruck                      | Mischt nach der Extraktion automatisch heißes Wasser zum Espresso direkt in die Tasse. Programmierbar.  |

## TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG

Einen guten Kaffee zuzubereiten, ist eine Kunst, die mit Ihrer neuen Espresso-Maschine leicht zu erlernen ist. In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps für Ihren perfekten Kaffee.

### TIPPS ZU AUSWAHL UND LAGERUNG DES KAFFEES

- Benutzen Sie möglichst immer frischgemahlene Kaffeebohnen, um einen ausgezeichneten Geschmack und das volle Aroma zu erhalten.
- Wir empfehlen 100%-Arabica Qualitäts-Kaffeesorten. Benutzen Sie immer frisch geröstete Kaffeebohnen. Achten Sie auf das Röstdatum.
- Verbrauchen Sie die Kaffeebohnen innerhalb von 2 bis 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. Verwenden Sie am besten immer die Funktion Mahlen, Dosieren, Anpressen der Espresso-Maschine.

### DER MAHLGRAD

- Wenn Sie fertig gemahlene Kaffee verwenden, vergewissern Sie sich, dass das Kaffeepulver für Espresso-Maschinen geeignet ist.
- Das Pulver sollte nicht zu grob und nicht zu fein sein (Mahlgrad). Durch den Mahlgrad beeinflussen Sie die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver gepresst wird und bestimmen letztendlich die Qualität Ihres Kaffees.
- Wenn der Kaffee zu fein gemahlen ist (das Kaffeepulver gleicht Puderzucker und fühlt sich zwischen den Fingern an wie Mehl), kann das Wasser auch unter Druck nicht durch das Pulver fließen. Der Kaffee wird dadurch dunkel und bitter und die Crema wird fleckig.
- Wenn der Kaffee zu grob gemahlen ist, fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade.

### Tipps für ein perfektes Extraktionsergebnis

| Extraktionsart                             | Mahlgrad | Extraktionsdauer            |
|--|----------|-----------------------------|
| Überextrahiert (bitter, nicht schmackhaft) | zu fein  | über 45 Sekunden            |
| Ausgewogen                                 | optimal  | zwischen 15 und 40 Sekunden |
| Unterextrahiert (fad, wässrig, sauer)      | zu grob  | weniger als 15 Sekunden     |

Die Tasten für 1 Tasse und 2 Tassen steuern die Extraktion normalerweise durch die Extraktionsdauer. Die Extraktionsdauer ist voreingestellt. Sie können diesen Wert allerdings neu programmieren. Siehe: ›Die Extraktionsdauer oder das Extraktionsvolumen programmieren‹.

Das Gerät kann die Extraktion auch durch das Volumen steuern. Stellen Sie die Steuerungsart dementsprechend um, wenn Sie diese Steuerungsart bevorzugen. Eine Anleitung finden Sie unter ›Weitere Einstellungen‹ im Abschnitt ›Die Steuerungsart für die Extraktion wählen (Vol)‹.

## VORBEREITUNGEN

### 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!

### WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß und entwickeln Dampf und heißes Wasser unter Überdruck. Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (POWER-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen.

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

**WICHTIG:** Um das Gerät in den Standby-Modus zu bringen, muss der Dampfwahlhebel ausgeschaltet sein (waagerechte Position).

### VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Das Gerät ist sehr schwer (ca. 16 kg). Wenn möglich, sollten Sie es zu zweit auspacken.

1. Nehmen Sie zuerst den Karton mit den Zubehören (Accessories Box) heraus.
2. Legen Sie den Transportkarton mit dem Gerät so auf den Tisch, dass das Gerät im Karton aufrecht steht. Ziehen Sie das Gerät aus dem Karton heraus.

3. Entfernen Sie alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild und die Seriennummer am Boden des Gerätes. Wenn Sie das Gerät auspacken, sind Tropfschale, Zubehörfach (rechts hinter der Tropfschale) und Wassertank bereits richtig eingebaut. Die Tropfschale befindet sich im Gerätesockel und kann nach vorn herausgezogen werden. Achten Sie unbedingt darauf, dass kleine Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial und/oder den Bauteilen und Zubehören des Gerätes spielen.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Bauteile und das Zubehör vollständig und unbeschädigt sind, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Siehe: »Ihre »Design Espresso Advanced Professional« kennen lernen«.
5. Nehmen Sie den Wassertank von der Rückseite der Espresso-Maschine ab. Ziehen Sie dazu den Verriegelungshebel des Wassertanks nach unten.
6. Nehmen Sie die Beutel mit dem Wasserfilter und dem Filterhalter aus dem Wassertank heraus.

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

### Hinweis:

Sie können die Espresso-Maschine leichter bewegen und dadurch auch den Wassertank an der Rückseite besser erreichen, wenn Sie die ausklappbare Rolle verwenden. Nehmen Sie dazu die Tropfschale heraus und drehen Sie den Drehknopf in der Mitte auf das Symbol, um die Rolle auszuklappen. Bevor Sie die Espresso-Maschine wieder verwenden, vergessen Sie bitte nicht, die Rolle wieder einzuklappen. Drehen Sie den Drehknopf dazu zurück.

- Reinigen Sie den Wassertank, Filterhalter und die Zubehöre (Siebträger, Siebeinsatz, Milchkännchen) mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Spülen Sie die Teile dann mit klarem Wasser und trocknen Sie die Teile sorgfältig ab.
- Stellen Sie das Gerät an einem geeigneten Arbeitsplatz in der Nähe einer Wandsteckdose auf.
- Nehmen Sie die beiden Teile des Filterhalters auseinander. Drücken Sie dazu auf beiden Seiten des unteren Teils auf die Verschlusslaschen und ziehen Sie die Teile dann ohne Gewaltanwendung auseinander. Spülen Sie den Filterhalter mit kaltem Wasser. Spülen Sie dabei besonders das Edelstahlsieb sorgfältig aus.

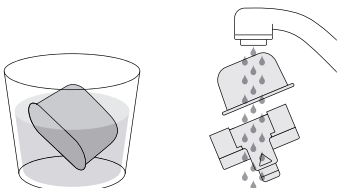
### Hinweis:

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

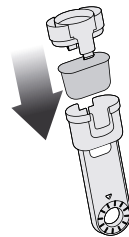
## DEN WASSERFILTER EINSETZEN ODER WECHSELN

Um einen zuverlässigen Betrieb Ihrer Espresso-Maschine dauerhaft zu gewährleisten, empfehlen wir, immer einen Wasserfilter zu verwenden. Wechseln Sie den Wasserfilter regelmäßig alle 2 Monate. Wasserfilter und Filterhalter befinden sich im Wassertank. Bitte verwenden Sie ausschließlich die Wasserfilter von Gastroback (Art.-Nr.: 97765) Bei weiteren Fragen wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice 04165/2225-0

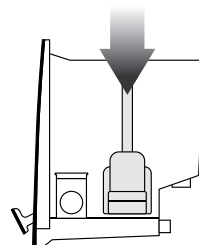
- Nehmen Sie Wasserfilter und Filterhalter aus der Verpackung. Wenn der Filterhalter bereits im Wassertank installiert ist, dann ziehen Sie ihn am weißen Ring nach oben heraus.
- Weichen Sie den Wasserfilter zuerst ca. 5 Minuten in einer Tasse Wasser ein. Spülen Sie ihn danach unter fließendem Wasser.



- Setzen Sie den neuen Wasserfilter im Filterhalter ein und stecken Sie die beiden Teile des Filterhalters wieder zusammen. Drehen Sie den weißen Ring im oberen Teil des Filterhalters auf den Monat für den nächsten Filterwechsel. Wir empfehlen, den Wasserfilter alle zwei Monate zu wechseln.



- Danach können Sie den Wasserfilter im Wassertank installieren. Stecken Sie den Filterhalter dazu in die Halterung im Wassertank und drücken Sie den Filterhalter dann nach unten bis er einrastet.



**WICHTIG:** Wir empfehlen, kein demineralisiertes Wasser zu verwenden, da der Geschmack des Kaffees und die Funktion der Espresso-Maschine dadurch nachteilig beeinflusst werden. Verwenden Sie Leitungswasser oder ein mineralienarmes Tafelwasser.



- Füllen Sie den Wassertank mit klarem Leitungswasser und setzen Sie ihn wieder an der Rückseite des Gerätes ein. Schließen Sie die Verriegelung des Wassertanks.

## ERSTE VERWENDUNG

**WICHTIG:** Füllen Sie nur Leitungswasser oder Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt in den Wassertank. Verwenden Sie kein Mineralwasser, destilliertes Wasser oder demineralisiertes Wasser, da die Funktion des Gerätes dadurch nachteilig beeinträchtigt würde.

- Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank bis zur Maximum-Markierung mit kaltem Leitungswasser gefüllt ist. Zum Füllen können Sie entweder den Deckel öffnen (zum Öffnen drücken) oder den Wassertank an der Rückseite der Espresso-Maschine herausnehmen.
- Schließen Sie die Espresso-Maschine an eine geeignete Steckdose an (siehe: ›Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‹). Drücken Sie die POWER-Taste, um die Espresso-Maschine einzuschalten.
- Der Haupt-LCD-Bildschirm zeigt „Hrd3“ an. Bevor Sie das Gerät verwenden können, müssen Sie die Wasserhärte einstellen. Durch diesen Wert wird festgelegt, in welchen Abständen die Meldungen „CHANGE FILTER“ (Wasserfilter wechseln) und „DESCALE“ (Entkalken) erscheinen.

### Die Wasserhärte einstellen

- Tauchen Sie den mitgelieferten Teststreifen zur Prüfung der Wasserhärte 1 Sekunde lang in das Wasser, das Sie verwenden wollen, und legen Sie den Teststreifen dann 1 Minute beiseite. Die Wasserhärte wird durch eine Reihe von roten Quadraten auf dem Teststreifen angezeigt. Beispiel: 3 rote Quadrate zeigen Wasserhärte 3 an.
- Drehen Sie den Drehknopf SELECT, bis

die abgelesene Wasserhärte auf dem LCD-Bildschirm erscheint. „Hrd1“ bedeutet: sehr weiches Wasser (wenig Kalk); „Hrd5“ bedeutet: sehr hartes Wasser (stark kalkhaltig).

- Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT, um die Einstellung festzulegen. Die Espresso-Maschine erzeugt einen Signalton, um die Einstellung zu bestätigen.

### Hinweis:

Durch die Wasserhärte wird festgelegt, in welchen Abständen die Meldungen „CHANGE FILTER“ und „DESCALE“ erscheinen. Sie können die Wasserhärte Ihres Leitungswassers auch von Ihrem zuständigen Wasserwerk erfahren. Sehen Sie dazu folgende Tabelle, um die übliche Einheit der Wasserhärte (°dH) in die Härteskala des Gerätes umzurechnen. Der mitgelieferte Teststreifen kann nur einmal verwendet werden.

Tabelle der Härtegrade für Leitungswasser:

| °dH | °e    | °f | Geräte-einstellung |
|-----|-------|----|--------------------|
| 0   | 0.00  | 0  | 0                  |
| 5   | 6.25  | 9  | 1                  |
| 10  | 12.50 | 18 | 2                  |
| 15  | 18.75 | 27 | 3                  |
| 20  | 25.00 | 36 | 4                  |
| 25  | 31.25 | 45 | 5                  |

**WICHTIG:** Wenn die Wasserhärte 4 oder 5 beträgt, empfehlen wir ein anderes Wasser zu verwenden. Gefiltertes Quellwasser und Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt verlängern die Zeitabstände der Filterwechsel und der Entkalkung. Auch der Geschmack des Kaffees wird dadurch besser. Testen Sie die Wasserhärte des neuen Wassers und stellen Sie diese Wasserhärte am Gerät ein (siehe: ›Die Wasserhärte (Hrd)‹). Verwenden Sie kein Mineralwasser, destilliertes Wasser oder demineralisiertes Wasser, da die Funkti-

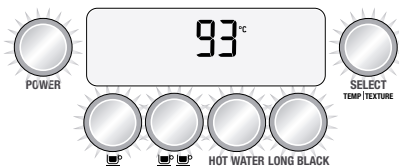
on der Espresso-Maschine dadurch nachteilig beeinträchtigt würde.

## Die Boiler füllen

Ein pumpendes Geräusch ertönt, während die leeren Boiler zum ersten Mal mit Wasser gefüllt werden. Der Haupt-LCD-Bildschirm zeigt die aktuelle Temperatur des Espresso-Boilers an und „HEATING“ blinkt während das Gerät das Wasser heizt.

Nach etwa 5 Minuten erreicht das Wasser die voreingestellte Betriebstemperatur (93°C) und alle 6 Tasten und Drehknöpfe leuchten auf. Die Espresso-Maschine ist jetzt im Standby-Modus und bereit für den nächsten Schritt.

Vor der ersten Verwendung sollten Sie die Espresso-Maschine einmal ohne Kaffeepulver arbeiten lassen. Dadurch werden die inneren Bauteile der Espresso-Maschine aufgeheizt und gespült. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung im folgenden Absatz »Spülvorgang«.



## Spülvorgang

### WARNUNG - Verbrennungsgefahr:

Halten Sie niemals Ihre Hände oder hitzeempfindliche Gegenstände unter den Brühkopf, an die Milchschaumdüse oder die Heißwassertülle, wenn das Gerät in Betrieb ist. Heißes Wasser und heißer Dampf können austreten und zu schweren Verbrühungen führen.

Führen Sie die folgenden Schritte durch, wenn die Espresso-Maschine den Standby-Modus erreicht hat.

1. Drücken Sie die 2-Tassen-Taste, um heißes Wasser durch den Brühkopf laufen zu lassen.

2. Drücken Sie die Heißwassertaste (HOT WATER), um die Heißwassertülle zu spülen. Achten Sie dabei darauf, sich nicht am heißen Wasser und Dampf zu verbrühen. Drücken Sie die Heißwassertaste nach 30 Sekunden erneut, um den Wasserfluss zu stoppen.
3. Bewegen Sie den Dampfwahlhebel nach oben in die MANUAL-Position, um die Milchschaumdüse zu spülen. Nach 30 Sekunden bewegen Sie den Dampfwahlhebel wieder in die mittlere Position, um die Dampferzeugung auszuschalten.
4. Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3 bis der Wassertank leer ist. Leeren Sie die Tropfschale zwischendurch rechtzeitig aus. Achten Sie dabei darauf, sich nicht an der heißen Tropfschale oder dem Wasser zu verbrühen.
5. Füllen Sie den Wassertank wieder auf und leeren Sie bei Bedarf die Tropfschale.

### Hinweis:

Die Espresso-Maschine erreicht die Betriebstemperatur (Standby-Modus) nicht, wenn der Dampfwahlhebel in der MANUAL-Position steht. In diesem Fall blinkt „MANUAL“ auf dem Dampf-LCD-Bildschirm. Senken Sie den Dampfwahlhebel in die mittlere Position (OFF). Sie können die Dampffunktion verwenden, sobald der Drehknopf SELECT leuchtet.

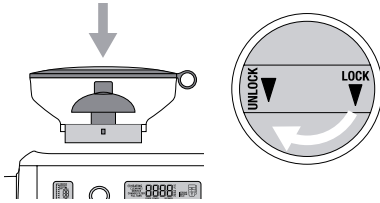
### Hinweis:

Sie können die Funktionen für 1 Tasse, 2 Tassen oder LONG BLACK sowie die Reinigungsfunktion (CLEAN CYCLE) nicht aktivieren, solange die Espresso-Maschine die Betriebstemperatur nicht erreicht hat (Standby-Modus). Wenn Sie eine dieser Funktionen während des Heizvorgangs auswählen, dann erzeugt die Espresso-Maschine 3 Signaltöne.

## IHRE INDIVIDUELLEN EINSTELLUNGEN WÄHLEN

### Das Mahlwerk betriebsbereit machen

1. Setzen Sie den Trichter oben auf das Mahlwerk und schließen Sie die Verriegelung (den Griff der Verriegelung in der Mitte des Trichters auf „LOCK“ drehen). Der Trichter muss fest auf dem Mahlwerk sitzen und darf nicht wackeln.



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

2. Füllen Sie bis zu 280 g frische, ganze Kaffeebohnen Ihrer bevorzugten Sorte in den Trichter. Setzen Sie den Deckel des Trichters auf. Füllen Sie den Trichter nicht zu voll. Der Deckel des Trichters muss sich problemlos schließen lassen.

**Tipp:** Wir empfehlen 100% Arabica Kaffeebohnen mit dem Röstdatum auf der Packung. Sie sollten sich nicht nach dem Haltbarkeitsdatum richten. Kaffeebohnen sollten möglichst 5 bis 20 Tage nach dem Röstdatum verbraucht werden. Alte Kaffeebohnen können bitter und fad schmecken und bei der Zubereitung läuft der Kaffee nicht richtig durch.

### Den Mahlgrad einstellen

Sie können den Mahlgrad von 1 (sehr fein) bis 45 (sehr grob) einstellen. Damit können Sie den Mahlgrad optimal an die Qualität Ihrer Kaffeebohnen und Ihren individuellen Geschmack anpassen. Wir empfehlen, mit Mahlgrad 30 anzufangen. Von diesem Mahlgrad ausgehend sollten Sie dann das Mahlwerk genauer einstellen.

3. Drehen Sie den Drehknopf GRIND SIZE, bis der gewünschte Mahlgrad im LCD-Bildschirm des Mahlwerkes erscheint.

Das Gerät ist jetzt für die Zubereitung Ihres Kaffees bereit.

Sie können das Gerät nach Ihren Vorlieben einstellen und nach Ihren eigenen Wünschen programmieren. Zahlreiche, häufig verwendete Einstellungen und Funktionen können Sie ganz einfach mit der Taste MENU aufrufen. Siehe: »Die Funktionen programmieren«.

Einige weitere Einstellungen für erfahrene Anwender werden im Abschnitt »Weitere Einstellungen« beschrieben.

Die Verwendung der Programme zur Reinigung und zum Entkalken sind im Kapitel: »Pflege und Reinigung«, beschrieben. Bitte informieren Sie sich dort über die einzelnen Schritte, bevor Sie diese Funktionen verwenden.

### ENERGIESPARMODUS

Die »Design Espresso Advanced Professional« verfügt über einen »Auto-Off-Mode«, bei dem Sie selbst wählen können, ob sich das Gerät nach 5, 10 oder 20 Minuten automatisch abschaltet.

Im »Auto-Off-Mode« verbraucht die »Design Espresso Advanced Professional« keine Energie. Ist der »Auto-Off-Mode« aktiviert, leuchtet keine der Tasten an dem Gerät mehr auf. Um die Maschine wieder in Betrieb zu nehmen, drücken Sie einmal die Power-Taste. Diese fängt an zu blinken und sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchten alle Tasten wieder konstant.

### DIE FUNKTIONEN PROGRAMMIEREN

#### Hinweis:

Die Taste MENU ist ohne Funktion, wenn die Espresso-Maschine gerade Kaffee/Espresso zubereitet oder heißes Wasser abgibt.

1. Um das Gerät zu programmieren, drücken Sie einmal die MENU-Taste.

Die Espresso-Maschine schaltet in den Programm-Modus und auf dem LCD-

Bildschirm erscheint die erste der programmierbaren Funktionen („1 CUP“). Eine Liste der Funktionen erscheint in der untersten Zeile des LCD-Bildschirms.

2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.
3. Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT, um die Funktion auszuwählen.

Drehen Sie danach am Drehknopf SELECT, um den gewünschten Wert einzustellen.

4. Wenn der gewünschte Wert auf dem LCD-Bildschirm erscheint, dann drücken Sie auf den Drehknopf SELECT, um den Wert zu bestätigen. Ein akustisches Signal ertönt und die Espresso-Maschine kehrt zum Standby-Modus zurück.

**Tipp:**

Die wichtigsten Funktionen zur Programmierung Ihrer individuellen Zubereitungsart sind auf diese Art zugänglich. Für erfahrene Anwender stehen jedoch noch einige weitere Programmierungen zur Verfügung. Siehe: ›Weitere Einstellungen‹.

Sie können jederzeit vom Programm-Modus zum Standby-Modus zurückschalten. Drücken Sie dazu die Taste MENU.

Folgende Funktionen können Sie programmieren:

| <b>Funktion</b> | <b>Programmierbare Werte</b>   |
|-----------------|--|
| Shot Vol        | Extraktionsdauer bzw. Extraktionsvolumen für 1 Tasse (1 CUP) oder 2 Tassen (2 CUP) |
| Shot Temp       | Extraktionstemperatur  |
| Clean Cycle     | Startet die automatische Reinigungsfunktion  |
| Set Clock       | Uhrzeit der Espresso-Maschine einstellen, optional                                 |

| <b>Funktion</b>   | <b>Programmierbare Werte</b>  |
|-------------------|---|
| Auto Start        | Uhrzeit für den automatischen Start der Espresso-Maschine, optional |
| Auto Off          | Zeit bis zur automatischen Abschaltung                              |
| Tamp Set          | Werte der Anpress-Funktion, für erfahrene Anwender                  |
| Pre-Infuse        | Werte der Vorbrühfunktion, um den gewünschten Geschmack zu erhalten |
| Long Black Adjust | Werte für die Long Black-Funktion                                   |

Stellen Sie die Funktionen nach den folgenden Anleitungen ein.

**Die Extraktionsdauer oder das Extraktionsvolumen programmieren**

**Hinweis:**

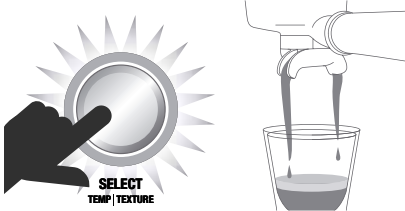
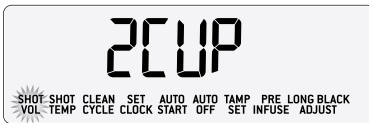
Die Extraktionen für 1 Tasse (1 CUP) und 2 Tassen (2 CUP) werden als Voreinstellung durch die Extraktionsdauer gesteuert. Wenn Sie ein festgelegtes Extraktionsvolumen programmieren wollen, dann wählen Sie diese Steuerungsart bei den zusätzlichen Funktionen aus. Siehe: ›Weitere Einstellungen‹. Die Programmierung beider Steuerungsarten erfolgt dann auf die gleiche Weise nach folgender Anleitung.

1. Füllen Sie den Siebträger mit der automatischen Funktion Mahlen, Dosieren, Anpressen. Setzen Sie den Siebträger dann in den Brühkopf ein.
2. Drücken Sie die Taste MENU, um in den Programm-Modus zu schalten (siehe oben).
3. Drehen Sie bei Bedarf den Drehknopf SELECT, damit die gewünschte Funktion auf dem LCD-Bildschirm erscheint.

1-Tasse-Funktion: „1 CUP“, oder

2-Tassen-Funktion: „2 CUP“.

- Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT, um die Extraktion zu starten.
- Sobald die gewünschte Extraktionsdauer bzw. das Extraktionsvolumen erreicht ist, drücken Sie wieder auf den Drehknopf SELECT, um die Espresso-Extraktion zu beenden. Ein Signalton ertönt und Dauer bzw. Volumen der Extraktion werden für die ausgewählte Funktion (1 Tasse oder 2 Tassen) gespeichert.



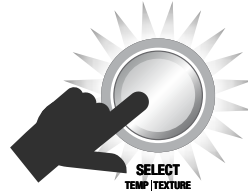
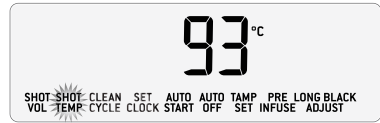
### Hinweis:

Die Dauer der Vorbrühfunktion wird gesondert programmiert. Siehe: »Die Vorbrühfunktion programmieren«.

### Die Extraktionstemperatur programmieren

- Drücken Sie die MENU-Taste, um in den Programm-Modus zu schalten.
- Drehen Sie den Drehknopf SELECT, bis die Extraktionstemperatur (Shot Temp) auf dem LCD-Bildschirm erscheint.
- Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT. Die aktuelle Temperatur blinkt auf dem LCD-Bildschirm.
- Drehen Sie den Drehknopf SELECT, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.
- Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT, um die gewählte Temperatur festzulegen. Die Espresso-Maschine erzeugt einen Signalton,

um die neue Temperatur zu bestätigen und kehrt zum Standby-Modus zurück.



### Reinigungsfunktion

Die Reinigungsfunktion (Cleaning Cycle) reinigt das Dampfsieb und den Brühkopf. Arbeiten Sie mit dieser Funktion, wenn der LCD-Bildschirm „CLEAN ME!“ anzeigt. Eine Anleitung zu der Funktion finden Sie im Kapitel »Pflege und Reinigung«.



### Die Uhr stellen

#### Tipp:

Sie können die Uhrzeit im 12-Stunden-Format oder 24-Stunden-Format anzeigen lassen. Siehe: »Das Format der Zeitanzeige wählen (CLoC)«. Allerdings können Sie auch ganz darauf verzichten, die Uhr zu stellen.

- Drücken Sie die MENU-Taste, um in den Programm-Modus zu schalten.

2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT, bis die aktuelle Uhrzeit auf dem LCD-Display angezeigt wird. Falls Sie die Uhrzeit nicht bereits eingestellt haben, erscheint eine Voreinstellung.
3. Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT. Die aktuelle Uhrzeit blinkt auf dem LCD-Bildschirm.
4. Drehen Sie den Drehknopf SELECT, um die Uhrzeit einzustellen.
5. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie auf den Drehknopf SELECT. Die Espresso-Maschine erzeugt einen Signalton, um die neue Einstellung zu bestätigen und schaltet zum Standby-Modus zurück.



## Die Auto-Start-Funktion programmieren

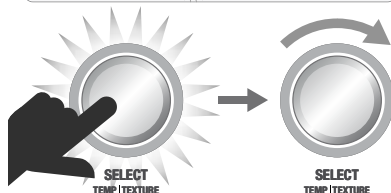
### Tipp:

Vor der Nutzung der Auto-Start-Funktion muss die Uhr gestellt werden. Siehe oben: »Die Uhr stellen«. Wenn Sie versuchen, die Auto-Start-Funktion einzuschalten, solange die Uhr noch nicht gestellt wurde, dann ertönt ein akustisches Signal. Wenn die Auto-Start-Funktion eingeschaltet ist, erscheint auf dem LCD-Bildschirm links oben ein Uhr-Symbol.

Die Auto-Start-Funktion ist optional. Sie können damit eine Zeit programmieren, zu der sich die Espresso-Maschine automatisch einschaltet. Dadurch müssen Sie nicht erst war-

ten, bis die Boiler aufgeheizt sind, bevor Sie das Gerät verwenden können. Wir empfehlen, die Auto-Start-Funktion auf etwa ¼ Stunde vor der Verwendung zu programmieren.

1. Drücken Sie die MENU-Taste, um in den Programm-Modus zu schalten.
2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT, bis „AUTO START“ in der letzten Zeile des LCD-Bildschirms blinkt und „On“ oder „Off“ angezeigt wird.
3. Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT.



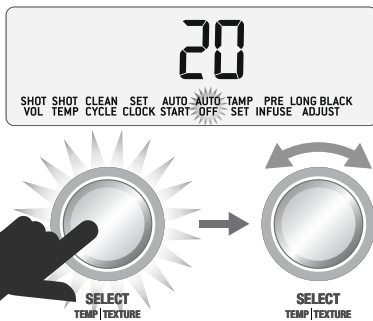
4. Drehen Sie den Drehknopf SELECT auf die gewünschte Einstellung: „On“ oder „Off“.
5. Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT. Wenn Sie die Funktion eingeschaltet haben („On“), dann erscheint die Uhrzeit für die Auto-Start-Funktion.
6. Drehen Sie den Drehknopf SELECT, bis die gewünschte Uhrzeit erscheint.
7. Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT, um die gewählte Uhrzeit festzulegen. Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück und ein kleines Uhr-Symbol erscheint auf dem LCD-Bildschirm.



## Die automatische Abschaltung programmieren – Auto Off

Mit dieser Funktion stellen Sie ein, wie lange die Espresso-Maschine eingeschaltet bleibt, wenn Sie keine Bedienungsschritte ausführen. Nach dieser Zeitspanne schaltet sich das Gerät automatisch aus. Sie können zwischen 5 Minuten, 10 Minuten und 20 Minuten wählen.

1. Drücken Sie die MENU-Taste, um in den Programm-Modus zu schalten.
2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT, bis „AUTO OFF“ in der letzten Zeile des LCD-Bildschirms blinkt.
3. Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT.
4. Drehen Sie den Drehknopf SELECT auf die gewünschte Einstellung.
5. Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT. Die Espresso-Maschine erzeugt einen Signalton, um die neue Einstellung zu bestätigen und schaltet in den Standby-Modus zurück.

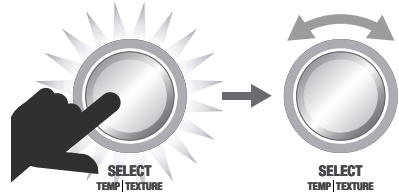


## Die Parameter der Press-Automatik programmieren (TAMP SET)

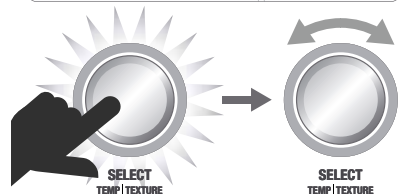
### Hinweis:

Diese Einstellung sollte nur von erfahrenen Anwendern verändert werden. Sie können mit dieser Funktion den Anpressdruck für das Presswerkzeug und die Zeit für die Einebnung der Kaffee-Oberfläche einstellen.

1. Drücken Sie die MENU-Taste, um in den Programm-Modus zu schalten.
2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT, bis „TAMP SET“ in der letzten Zeile des LCD-Bildschirms blinkt.
3. Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT. Die aktuelle Einstellung für den Anpressdruck blinkt.
4. Drehen Sie den Drehknopf SELECT auf die gewünschte Einstellung zwischen 1 und 9.



5. Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT. Die aktuelle Zeiteinstellung für die Einebnung der Kaffee-Oberfläche blinkt.
6. Drehen Sie den Drehknopf SELECT auf die gewünschte Einstellung von 2 bis 10 Sekunden.
7. Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT. Die Espresso-Maschine erzeugt einen Signalton, um die neue Einstellung zu bestätigen und kehrt in den Standby-Modus zurück.

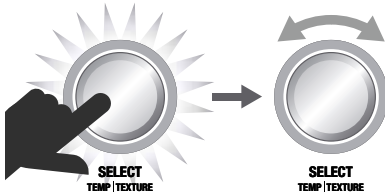
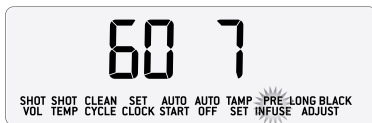


## Die Vorbrühfunktion programmieren

### Hinweis:

Diese Einstellung sollte nur von erfahrenen Anwendern verändert werden. Mit dieser Funktion können Sie Druck und Dauer der Vorbrühfunktion einstellen.

1. Drücken Sie die MENU-Taste, um in den Programm-Modus zu schalten.
2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT, bis „PRE INFUSE“ in der untersten Zeile des LCD-Bildschirms blinkt.
3. Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT. Die aktuelle Einstellung für den Druck der Vorbrühfunktion blinkt (% des Maximaldruckes).
4. Drehen Sie den Drehknopf SELECT auf die gewünschte Einstellung.
5. Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT. Die aktuelle Dauer des Vorbrühvorgangs blinkt.
6. Drehen Sie den Drehknopf SELECT auf die gewünschte Einstellung von 2 bis 10 Sekunden.
7. Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT. Die Espresso-Maschine erzeugt einen Signalton, um die neue Einstellung zu bestätigen und schaltet zum Standby-Modus zurück.



## Die Einstellungen für den Long Black programmieren

Um Ihre Vorlieben für den Long Black (Kaffee) zu erreichen, können Sie 6 Zubereitungsarten frei programmieren („SET 1“ bis „SET 6“).

1. Füllen Sie den Siebträger mit der Funktion Mahlen, Dosieren, Andrücken.
2. Setzen Sie den gefüllten Siebträger am Brühkopf ein.
3. Stellen Sie Ihre Tasse so unter den Brühkopf, dass sowohl der Kaffee aus dem Brühkopf als auch das Wasser aus der Heißwassertülle in die Tasse läuft.
4. Drücken Sie die Taste MENU. Drehen Sie dann am Drehknopf SELECT, bis „LONG BLACK ADJUST“ auf dem LCD-Bildschirm blinkt. Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT.



5. Drehen Sie den Drehknopf SELECT, um einen Speicherplatz („SET 1“ bis „SET 6“) für die neue Zubereitungsart auszuwählen. Wenn ein Platz bereits belegt ist, dann erscheint an dieser Stelle ein Tassen-Symbol.



NICHT PROGRAMMIERT



PROGRAMMIERT



6. Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT, um den angezeigten Parameter zu programmieren. Auf dem LCD-Bildschirm erscheint ein sich bewegendes Tassen-Symbol. Espresso wird aus dem Brühkopf abgegeben.
7. Sobald die gewünschte Menge extrahiert wurde, drücken Sie erneut auf den Drehknopf SELECT, um den Kaffee-Fluss zu stoppen. Danach fließt heißes Wasser aus der Heißwassertülle in die Tasse.
8. Sobald die gewünschte Wassermenge abgegeben wurde, drücken Sie erneut auf den Drehknopf SELECT, um den Wasser-Fluss zu stoppen. Der LCD-Bildschirm zeigt ein Tassen-Symbol an. Die Espresso-Maschine erzeugt einen Signalton, um die neue Einstellung zu bestätigen und kehrt zum Standby-Modus zurück.

Ihre neue Einstellung für den Long Black verwenden

9. Drehen Sie den Drehknopf LONG BLACK. Ihre benutzerdefinierten Einstellungen erscheinen nach den Einstellungen für wenig (small), mittel (medium) oder viel (large). Siehe: »Einen Long Black zubereiten«.
10. Drücken Sie auf den Drehknopf LONG BLACK, um Ihren persönlichen Long Black zuzubereiten.

**Hinweis:** Sie können diese Einstellungen jederzeit neu programmieren. Folgen Sie dazu der obigen Anleitung.

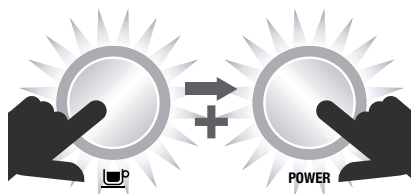
## WEITERE EINSTELLUNGEN

|      |  |
|------|--|
| RESt | Auf die Voreinstellungen zurücksetzen                  |
| dESc | Das Gerät entkalken                                    |
| SEt  | Die Temperatureinheit wählen (°C oder °F)              |
| Lcd  | Helligkeit und Kontrast des LCD-Bildschirms einstellen |

|      |  |
|------|--|
| SPOt | Die Helligkeit der LEDs einstellen                               |
| StEA | Die Dampftemperatur einstellen                                   |
| Air  | Die Verzögerung für die Luftzufuhr                               |
| Snd  | Die Lautstärke der akustischen Signale wählen                    |
| FAn  | Den Ventilator einstellen  |
| Cln  | Die Reinigungsmeldung CLEAN ME! ein- oder ausschalten            |
| CLoC | Das Format der Zeitanzeige wählen                                |
| vOL  | Die Steuerungsart (Dauer oder Volumen) für die Extraktion wählen |

## Die zusätzlichen Funktionen zugänglich machen

1. Schalten Sie die Espresso-Maschine zunächst AUS (POWER-Taste drücken). Halten Sie dann die 1-Tasse-Taste gedrückt, drücken Sie dazu die POWER-Taste und halten Sie beide Tasten ca. 3 Sekunden gedrückt. Auf dem LCD-Bildschirm erscheint „RESt“.
2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT, bis die gewünschte Funktion erscheint. Drücken Sie dann auf den Drehknopf SELECT, um die angezeigte Funktion auszuwählen.
3. Sie können die ausgewählte Funktion jederzeit verlassen und zum Standby-Modus zurückschalten. Drücken Sie dazu die Taste MENU.



## Hinweis:

Die Espresso-Maschine schaltet zurück zum Standby-Modus, wenn Sie 30 Sekunden lang keine Eingaben gemacht haben oder wenn Sie die Taste MENU drücken. Sie können die Espresso-Maschine auch mit der Taste POWER jederzeit ausschalten.

### Auf die Voreinstellungen zurücksetzen (rSEt)

Mit dieser Funktion können Sie alle Einstellungen auf die im Gerät programmierten Voreinstellungen zurücksetzen. Das Gerät hat folgende Voreinstellungen:

- Extraktionstemperatur: 93°C
- Vorbrühfunktion, Dauer: 7 (Sekunden)
- Vorbrühfunktion, Druck: 60 (%)
- Milchtemperatur: 60°C
- Dampftemperatur: 130°C
- Verzögerung der Luftzufuhr: 2 Sekunden
- Signaltöne: leise
- Ventilator der Kühlung (FAn): normal
- Reinigungswarnung (CLEAN ME!): ein
- Auto-Start: aus
- Auto-Start-Zeit: 8:00am (morgens)
- Automatische Abschaltung (Auto Off): 20 Minuten
- Uhrzeit: 12:00am (mittags)
- Wasserhärte (Hrd): 3
- Extraktionsdauer, 1 Tasse: 20 Sekunden
- Extraktionsdauer, 2 Tassen: 30 Sekunden

Auf die Voreinstellungen zurücksetzen:

1. Aktivieren Sie zunächst die Anzeige der zusätzlichen Funktionen. Siehe oben: ›Weitere Einstellungen‹.
2. Wenn „rSEt“ auf dem LCD-Bildschirm erscheint, drücken Sie die Taste SELECT.



Alle Einstellungen werden auf die oben genannten Voreinstellungen zurückgesetzt. Dies entspricht dem Zustand des Gerätes beim ersten Einschalten. Auf dem LCD-Bildschirm blinkt die voreingestellte Wasserhärte („Hrd3“).

3. Drehen Sie den Drehknopf SELECT, um die Wasserhärte des verwendeten Wassers auszuwählen. Drücken Sie dann auf den Drehknopf SELECT, um den eingestellten Wert zu bestätigen.

### Die Entkalkungsfunktion (dESC)

Die Funktion „dESC“ dient zum Entkalken der Espresso-Maschine. Eine Anleitung dazu finden Sie im Abschnitt ›Das Gerät entkalken‹. Bitte informieren Sie sich dort, bevor Sie diese Funktion starten.

### Die Temperatureinheit (SEt) wählen

Sie können die Temperatur in Celsius °C oder Fahrenheit °F anzeigen.

1. Aktivieren Sie zunächst die Anzeige der zusätzlichen Funktionen. Siehe oben: ›Weitere Einstellungen‹.
2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT, bis „SEt“ auf dem LCD-Bildschirm erscheint.
3. Drücken Sie den Drehknopf SELECT.
4. Drehen Sie den Drehknopf SELECT, bis die gewünschte Einheit auf dem LCD-Bildschirm erscheint.
5. Drücken Sie den Drehknopf SELECT, um die gewünschte Temperatureinheit auszuwählen. Ein Signalton ertönt, um die Auswahl zu bestätigen und die Espresso-Maschine schaltet zum Standby-Modus.

## **Helligkeit und Kontrast des LCD-Bildschirms einstellen (Lcd)**

Sie können Helligkeit und Kontrast des LCD-Bildschirms einstellen.

1. Aktivieren Sie zunächst die Anzeige der zusätzlichen Funktionen. Siehe oben: ›Weitere Einstellungen‹.
2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT, bis „Lcd“ erscheint.
3. Drücken Sie den Drehknopf SELECT.
4. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis zur gewünschten Helligkeit der LCD-Bildschirme.
5. Drücken Sie den Drehknopf SELECT, um die Einstellung zu programmieren. Ein Signalton ertönt, um die Auswahl zu bestätigen und die Espresso-Maschine schaltet zum Standby-Modus.

## **Die Helligkeit der LEDs einstellen (SPot)**

Sie können die Helligkeit der LEDs einstellen, welche die Tropfschale beleuchten.

1. Aktivieren Sie zunächst die Anzeige der zusätzlichen Funktionen. Siehe oben: ›Weitere Einstellungen‹.
2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis „SPot“ erscheint.
3. Drücken Sie den Drehknopf SELECT.
4. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis zur gewünschten Helligkeit.
5. Drücken Sie den Drehknopf SELECT, um die Einstellung zu programmieren. Ein Signalton ertönt, um die Auswahl zu bestätigen und die Espresso-Maschine schaltet zum Standby-Modus.

## **Die Dampftemperatur einstellen (StEA)**

Die Dampftemperatur bestimmt den Druck, mit dem der Dampf ausgestoßen wird. Als Voreinstellung ist 130°C eingestellt.

1. Aktivieren Sie zunächst die Anzeige der zusätzlichen Funktionen. Siehe oben: ›Weitere Einstellungen‹.
2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis „StEA“ auf dem LCD-Bildschirm erscheint.
3. Drücken Sie den Drehknopf SELECT.
4. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis zur gewünschten Temperatur.
5. Drücken Sie den Drehknopf SELECT, um den Wert zu programmieren. Ein Signalton ertönt, um die Auswahl zu bestätigen und die Espresso-Maschine schaltet zum Standby-Modus.

## **Die Verzögerung für die Luftzufuhr (Air)**

**WICHTIG:** Diese Funktion sollte nur von erfahrenen Anwendern verwendet werden.

Diese Funktion verzögert beim automatischen Aufschäumen der Milch das Einsetzen der Luftzufuhr. Voreinstellung: 02 Sekunden.

1. Aktivieren Sie zunächst die Anzeige der zusätzlichen Funktionen. Siehe: ›Weitere Einstellungen‹.
2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis „Air“ auf dem LCD-Bildschirm erscheint.
3. Drücken Sie den Drehknopf SELECT.
4. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis zur gewünschten Verzögerungszeit.
5. Drücken Sie den Drehknopf SELECT, um den Wert zu programmieren. Auf dem LCD-Bildschirm erscheint die Temperatur, bei der die Luftzufuhr wieder unterbrochen wird.
6. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis zur gewünschten Temperatur.
7. Drücken Sie den Drehknopf SELECT, um den Wert zu programmieren. Ein Signalton ertönt, um die Auswahl zu bestätigen und die Espresso-Maschine schaltet zum Standby-Modus.

## Die Lautstärke der akustischen Signale wählen (Snd)

Mit der Funktion „Snd“ können Sie die Lautstärke der akustischen Signale einstellen oder die Signaltöne ganz ausschalten. Die Anzeigen haben folgende Bedeutung:

HI: laut      LO: leise      OFF: aus

1. Aktivieren Sie zunächst die Anzeige der zusätzlichen Funktionen. Siehe: ›Weitere Einstellungen‹.
2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis „Snd“ auf dem LCD-Bildschirm erscheint.
3. Drücken Sie den Drehknopf SELECT.
4. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis zur gewünschten Einstellung.
5. Drücken Sie den Drehknopf SELECT, um den Wert zu programmieren. Abhängig von der gewählten Einstellung, ertönt ein Signalton, um die Auswahl zu bestätigen. Die Espresso-Maschine schaltet zum Standby-Modus.

## Den Ventilator einstellen (FAn)

Mit der Funktion (FAn) stellen Sie die Geschwindigkeit des Ventilators für die Kühlung ein. Die Anzeigen haben die folgende Bedeutung:

Sllt: leise      StNd: normal      Cool: stark

1. Aktivieren Sie zunächst die Anzeige der zusätzlichen Funktionen. Siehe: ›Weitere Einstellungen‹.
2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis „FAn“ auf dem LCD-Bildschirm erscheint.
3. Drücken Sie den Drehknopf SELECT.
4. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis zur gewünschten Einstellung.
5. Drücken Sie den Drehknopf SELECT, um den Wert zu programmieren. Ein Signalton ertönt, um die Auswahl zu bestätigen und die Espresso-Maschine schaltet zum Standby-Modus.

## Die Reinigungsmeldung CLEAN ME! ein- oder ausschalten (Cln)

Das Gerät kann nach jeweils 200 Extraktionen eine Reinigungsmeldung auf dem LCD-Bildschirm anzeigen („CLEAN ME!“). Als Voreinstellung ist diese Funktion aktiviert. Um auch nach vielen Extraktionen noch einen optimalen Kaffeegenuss zu erreichen, sollten Sie die Reinigungsmeldung eingeschaltet lassen.

1. Aktivieren Sie zunächst die Anzeige der zusätzlichen Funktionen. Siehe oben: ›Weitere Einstellungen‹.
2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis „Cln“ auf dem LCD-Bildschirm erscheint.
3. Drücken Sie den Drehknopf SELECT.
4. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis zur gewünschten Einstellung. „On“ (ein) oder „Off“ (aus).
5. Drücken Sie den Drehknopf SELECT, um den Wert zu programmieren. Ein Signalton ertönt, um die Auswahl zu bestätigen und die Espresso-Maschine schaltet zum Standby-Modus.

## Das Format der Zeitanzeige wählen (CLoC)

### Tip:

Die Zeit wird als Voreinstellung im 12-Stundenformat angegeben. AM (ante meridian = vormittags) bezeichnet die 12 Stunden zwischen Mitternacht und Mittag. Die Stunden zwischen 13 Uhr und 24 Uhr werden durch das Kürzel PM (post meridian = nachmittags) gekennzeichnet.

Sie können die Anzeige der Uhrzeit allerdings auch auf das 24-Stunden-Format umstellen. Wählen Sie dazu die Funktion „CLoC“.

1. Aktivieren Sie zunächst die Anzeige der zusätzlichen Funktionen. Siehe: ›Weitere Einstellungen‹.
2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis „CLoC“ auf dem LCD-Bildschirm erscheint.

3. Drücken Sie den Drehknopf SELECT.
4. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis zur gewünschten Einstellung.
5. Drücken Sie den Drehknopf SELECT, um den Wert zu programmieren. Ein Signalton ertönt, um die Auswahl zu bestätigen und die Espresso-Maschine schaltet zum Standby-Modus.

### **Die Steuerungsart für die Extraktion wählen (Vol)**

Mit der Funktion (Vol) wählen Sie die Extraktionsdauer oder das Extraktionsvolumen als Maß für die Extraktion des Espressos. Als Voreinstellung ist die Extraktionsdauer eingestellt. Die Anzeigen haben folgende Bedeutung:

„Flo“: Volumengesteuerte Extraktion

„Sec“: Zeitgesteuerte Extraktion (Dauer)

1. Aktivieren Sie zunächst die Anzeige der zusätzlichen Funktionen. Siehe: ›Weitere Einstellungen‹.
2. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis „Vol“ auf dem LCD-Bildschirm erscheint.
3. Drücken Sie den Drehknopf SELECT.
4. Drehen Sie den Drehknopf SELECT bis zur gewünschten Einstellung.
5. Drücken Sie den Drehknopf SELECT, um den Wert zu programmieren. Ein Signalton ertönt, um die Auswahl zu bestätigen und die Espresso-Maschine schaltet zum Standby-Modus.

## **DIE ZUBEREITUNG DES PERFEKTEN ESPRESSOS**

**WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!**  
Niemals die Hände oder empfindliche Gegenstände an Brühkopf, Milchschaumdüse oder Heißwassertülle halten, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Unter Druck stehender Dampf und heißes Wasser können auch austreten, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde. Dies gilt besonders für die Milchschaumdüse, die nach der Verwendung durch eine automatische Spülfunktion gespült wird. Kinder müssen immer beaufsichtigt werden, wenn das Gerät für sie erreichbar ist.

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

1. Vergewissern Sie sich, dass Wassertank und Bohnenbehälter gefüllt sind und richtig am Gerät eingesetzt sind. Siehe: ›Das Mahlwerk betriebsbereit machen‹. Vergewissern Sie sich auch, dass die Tropfschale richtig installiert ist.

**WICHTIG:** Wir empfehlen, kein demineralisiertes Wasser zu verwenden, da der Geschmack des Kaffees und die Funktion der Espresso-Maschine dadurch nachteilig beeinflusst werden. Verwenden Sie Leitungswasser oder Tafelwasser.

2. Schließen Sie die Espresso-Maschine an die Stromversorgung an und drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten.
3. Warten Sie, bis die Espresso-Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat.

Nach etwa 5 Minuten erreicht das Wasser in den Boilern die Betriebstemperatur und alle Tasten und Drehknöpfe leuchten auf. Die Espresso-Maschine ist jetzt im Standby-Modus und bereit für den nächsten Schritt.

## Tipp:

Während des Aufheizvorganges sind die Tasten 1-Tasse, 2-Tassen und HOT WATER (heißes Wasser) sowie die Dampffunktion und das Reinigungsprogramm nicht verfügbar.

## VORWÄRMEN

### Die Tassen oder Gläser vorwärmen

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

Wenn Sie die Tassen vorwärmen, wird beim Einfüllen die optimale Temperatur des Kaffees beibehalten.

1. Spülen Sie die Tasse deshalb mit heißem Wasser aus der Heißwassertülle vor. Schalten Sie dazu die Heißwasser-Funktion mit der Taste HOT WATER ein und aus. Stellen Sie dann Ihre Tassen auf die Warmhalteplatte oben auf dem Gerät.

### Siebträger und Siebeinsatz vorwärmen

Wenn Siebträger und Siebeinsätze kalt sind, dann sinkt die Extraktionstemperatur beim Vorbrühen zunächst, was die Qualität Ihres Espressos erheblich beeinflussen kann. Wärmen Sie deshalb Siebträger und Siebeinsatz zuerst mit heißem Wasser aus der Heißwassertülle an, bevor Sie den Espresso zubereiten. Danach müssen diese Teile sorgfältig abgetrocknet werden.

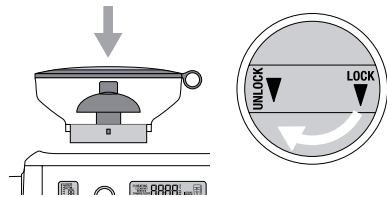
2. Schalten Sie die Heißwasser-Funktion mit der Taste HOT WATER ein und aus, um Siebträger und Siebeinsatz mit heißem Wasser aus der Heißwassertülle zu spülen.
3. Trocknen Sie Siebträger und Siebeinsatz gut ab.

**WICHTIG:** Trocknen Sie Siebträger und Siebeinsatz immer gut ab, bevor Sie das Kaffeepulver einfüllen. Ansonsten könnte das Brühwasser beim Brühvorgang an dem angepressten Kaffeepulver vorbeilaufen.

## MAHLEN, DOSIEREN, ANPRESSEN

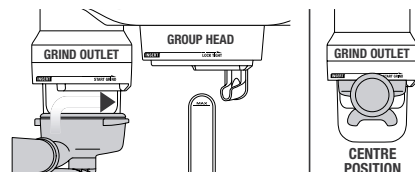
Die »Design Espresso Advanced Professional« verfügt über eine Funktion, die den Kaffee automatisch mit dem eingestellten Mahlgrad mahlt, in den Siebeinsatz einfüllt und mit dem richtigen Druck anpresst. Sie sollten bei der Zubereitung Ihres Kaffees diese Funktion verwenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Bohnenbehälter mit frischen Kaffeebohnen gefüllt ist und der Deckel des Bohnenbehälter geschlossen ist.

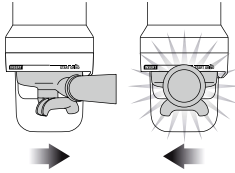


**WICHTIG:** Füllen Sie niemals gemahlene Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter des Gerätes.

2. Legen Sie den Siebeinsatz im Siebträger ein und drücken Sie ihn ganz in den Siebträger hinein.
3. Halten Sie den Siebträger am Griff so unter den Auslass des Mahlwerkes, dass der Griff mit der Markierung INSERT in einer Linie liegt. Drücken Sie den Siebträger in dieser Ausrichtung von unten an den Auslass des Mahlwerkes.
4. Drehen Sie den Siebträger bis der Griff in der Mitte einrastet.



5. Drehen Sie den Siebträger kurz bis zum Anschlag weiter nach rechts und dann langsam wieder in die mittlere Position. Das Mahlwerk beginnt zu arbeiten. Warten Sie bis die Funktion Mahlen, Dosieren, Anpressen fertig ist.



6. Drehen Sie den Siebträger zurück zur Position INSERT und nehmen Sie ihn nach unten vom Mahlwerk ab.
7. Wischen Sie überschüssiges Kaffeepulver sorgfältig vom Rand des Siebträgers ab. Wenn Kaffeepulver auf dem Rand des Siebträgers ist, kann der Siebträger beim Brühen des Kaffees nicht richtig im Brühkopf abdichten.

## DEN BRÜHKOPF SPÜLEN

1. Bevor Sie den Siebträger an der Brühgruppe einsetzen, sollten Sie etwas Wasser durch den Brühkopf leiten, um den Brühkopf zu spülen. Drücken Sie dazu die Taste für 1 Tasse. Lassen Sie das Wasser 5 Sekunden laufen. Dadurch wird der Brühkopf vor dem Gebrauch gereinigt und für den Brühvorgang vorgewärmt.
2. Drücken Sie die 1-Tasse-Taste erneut, um den Wasserfluss zu stoppen.

## DEN SIEBTRÄGER EINSETZEN

1. Halten Sie den Siebträger so unter den Brühkopf, dass der Griff dabei mit der INSERT-Position in einer Linie liegt. Setzen Sie den Siebträger unter dem Brühkopf an und drehen Sie den Griff nach rechts bis zur Markierung LOCK TIGHT.

## DEN BRÜHVORGANG STARTEN

1. Stellen Sie eine vorgewärmte Tasse unter den Siebträger.
2. Drücken Sie kurz die 1-Tasse-Taste oder 2-Tassen-Taste oder LONG BLACK-Taste, um die gewünschte Menge zu extrahieren.

Die Extraktion beginnt mit der Vorbrühfunktion. Nachdem die voreingestellte Menge durchgelaufen ist, kehrt das Gerät zum Standby-Modus zurück.

Der Espresso sollte nach 9 bis 14 Sekunden (einschließlich Vorbrühzeit) fließen und sollte die Konsistenz von tropfendem Honig haben. Siehe: »Die Vorbrühfunktion programmieren«

### Tipp:

Als Voreinstellung ist die zeitgesteuerte Extraktion („SEc“) gewählt. Für 1 Tasse sind 20 Sekunden programmiert; für 2 Tassen sind 30 Sekunden programmiert. Sie können diese Einstellungen ändern. Die Auswahl der volumengesteuerten Extraktion ist im Kapitel »Weitere Einstellungen« beschrieben. Die Programmierung von Extraktionsdauer oder -volumen finden Sie im Kapitel »Die Funktionen programmieren«.

Einen perfekten Espresso erreichen Sie durch eine ausgewogene Balance zwischen Süße, Säure und Bitterstoffen.

- Wenn der Espresso schon nach weniger als 9 Sekunden in die Tasse läuft, dann ist das Kaffeepulver zu grob gemahlen. Ihr Espresso ist unterextrahiert. Stellen Sie einen etwas feineren Mahlgrad ein. Siehe: »Den Mahlgrad einstellen«.
- Wenn der Espresso erst nach 14 Sekunden oder später in die Tasse läuft, ist das Kaffeepulver zu fein gemahlen. Ihr Espresso ist überextrahiert. Stellen Sie einen etwas groberen Mahlgrad ein.

## MANUELLE EXTRAKTION

Der Geschmack Ihres Espressos hängt von vielen Faktoren ab:

Herkunft und Röstgrad der Kaffeebohnen; Frische und Mahlgrad des Kaffeepulvers.

Experimentieren Sie, indem Sie diese Parameter einzeln anpassen und so Ihren bevorzugten Geschmack erreichen. Siehe auch: ›Tipps für die Zubereitung‹.

**WICHTIG:** Wenn die Espresso-Maschine länger als 30 Minuten gearbeitet hat, dann lassen Sie die Espresso-Maschine etwa 5 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Espresso-Maschine erneut verwenden.

## NACH DER EXTRAKTION

1. Nachdem der Brühvorgang beendet ist, nehmen Sie zuerst Ihre Tasse heraus und stellen Sie die Tasse auf die Warmhalteplatte.

**ACHTUNG:** Direkt nach dem Brühvorgang ist der Siebträger heiß. Fassen Sie den Siebträger nur am Griff an, um sich nicht zu verbrennen.

2. Nehmen Sie den Siebträger vom Brühkopf ab. Drehen Sie dazu den Griff zur Position INSERT.

3. Stoßen Sie den Siebträger mit dem Siebeinsatz nach unten auf den Stab in dem mitgelieferten Behälter für Kaffeepulver, bis das verwendete Kaffeepulver in den Behälter fällt.

### Hinweis:

Sie sollten den Behälter für das gebrauchte Kaffeepulver spätestens jeden Tag ausleeren und auswaschen.

Sie können die Menge des extrahierten Espressos genau nach Ihren Wünschen dosieren.

1. Halten Sie eine der Tasten für 1 oder 2 Tassen gedrückt, um die Extraktion mit der Vorbrühfunktion zu starten. So lange Sie die Taste gedrückt halten, arbeitet das Gerät mit den Einstellungen der Vorbrühfunktion.
2. Lassen Sie die Taste los, um den vollen Pumpendruck am Brühkopf zu erzeugen.
3. Drücken Sie dieselbe Taste noch einmal, um die Extraktion zu beenden.

## EINEN LONG BLACK AUFBRÜHEN

Der Long Black entspricht am ehesten dem „normalen“ Kaffee und ist durch die Zugabe von heißem Wasser nicht so stark wie ein Espresso.

Es gibt 3 Voreinstellungen für die automatische Long Black-Funktion: klein, mittel und groß. Verwenden Sie diese Voreinstellungen nach folgender Anleitung.

### Hinweis:

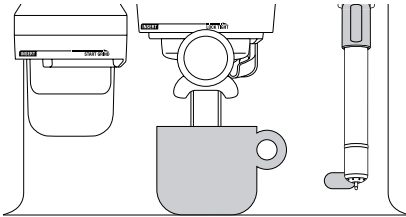
Wenn die Voreinstellungen für den Long Black nicht Ihren Wünschen entsprechen, dann können Sie 6 Zubereitungsarten für den Long Black neu programmieren. Nachdem Sie diese Werte programmiert haben, erscheinen Ihre eigenen Einstellungen nach den 3 voreingestellten Werten. Siehe: ›Die Einstellungen für den Long Black programmieren‹.

Die vollständige Kontrolle über die Zubereitung Ihres Kaffees (Vorbrühdauer, Espresso-Volumen und Heißwassermenge) haben Sie mit der manuellen Extraktion. Während Sie diese Funktion nutzen, bewegt sich ein Tassen-Symbol auf dem LCD-Bildschirm.



## EINE VOREINSTELLUNG VERWENDEN

1. Füllen Sie den Siebträger mit der automatischen Funktion Mahlen, Dosieren, Anpressen.
2. Setzen Sie den gefüllten Siebträger am Brühkopf ein und verriegeln Sie ihn.
3. Stellen Sie Ihre Tasse so unter den Brühkopf, dass der Auslass des Siebträgers und der Heißwassertülle beide in die Tasse weisen.



4. Drehen Sie den Drehknopf LONG BLACK auf die gewünschte Menge oder Programmierung.

| Tassengröße     | Menge      |
|-----------------|------------|
| klein (SMALL)   | ca. 180 ml |
| mittel (MEDIUM) | ca. 240 ml |
| groß (LARGE)    | ca. 395 ml |

Die angegebenen Mengen sind nur Anhaltswerte. Die tatsächliche Menge hängt ebenso von der Röstung, Mischung und Frische der Kaffeebohnen wie vom Mahlgrad ab. Diese Parameter wirken sich auf die Fließgeschwindigkeit bei der Extraktion und damit auf das Extraktionsvolumen aus.

5. Drücken Sie einfach auf den Drehknopf LONG BLACK, um die Extraktion zu starten. Nach Ablauf der Vorbrühzeit fließt aus dem Siebträger der Espresso heraus. Danach wird automatisch heißes Wasser aus der Heißwassertülle zugegeben.

## Hinweis:

Sie können die Einstellung während der Extraktion überspringen. Drücken Sie dazu einfach auf den Drehknopf LONG BLACK. Dadurch wird die Espresso-Extraktion sofort gestoppt und die Zugabe von heißem Wasser gestartet. Wenn Sie den Drehknopf LONG BLACK während der Zugabe von heißem Wasser drücken, dann wird die Zugabe des heißen Wassers sofort gestoppt.

## DEN LONG BLACK MANUELL AUFBRÜHEN

1. Halten Sie den Drehknopf LONG BLACK gedrückt, um die Vorbrühfunktion zu starten. Sobald Sie den Drehknopf LONG BLACK loslassen, beginnt die eigentliche Extraktion.
2. Drücken Sie auf den Drehknopf LONG BLACK, um die Extraktion zu stoppen und damit die Zugabe des heißen Wassers zu starten.
3. Drücken Sie erneut auf den Drehknopf LONG BLACK, um die Heißwasserzugabe zu stoppen

## Tipp:

Sie können jederzeit eine manuelle Long Black-Extraktion durchführen oder Ihre bevorzugten Einstellungen programmieren. Diese Einstellungen erscheinen dann nach den Voreinstellungen. Siehe: ›Die Einstellungen für den Long Black programmieren‹.

## MILCH AUFSCHÄUMEN

### WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!

Aus der Milchschaumdüse strömt kurz nach der Verwendung heißer Dampf oder heißes Wasser kann heruntertropfen. Halten Sie niemals Ihre Hände oder andere Körperteile an die Milchschaumdüse oder darunter. Achten Sie darauf, dass die Milchschaumdüse immer zur Tropfschale weist, wenn sie nicht benutzt wird. Lassen Sie Kinder niemals unbeobachtet, wenn sie in der Nähe der Espresso-Maschine sind.

Mit Ihrer neuen »Design Espresso Advanced Professional« können Sie Milch sowohl automatisch als auch manuell aufschäumen. Verwenden Sie immer kalte, frische, fettarme Milch.

Im Standby-Modus wählen Sie mit dem Drehknopf SELECT die Milchtemperatur aus. Wenn Sie auf den Drehknopf SELECT drücken, dann schalten Sie um zur Schaumqualität: 9 Stufen von Cappuccino (CAPP) bis Latte (LATTE).

**WICHTIG:** Um ein optimales Ergebnis beim Aufschäumen der Milch zu erhalten, müssen die Öffnungen in der Spitze der Milchschaumdüse unbedingt alle frei sein. Selbst wenn die Öffnungen nur teilweise verstopft sind, kann die Milchschaumdüse eventuell keinen ausreichenden Schaum erzeugen. Spülen Sie die Milchschaumdüse immer vor dem Aufschäumen der Milch. Bewegen Sie dazu den Dampfwahlhebel kurz nach oben in die MANUAL-Position.

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

### Hinweis:

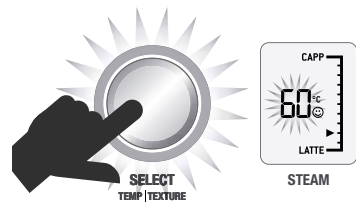
Wenn die Espresso-Maschine 30 Minuten kontinuierlich gearbeitet hat, lassen Sie sie vor der nächsten Verwendung mindestens 5 Minuten abkühlen.

## MILCH AUTOMATISCH AUFSCHÄUMEN

### Die Milchtemperatur einstellen

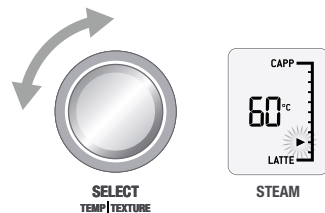
1. Drehen Sie im Standby-Modus den Drehknopf SELECT, bis auf dem Dampf-LCD-Bildschirm die gewünschte Milchtemperatur erscheint.

Die ideale Milchtemperatur liegt zwischen 55°C und 65°C. In diesem Temperaturbereich erscheint ein Smiley auf dem Dampf-LCD-Bildschirm.



### Die Schaumqualität einstellen

2. Drücken Sie im Standby-Modus auf den Drehknopf SELECT, bis das Dreieck-Symbol der Milchschaumqualität auf dem Dampf-LCD-Bildschirm blinkt.

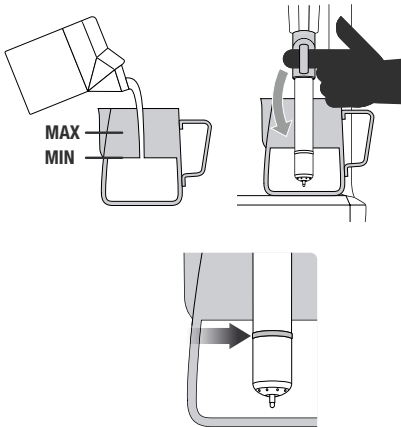


3. Drehen Sie den Drehknopf SELECT, bis die gewünschte Milchschaumqualität angezeigt wird: „CAPP“ erzeugt einen üppigeren, leichten Schaum; „LATTE“ erzeugt weniger Schaum und eine cremige Konsistenz der Milch.

## Die Milch aufschäumen

### Hinweis:

Sie sollten ein feuchtes, sauberes Tuch bereitlegen, um Reste des Milchschaumes nach der Verwendung von der Milchschaumdüse abzuwischen.



1. Füllen Sie das Milchkönnchen bis knapp unter die V-förmige Ausbuchtung des Ausgusses mit frischer, kalter Milch (ca.  $\frac{1}{2}$  voll). Füllen Sie mindestens so viel ein, dass die Dichtung im unteren Drittel der Milchschaumdüse bedeckt ist.
2. Bringen Sie die Milchschaumdüse in die untere Position über die Tropfschale und heben Sie den Dampfwahlschalter für einen kurzen Moment in die MANUAL-Position an, um kondensiertes Wasser aus der Milchschaumdüse zu entfernen.
3. Heben Sie die Milchschaumdüse an, stecken Sie die Milchschaumdüse in das Milchkönnchen und senken Sie die Milchschaumdüse dann wieder ganz ab. Stellen Sie das Milchkönnchen auf die Tropfschale.
4. Drücken Sie den Dampfwahlschalter kurz nach unten, um die Aufschäumautomatik zu starten. Der Dampf-LCD-Bildschirm am Brühkopf zeigt die tatsächliche Temperatur der Milch an. Das Aufschäumen wird

automatisch beendet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

5. Heben Sie die Milchschaumdüse an und nehmen Sie dabei die Milchschaumdüse aus dem Milchkönnchen.

**WARNUNG:** Nach dem Aufschäumen treten durch die automatische Spülfunktion mehrere Stöße heißer Dampf aus, sobald die Milchschaumdüse abgesenkt wird. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen!

6. Wischen Sie die Milchschaumdüse und besonders die Spitze sofort mit einem feuchten Tuch ab.

**WICHTIG:** Wischen Sie die Milchschaumdüse immer zuerst mit einem feuchten Tuch ab, BEVOR Sie die Milchschaumdüse wieder absenken. Sie entfernen dadurch den größten Teil der noch anhaftenden Milch. Die automatische Spülfunktion kann dadurch die Reste der Milch effektiver entfernen.

7. Senken Sie die Milchschaumdüse in die untere Position ab. Dadurch wird die Milchschaumdüse automatisch gespült.
8. Stoßen Sie das Milchkönnchen leicht auf der Arbeitsfläche auf, um große Blasen aus der Milch zu entfernen. Schwenken Sie es danach vorsichtig, um einen einheitlichen Milchschaum zu erhalten. Achten Sie dabei darauf, dass der Milchschaum nicht über den Rand läuft.
9. Verbrauchen Sie die Milch direkt nach dem Aufschäumen.

## MILCH MANUELL AUFSCHÄUMEN

Hinweis: Die Funktion zum automatischen Aufschäumen der Milch und die automatische Abschaltung des Dampfes sind deaktiviert, wenn Sie die Funktion zum manuellen Aufschäumen der Milch gewählt haben. Beginnen Sie immer mit frischer, kalter Milch. Sie sollten ein feuchtes, sauberes Tuch bereitlegen, um Reste des Milchschaumes nach der Verwendung von der Milchschaumdüse abzuwischen.

Tauchen Sie die Milchschaumdüse tief genug in die Milch ein, bevor Sie den Dampfwahlschalter in die MANUAL-Position anheben. Andernfalls könnte die Milch herausspritzen. Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit fettarmer, frischer Milch. Verwenden Sie immer kalte Milch.

1. Füllen Sie das Milchkännchen bis knapp unter die V-förmige Ausbuchtung des Ausgusses mit Milch (ca.  $\frac{1}{2}$  voll).
2. Bringen Sie die Milchschaumdüse in die untere Position über die Tropfschale und bewegen Sie den Dampfwahlschalter für einen kurzen Moment nach oben in die MANUAL-Position, um kondensiertes Wasser aus der Milchschaumdüse zu entfernen.
3. Heben Sie die Milchschaumdüse an und tauchen Sie die Milchschaumdüse an der rechten Seite (3-Uhr-Position) des Milchkännchens etwa 1 bis 2 cm tief in die Milch ein.
4. Heben Sie den Dampfwahlschalter in die MANUAL-Position.
5. Halten Sie die Milchschaumdüse dicht unter der Oberfläche der Milch, bis sich ein drehender Strudel bildet.
6. Sobald sich der Strudel gebildet hat, senken Sie das Milchkännchen etwas, um die Milchschaumdüse dicht an die Oberfläche der Milch zu bringen und dadurch Luft in die Milch zu blasen.
7. Halten Sie die Milchschaumdüse dicht an der Oberfläche und achten Sie darauf, dass der Strudel in der Milch bestehen bleibt. Fahren Sie fort, bis der Milchschaum die gewünschte Menge und Konsistenz erreicht hat.

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

8. Heben Sie das Milchkännchen an, um die Milchschaumdüse tiefer unter die Milchoberfläche zu bringen. Achten Sie dabei darauf, dass der Strudel in der Milch immer noch bestehen bleibt. Die aktuelle Temperatur der Milch wird auf dem Dampf-LCD-Bildschirm angezeigt. Wir empfehlen 55°C bis 65°C.

**WARNUNG:** Nehmen Sie die Milchschaumdüse nicht aus der Milch heraus, solange noch Dampf austritt. Andernfalls kann heiße Milch aus dem Kännchen spritzen und heißer Dampf kann austreten. Schalten Sie den Dampfwahlschalter immer zuerst in die OFF-Position zurück, bevor Sie das Milchkännchen unter der Milchschaumdüse herausnehmen.

Die Milchschaumdüse ist nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Achten Sie darauf, sich nicht an der Milchschaumdüse und am heißen Dampf zu verbrennen. Niemals die Hände oder empfindliche Gegenstände unter die Milchschaumdüse halten, um Verbrennungen und Sachschäden zu vermeiden. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass die Milchschaumdüse abgekühlt ist, bevor Sie die Spitze anfassen.

9. Bewegen Sie den Dampfwahlschalter in die OFF-Position, BEVOR Sie das Milchkännchen absenken und dadurch die Milchschaumdüse aus der Milch herausnehmen.
10. Wischen Sie die Milchschaumdüse und besonders die Spitze sofort mit einem feuchten Tuch ab.
11. Senken Sie die Milchschaumdüse in die untere Position ab. Dadurch wird die Milchschaumdüse automatisch gespült.

**WICHTIG:** Wischen Sie die Milchschaumdüse immer zuerst mit einem feuchten Tuch ab, BEVOR Sie die Milchschaumdüse wieder absenken. Sie entfernen dadurch den größten Teil der noch anhaftenden Milch. Die automatische Spülfunktion kann dadurch die Reste der Milch besser abspülen.

## HEISSES WASSER

12. Stoßen Sie das Milchkännchen leicht auf der Arbeitsfläche auf, um große Blasen aus der Milch zu entfernen. Schwenken Sie das Milchkännchen danach vorsichtig, um einen einheitlichen Milchschaum zu erhalten. Achten Sie dabei darauf, dass der Milchschaum nicht über den Rand läuft.
13. Verbrauchen Sie die Milch direkt nach dem Aufschäumen.

Sie können die Heißwasser-Funktion zum Aufwärmen der Tassen und des Siebträgers und zum Verdünnen des Kaffees verwenden.

### **WARNUNG–VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Aus der Heißwassertülle kann auch nach der Verwendung heißes Wasser austreten. Halten Sie niemals Ihre Hände oder andere Körperteile an die Heißwassertülle oder darunter. Lassen Sie Kinder niemals unbeobachtet, wenn sie in der Nähe der Espresso-Maschine sind.

1. Drücken Sie einfach die Taste HOT WATER, um die Abgabe von heißem Wasser zu starten. Um sicherzustellen, dass das Wasser die richtige Temperatur beibehält, bricht die Heißwasser-Funktion automatisch nach 30 Sekunden ab. Abhängig von der erforderlichen Menge, müssen Sie die Taste HOT WATER eventuell noch einmal drücken.
2. Drücken Sie die Taste HOT WATER erneut, um die Abgabe von heißem Wasser zu stoppen.

### **Hinweis:**

Sie können keinen Espresso zubereiten und gleichzeitig heißes Wasser beziehen.

## MELDUNGEN

| Warnsignal   | Ursache   | Was zu tun ist  |
|--|---|---|
| Auf dem Dampf-LCD-Bildschirm blinkt „MANUAL“.            | Das Gerät startet den Aufheizvorgang nicht, solange sich der Dampfwahlschalter in der Position MANUAL befindet.   | Bewegen Sie den Dampfwahlschalter in die waagerechte Position (OFF), um den Aufheizvorgang zu starten. Sie können die Dampffunktion verwenden, sobald der Drehknopf SELECT aufleuchtet. |
| „Heating“ erscheint auf dem LCD-Bildschirm.              | Das Gerät heizt. Diese Anzeige erscheint auch, wenn die Temperatur in den Boilern durch den Gebrauch gesunken ist.  | Warten Sie einfach.   |
| „FILL TANK“ leuchtet auf dem LCD-Bildschirm.             | Das Gerät hat einen niedrigen Wasserstand festgestellt. Das Gerät kann mit leerem Wassertank nicht arbeiten.  | Füllen Sie den Wassertank, um die Espresso-Maschine wieder betriebsbereit zu machen (siehe: ›Erste Verwendung‹).  |
| „CLEAN ME!“ erscheint auf dem LCD-Bildschirm.            | Das Gerät erkennt automatisch, wenn nach dem letzten Reinigungsvorgang 200 Extraktionen durchgeführt wurden. Der Reinigungsvorgang säubert das Dampfsieb und die Leitungen des Brühkopfes.  | Reinigen Sie das Gerät. Eine Anleitung dazu finden Sie im Abschnitt ›Das automatische Reinigungsprogramm‹.  |
| „Change Filter“ erscheint auf dem LCD-Bildschirm.        | Der Wasserfilter im Wassertank muss ersetzt werden. Die Häufigkeit, mit der diese Meldung erscheint, hängt von der eingestellten Wasserhärte ab (Hrd1 - Hrd5).  | Wechseln Sie den Wasserfilter aus (siehe: ›Den Wasserfilter einsetzen oder wechseln‹). Hinweise zur Wasserhärte finden Sie unter ›Die Wasserhärte einstellen‹.                          |
| „Overheat Please wait“ erscheint auf dem LCD-Bildschirm. | Diese Anzeige erscheint, wenn das Mahlwerk durch die Funktion Mahlen, Dosieren, Anpressen überbeansprucht wurde und zu heiß geworden ist. 3 Signaltöne ertönen, wenn Sie versuchen, die Funktion zu starten, bevor das Mahlwerk abgekühlt ist.                            | Warten Sie einfach.   |
| „Lock Hopper“ erscheint auf dem LCD-Bildschirm.          | Der Bohnenbehälter ist nicht richtig installiert und verriegelt. Die Funktion Mahlen, Dosieren, Anpressen kann in diesem Fall nicht verwendet werden. 3 Signaltöne ertönen, wenn Sie versuchen, die Funktion zu starten, bevor der Bohnenbehälter richtig verriegelt ist. | Setzen Sie den Bohnenbehälter richtig ein. Siehe: ›Das Mahlwerk betriebsbereit machen‹  |
| „BUSY“ erscheint auf dem LCD-Bildschirm.                 | Die Espresso-Maschine hat die Betriebstemperatur noch nicht erreicht.   | Die Brühfunktionen können Sie erst programmieren, wenn die programmierte Boilertemperatur erreicht ist. Warten Sie einfach.   |

## HILFE BEI PROBLEMEN

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

| <b>Problem</b>  | <b>Mögliche Ursachen</b>  | <b>Die Lösung des Problems</b>  |
|---|---|---|
| Das Mahlwerk läuft, aber es kommt kein gemahlener Kaffee heraus.  | Keine Kaffeebohnen im Bohnenbehälter.   | Füllen Sie frische Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter.  |
|   | Mahlwerk ist blockiert.   | Nehmen Sie den Trichter ab und prüfen Sie Trichter und Mahlwerk auf Verstopfungen. Versuchen Sie es dann erneut.  |
|   | Kaffeebohnen haben sich im Bohnenbehälter verklemmt.                          | Nehmen Sie den Bohnenbehälter ab und prüfen Sie Bohnenbehälter und Mahlwerk auf Verstopfungen. Versuchen Sie es dann erneut.  |
| Das Mahlwerk macht ungewöhnliche Geräusche.                       | Das Mahlwerk oder der Schacht des Mahlwerkes ist blockiert.                   | Nehmen Sie den Bohnenbehälter ab und überprüfen Sie das Mahlwerk auf Fremdkörper. Reinigen Sie das Mahlwerk und den Auslass des Mahlwerkes. Siehe: »Das Mahlwerk reinigen«.   |
|   | Feuchtigkeit verstopft das Mahlwerk.  | Reinigen Sie das Mahlwerk und den Auslass des Mahlwerkes. Lassen Sie die Bauteile des Mahlwerkes gut trocknen, bevor Sie das Mahlwerk wieder zusammensetzen. Sie können einen Haartrockner zum Trocknen der Bauteile verwenden. Siehe: »Das Mahlwerk reinigen«. |
| Sie können den Bohnenbehälter nicht über dem Mahlwerk verriegeln. | Kaffeebohnen blockieren die Verriegelung des Bohnenbehälters.                 | Entfernen Sie die Kaffeebohnen vom Mahlwerk. Setzen Sie den Bohnenbehälter danach wieder auf.   |
|   | Im Bohnenbehälter ist die Verriegelung auf „LOCK“ gestellt.                   | Drehen Sie die Verriegelung im Bohnenbehälter auf „UNLOCK“, bevor Sie ihn auf dem Mahlwerk installieren.  |
| Der Siebträger wird zu voll gefüllt.                              | Sie haben das Presswerkzeug zum Reinigen ausgebaut und beim Einbau vergessen. | Überprüfen Sie, ob das Presswerkzeug richtig auf der Antriebswelle installiert ist. Siehe: »Das Mahlwerk reinigen«.   |

| <b>Problem</b>  | <b>Mögliche Ursachen</b>  | <b>Die Lösung des Problems</b>  |
|---|---|---|
| Auf dem LCD-Bildschirm erscheint eine Meldung.  |   | In Abschnitt ›Meldungen‹ finden Sie eine Liste der möglichen Meldungen und ihrer Bedeutung.<br>Wenn Sie das Problem nicht beseitigen können, dann wenden Sie sich an eine autorisierte Service-Werkstatt oder direkt an Gastroback: 04165/2225-0. |
| Das Mahlwerk läuft pausenlos.   | Der Bohnenbehälter ist leer.  | Drehen Sie den Siebträger nach links, um das Mahlwerk zu stoppen.<br>Füllen Sie den Bohnenbehälter mit einem Vorrat an Kaffeebohnen.  |
|   | Das Presswerkzeug fehlt.  | Vergewissern Sie sich, dass das Presswerkzeug richtig auf der Antriebswelle installiert ist.  |
| Die Maschine beginnt zu heizen. Kein Wasser läuft durch den Brühkopf.   | Das Gerät hat die Betriebstemperatur noch nicht erreicht.   | Lassen Sie dem Gerät genügend Zeit, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Sobald das Gerät betriebsbereit ist, hört die POWER-Taste auf zu blinken.   |
|   | Der Wassertank ist leer.  | Füllen Sie den Wassertank und spülen Sie das System. Siehe: ›Erste Verwendung‹.   |
|   | Der Wassertank wurde nicht richtig eingesetzt und ist nicht verriegelt.   | Setzen Sie den Wassertank richtig ein und schließen Sie den Riegel.   |
| Auf dem LCD-Bildschirm wird „FILL TANK“ angezeigt, obwohl der Wassertank voll ist.                                      | Der Wassertank wurde nicht richtig eingesetzt und ist nicht verriegelt.   | Setzen Sie den Wassertank richtig ein und schließen Sie den Riegel.   |
| Das Gerät heizt ohne die Betriebstemperatur zu erreichen, die Pumpen laufen kontinuierlich. Die Tropfschale füllt sich. | Sie haben nach dem Entkalken die Ventile der Boiler nicht richtig geschlossen.                                  | Schließen Sie die Ventile der Boiler (DESCALE ACCESS). Siehe: ›Das Gerät entkalken‹.<br>Wenn das Problem bestehen bleibt, dann wenden Sie sich an eine autorisierte Service-Werkstatt oder direkt an Gastroback: 04165/2225-0.                    |
| Weder Dampf noch heißes Wasser werden erzeugt.  | Die Espresso-Maschine hat keinen Strom, ist nicht eingeschaltet oder hat die Betriebstemperatur nicht erreicht. | Überprüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist und die POWER-Taste gedrückt ist.<br>Lassen Sie dem Gerät noch etwas Zeit, bis die POWER-Taste nicht mehr blinkt.   |
| Es wird kein heißes Wasser abgegeben.   | Der Wassertank ist leer.  | Füllen Sie den Wassertank.  |



| <b>Problem</b>   | <b>Mögliche Ursachen</b>   | <b>Die Lösung des Problems</b>   |
|--|--|--|
| Es wird kein Dampf oder nicht genug Dampf erzeugt und/oder es entsteht nicht genug Milchschaum.                      | Die Milchschaumdüse ist verstopft.   | Beseitigen Sie die Verstopfung mit der Reinigungsnadel. Siehe: ›Die Milchschaumdüse reinigen‹.   |
|  | Unterschiedliche Marken, Sorten und Alternativ-Produkte führen zu unterschiedlichen Ergebnissen. | Passen Sie Ihre Arbeitsweise entsprechend an. Wählen Sie eine andere Einstellung für die Schaumqualität. Siehe: ›Milch aufschäumen‹.   |
| Die Maschine ist eingeschaltet, aber sie arbeitet nicht.   | Möglicherweise wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst.   | Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie für ca. 60 Minuten abkühlen. Falls das Problem danach bestehen bleibt, wenden Sie sich an eine autorisierte Service-Werkstatt oder direkt an Gastroback: 04165/2225-0 |
| Dampf strömt aus dem Brühkopf.   |  | Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie für ca. 5 Minuten abkühlen. Falls das Problem danach bestehen bleibt, wenden Sie sich an eine autorisierte Service-Werkstatt oder direkt an Gastroback: 04165/2225-0  |
| Der Espresso fließt nicht aus dem Siebträger, sondern tröpfelt nur und/oder es wird nicht genug Espresso extrahiert. | Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.   | Stellen Sie einen höheren Mahlgrad ein, damit das Kaffeepulver etwas grober gemahlen wird.   |
|  | Dauer oder Volumen der Extraktion müssen anders eingestellt werden.                              | Stellen Sie Extraktionsvolumen/-dauer neu ein. Siehe: ›Die Extraktionsdauer oder das Extraktionsvolumen programmieren‹.  |
|  | Der Siebeinsatz ist verstopft.   | Reinigen Sie den Siebeinsatz. Verfahren Sie dazu wie im Abschnitt ›Siebträger und Siebeinsatz reinigen‹ beschrieben.   |
| Zu viel Espresso wird extrahiert und/oder der Espresso fließt zu schnell durch den Siebträger.                       | Das Kaffeepulver ist zu grob.  | Stellen Sie einen niedrigeren Mahlgrad ein, damit das Kaffeepulver etwas feiner gemahlen wird.   |
|  | Extraktionsvolumen/-dauer müssen anders eingestellt werden.                                      | Stellen Sie Extraktionsvolumen/-dauer neu ein. Siehe: ›Die Extraktionsdauer oder das Extraktionsvolumen programmieren‹.  |
|  | Die Kaffeebohnen sind zu alt und abgestanden.  | Benutzen Sie nur frisch gerösteten Kaffee mit einem Röstdatum, das nicht länger als 2 Wochen zurück liegt.   |

| <b>Problem</b>  | <b>Mögliche Ursachen</b>   | <b>Die Lösung des Problems</b>  |
|---|--|---|
| Der Kaffee ist zu kalt.   | Die Tassen sind nicht vorgewärmt.  | Spülen Sie die Tassen mit heißem Wasser aus und stellen Sie die Tassen dann auf die Warmhalteplatte.  |
| Die Milch ist nicht heiß genug (für Cappuccino oder Latté).   | Die Milch hat die richtige Temperatur (55 - 65°C), wenn der Boden des Milchkännchens zu heiß zum Anfassen ist.   | Erhöhen Sie die Zeit zum Aufschäumen der Milch.<br>Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. Siehe: »Milch aufschäumen«.  |
| Keine Crema.  | Die Kaffeebohnen sind abgestanden.   | Benutzen Sie nur frisch gerösteten Kaffee mit einem Röstdatum, das nicht länger als 2 Wochen zurück liegt.  |
| Der Kaffee läuft am Rand des Siebträgers aus.   | Der Siebträger wurde nicht korrekt im Brühkopf eingesetzt.   | Vergewissern Sie sich, dass Sie den Siebträger richtig am Brühkopf verriegelt haben (bis zum Anschlag nach rechts drehen, siehe »Den Siebträger einsetzen«). Der Griff des Siebträgers muss bis über die Mitte gedreht werden. Die Silikondichtung wird dadurch NICHT beschädigt. |
|   | Auf dem Rand des Siebeinsatzes ist Kaffeepulver.   | Entfernen Sie das Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes und vergewissern Sie sich, dass der Siebträger richtig im Brühkopf eingesetzt ist.  |
|   | Der Siebeinsatz ist feucht oder die Seiten des Siebträgers sind feucht. Feuchtigkeit verringert die Reibung zwischen den Oberflächen, durch welche der Siebträger gehalten wird, während er unter Druck steht. | Vergewissern Sie sich vor dem Einfüllen des Kaffeepulvers, dass Siebträger und Siebeinsatz ganz trocken sind.   |
| Probleme mit der Auto-Start-Zeit.   | Die Uhr (Funktion „CLOCK“) ist nicht oder nicht richtig gestellt.  | Stellen Sie die Uhr. Der LCD-Bildschirm zeigt ein Uhr-Symbol an, wenn die Auto-Start-Zeit eingestellt wurde.  |
| Fehlermeldungen („Err“) erscheinen auf dem LCD-Bildschirm.  | Diese Fehler können durch den Benutzer nicht behoben werden.   | Wenden Sie sich an eine autorisierte Fachwerkstatt oder direkt an Gastroback, Tel. 04165 / 2225-0   |
| Die Pumpen arbeiten kontinuierlich, der Dampf ist sehr feucht und heißes Wasser tropft aus der Heißwassertülle. | Dies kann passieren, wenn Sie demineralisiertes/destilliertes Wasser verwenden. Dadurch wird die Funktion des Gerätes erheblich beeinträchtigt.  | Wir empfehlen kaltes, gefiltertes Leitungswasser für das Gerät. Wasser mit sehr geringem Mineraliengehalt (Beispiel: demineralisiertes/destilliertes Wasser) wird nicht empfohlen. Wenden Sie sich an Gastroback, wenn das Problem wieder auftritt. Tel. 04165/2225-0             |

| Problem   | Mögliche Ursachen  | Die Lösung des Problems   |
|---|--|---|
| <p>Die Espresso-Menge hat sich geändert, obwohl alle Einstellungen gleich geblieben sind.</p> | <p>Durch die Alterung der Kaffeebohnen ändern sich Feuchtigkeit und Aroma des Kaffeepulvers und damit auch die Extraktionsdauer.</p> | <p>Stellen Sie einen kleineren Mahlgrad ein, um das Kaffeepulver etwas feiner zu mahlen.</p>  |
|   |  | <p>Stellen Sie Extraktionsvolumen/-dauer entsprechend ein. Siehe: »Die Extraktionsdauer oder das Extraktionsvolumen programmieren«.</p> |
|   |  | <p>Verwenden Sie nur frisch gerösteten Kaffee, mit einem Röstdatum, das nicht mehr als 2 Wochen zurück liegt.</p>                       |

## PFLEGE UND REINIGUNG

**WARNUNG:** Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder unerreichbar ist! Aus Brühkopf, Heißwassertülle und Milchschaumdüse können heißes Wasser und Dampf austreten. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen.

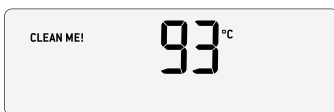
Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (POWER-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es bewegen und/oder reinigen. Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen oder Bauteile entfernen.

Eine hygienische Reinigung erreichen Sie, wenn Sie nach den folgenden Anleitungen arbeiten. Schützen Sie das Gerät vor Spritzwasser. Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse oder über das Netzkabel 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 Zubehör in der Spülmaschine reinigen!

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

### DAS AUTOMATISCHE REINIGUNGSPROGRAMM

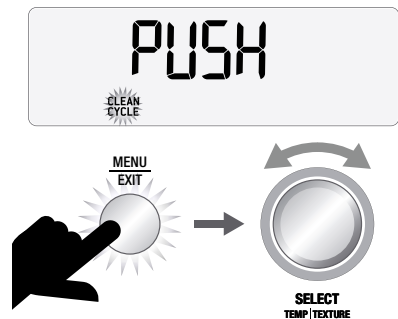
Wenn „CLEAN ME!“ (reinige mich!) auf dem LCD-Bildschirm erscheint, dann ist eine Reinigung notwendig (nach 200 Extraktionen). Bei der Reinigung wird das Dampfsieb gereinigt und die Leitungen des Brühkopfes werden durchgespült.



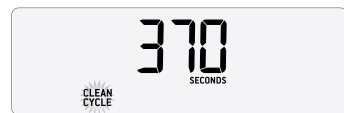
**WARNUNG:** Während des Reinigungsvorgangs können heißes Wasser und Dampf

aus dem Siebträger entweichen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen.

1. Legen Sie den Reinigungseinsatz mit der Lasche nach oben in den Siebeinsatz.
2. Setzen Sie den Siebeinsatz in den Siebträger und legen Sie eine Reinigungstablette, z.B. Gastroback Reinigungstabs (Art.-Nr.: 9783) in den Reinigungseinsatz. Installieren Sie dann den Siebträger am Brühkopf.
3. Achten Sie darauf, dass der Wassertank mit kaltem Leitungswasser gefüllt ist und leeren Sie die Tropfschale aus.
4. Drücken Sie die Taste MENU und drehen Sie dann den Drehknopf SELECT, bis auf dem LCD-Bildschirm das Symbol „CLEAN CYCLE“ blinkt und „PUSH“ angezeigt wird.



5. Drücken Sie auf den Drehknopf SELECT, um das Reinigungsprogramm zu starten. Das Symbol „CLEAN CYCLE“ und der Drehknopf SELECT blinken und das Gerät startet einen Countdown von 370 Sekunden. In dieser Zeit arbeitet die Pumpe mehrmals und etwas heißes Wasser und Dampf können aus dem Siebträger entweichen.



Nachdem das Reinigungsprogramm beendet ist schaltet die Espresso-Maschi-

ne in den Standby-Modus zurück.

- Entfernen Sie den Siebträger und versichern sich, dass sich die Reinigungstablette vollständig aufgelöst hat.
- Wenn sich die Reinigungstablette nicht aufgelöst hat, dann setzen Sie den Siebträger mit derselben Reinigungstablette wieder am Brühkopf ein und wiederholen den Reinigungsvorgang ab Schritt 3.
- Spülen Sie danach Siebträger, Siebeinsatz und Reinigungsersatz gründlich ab.
- Führen Sie eine Extraktion durch, um das System zu spülen und für die Verwendung vorzubereiten.

**WICHTIG:** Das Entkalken der Boiler wird im Abschnitt ›Das Gerät entkalken‹ beschrieben.

## DEN WASSERFILTER ERSETZEN ODER WECHSELN

Um einen zuverlässigen Betrieb Ihrer Espresso-Maschine dauerhaft zu gewährleisten, empfehlen wir, immer einen Wasserfilter zu verwenden. Wechseln Sie den Wasserfilter regelmäßig.

### Hinweis:

Wasserfilter können Sie bei Ihrem Händler oder direkt bei [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) bestellen (Art.-Nr.: 97765). Bei weiteren Fragen wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice 04165/2225-0

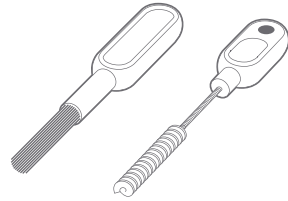
Den Wasserfilter austauschen:

- Nehmen Sie den Wassertank aus der Espresso-Maschine.
- Ziehen Sie den Filterhalter an dem Ring aus dem Wassertank und nehmen Sie den alten Wasserfilter aus dem Filterhalter heraus. Entsorgen Sie den alten Wasserfilter im Hausmüll.
- Setzen Sie den neuen Wasserfilter nach der Anleitung im Kapitel ›Vorbereitungen‹ in den Wassertank ein.

## DAS MAHLWERK REINIGEN

Durch eine regelmäßige Reinigung des Mahlwerkes erreichen Sie ein gleichbleibend gutes Mahlergebnis, was für die Zubereitung der Espressi besonders wichtig ist.

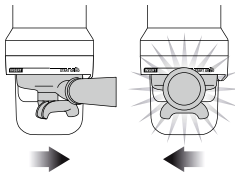
Erforderliche Werkzeuge: Mahlwerkbürste und Bürste für den Auslass des Mahlwerkes, Magnet zum Herausnehmen des Presswerkzeuges (am Griff der Mahlwerkbürste).



- Nehmen Sie den Deckel des Bohnenbehälters ab und drehen Sie die Verriegelung in der Mitte des Bohnenbehälters gegen den Uhrzeigersinn, um die Verriegelung zu lösen. Nehmen Sie den Bohnenbehälter ab.
- Schütten Sie die Kaffeebohnen aus.
- Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder auf und drehen Sie die Verriegelung im Uhrzeigersinn.
- Setzen Sie den Siebträger am Auslass des Mahlwerkes an und verriegeln Sie ihn. Lassen Sie das Mahlwerk laufen bis es leer ist.
- Nehmen Sie Siebträger und Bohnenbehälter wieder ab.
- 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.
- Reinigen Sie den Mahlkonus und das im Gerät verbliebene Mahlwerkzeug mit der Mahlwerkbürste.
- Halten Sie den Magnet für das Presswerkzeug von unten in den Auslass des Mahl-

werkes, und ziehen Sie damit das Presswerkzeug nach unten heraus.

9. Reinigen Sie den Auslass des Mahlwerkes und das Presswerkzeug mit der dafür vorgesehenen Bürste.
10. Setzen Sie das Presswerkzeug mit der Hand wieder in den Auslass des Mahlwerkes ein.
11. Drücken Sie den Mahlkonus wieder in das Mahlwerk und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis er ganz nach unten gleitet und im Mahlwerk verriegelt ist.
12. Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder auf und drehen Sie die Verriegelung im Uhrzeigersinn.



## DIE MILCSCHAUMDÜSE REINIGEN

### WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

Aus der Milchschaumdüse kann heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen. Halten Sie niemals Ihre Hände oder andere Körperteile an die Milchschaumdüse oder darunter, solange das Gerät heiß ist. Achten Sie darauf, dass die Milchschaumdüse immer zur Tropfschale weist, wenn sie nicht benutzt wird.

### Direkt nach der Verwendung

**WICHTIG:** Wischen Sie die Milchschaumdüse nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch sorgfältig ab, um eine gleichbleibende Leistung beim Aufschäumen der Milch zu erhalten.

**WARNUNG:** Die automatische Spülfunktion erzeugt ein paar Dampfstöße, wenn die Milchschaumdüse in die untere Position gebracht wird, um die Öffnungen der Düse

zu reinigen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen!

1. Vergewissern Sie sich, dass der Dampfwahlschalter in der mittleren Position (OFF) steht.
2. Wischen Sie die Milchschaumdüse mit einem feuchten Tuch ab. Achten Sie dabei darauf, die Spitze der Milchschaumdüse nicht mit der Hand zu berühren. Achten Sie darauf, Ihre Hände von der Spitze der Milchschaumdüse fern zu halten, während Sie die Milchschaumdüse dann am Griff über die Tropfschale bewegen.

Das Gerät erzeugt einige kurze Dampfstöße, um Milchreste aus den Öffnungen der Düse zu blasen.

## Verstopfungen der Milchschaumdüse beseitigen

### Hinweis:

Auch wenn nur einzelne Öffnungen der Milchschaumdüse verstopft sind, kann das Aufschäumen der Milch nicht richtig gelingen.

1. Drehen Sie den Dampfwahlschalter zuerst auf die mittlere Position (OFF) und schalten Sie das Gerät AUS (POWER-Taste drücken). Heben Sie die Milchschaumdüse dann am Griff in die obere Position.
2. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen, während Sie die verstopften Öffnungen mit der Reinigungsnadel durchgängig machen.
3. Sollte die Milchschaumdüse danach immer noch verstopft sein, dann schrauben Sie die Spitze der Milchschaumdüse bei ausgeschalteter Espresso-Maschine mit der Hand ab.
4. Weichen Sie die Spitze der Milchschaumdüse und die Milchschaumdüse ein paar Minuten in einer Lösung aus Spülmittel und Wasser. Spülen Sie dann die gereinigten Teile sorgfältig mit klarem Wasser ab.

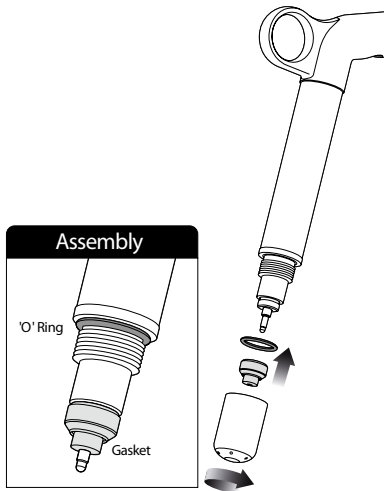
5. Schrauben Sie die Spitze der Milchschaumdüse danach wieder handfest an.

### Hinweis:

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

### Ersatzteile für die Milchschaumdüse

Sollte eine Dichtung ersetzt werden müssen, dann ersetzen Sie die Dichtungen zusammen mit der mitgelieferten Spitze.



Kappe, O-Ring, Spitze

Wenn Sie Fragen haben, dann wenden Sie sich bitte an Gastroback (04165 / 2225-0).

### SIEBTRÄGER UND SIEBEINSATZ REINIGEN

Spülen Sie den Siebträger und Siebeinsatz direkt nach der Benutzung unter heißem Wasser, um die im Kaffee enthaltenen Öle zu entfernen.

Wenn die Löcher des Siebeinsatzes verstopft sind, lösen Sie eine Reinigungstablette von Gastroback (Art.-Nr.: 97830) in heißem Wasser auf und weichen Sie Siebeinsatz und Siebträger in dieser Lösung ca. 20 Minuten ein. Danach gründlich unter fließendem Wasser abspülen.

### BRÜHKOPF UND DAMPFSIEB REINIGEN

Lassen Sie regelmäßig heißes Wasser durch den Brühkopf laufen. Installieren Sie dazu den Siebträger mit Siebeinsatz aber ohne Kaffeepulver. Dadurch werden Rückstände des Kaffeepulvers vom Dampfsieb abgespült.

1. Wischen Sie das Innere des Brühkopfes und das Dampfsieb mit einem feuchten, nicht fusseleenden Tuch ab, um die Rückstände des Kaffeepulvers zu entfernen.
2. Setzen Sie dann den leeren Siebträger mit Siebeinsatz (ohne Kaffeepulver) am Brühkopf ein. Leeren Sie die Tropfschale aus.
3. Drücken Sie im Standby-Modus (ohne Kaffeepulver) die 2-Tassen-Taste und lassen Sie etwa 20 Sekunden lang Wasser durch die Espresso-Maschine laufen. Dadurch werden alle Rückstände des Kaffeepulvers aus dem Brühkopf entfernt.
4. Drücken Sie die 2-Tassen-Taste erneut, um den Wasserfluss abzubrechen.

## DIE LEITUNGEN DES GERÄTES REINIGEN

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

1. Leeren Sie die Tropfschale aus.
2. Legen Sie den Reinigungseinsatz in den Siebeinsatz. Legen Sie den Siebeinsatz dann in den Siebträger.
3. Installieren Sie den Siebträger im Brühkopf.
4. Drücken Sie die 2-Tassen-Taste, um Wasser an den Brühkopf zu liefern. Warten Sie etwa 20 Sekunden.
5. Drücken Sie danach die 2-Tassen-Taste erneut, um den Vorgang abzubrechen.
6. Wiederholen Sie die Schritte 4 und 5 etwa 5mal, um die Kaffeerückstände aus den Leitungen zu spülen.

## DIE TROPFSCHALE UND DAS ZUBEHÖRFACH REINIGEN

Nehmen Sie die Tropfschale in regelmäßigen Abständen heraus, leeren Sie sie aus und reinigen Sie die Tropfschale. Spätestens wenn die Füllstandsanzeige „Empty Me“ anzeigt, muss die Tropfschale geleert werden.

**WICHTIG:** Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Scheuerhilfen, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

1. Nehmen Sie Gitter und Füllstandsanzeige heraus. Die Füllstandsanzeige können Sie nach oben aus der Tropfschale herausnehmen.
2. Nehmen Sie die Tropfschale heraus und gießen Sie die Tropfschale über der Spüle aus. Entsorgen Sie Reste des Kaffeepulvers im Mülleimer.
3. Waschen Sie die Tropfschale mit warmem Spülwasser ab und trocknen Sie die Tropfschale außen ab.

4. Nachdem Sie die Tropfschale entfernt haben, können Sie das Zubehörfach herausnehmen und mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
5. Setzen Sie Zubehörfach, Tropfschale, Füllstandsanzeige und Gitter in dieser Reihenfolge wieder am Gerät ein.

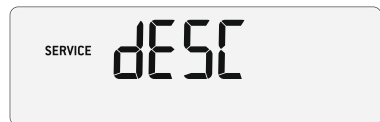
## DAS GEHÄUSE UND DIE WARMHALTEPLATTE REINIGEN

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

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

## DAS GERÄT ENTKALKEN

Die Funktion „dESc“ dient zum Entkalken der Espresso-Maschine, wenn auf dem LCD-Bildschirm der entsprechende Hinweis angezeigt wird.



**WARNUNG:** Achten Sie darauf, dass heißer Dampf unter den Ventilen austreten und heißes Wasser herausspritzen kann.

**WARNUNG:** Vergewissern Sie sich immer zuerst, ob die Tropfschale richtig eingesetzt ist, bevor Sie die Ventile öffnen. Beim Öffnen der Ventile der beiden Boiler können heißer Dampf und heißes Wasser herausspritzen und das Wasser, das in die Tropfschale läuft, kann heiß sein. Halten Sie niemals beim Öffnen der Ventile Ihre Hände vor die Ventile der Boiler. Legen Sie IMMER ein Tuch unter die Ventile über die Tropfschale, bevor Sie die Ventile öffnen.



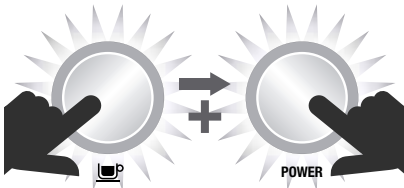
**WARNUNG:** Heißes Wasser könnte aus dem Brühkopf tropfen.

Achten Sie darauf, den gesamten Vorgang (etwa 1,5 Stunden Zeitbedarf) vollständig durchzuführen. Lesen Sie sich deshalb die gesamte Anleitung zu diesem Vorgang zuerst vollständig durch und legen Sie die erforderlichen Materialien und Werkzeuge griffbereit. Schalten Sie das Gerät AUS (POWER-Taste drücken) und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist (mindestens 1 Stunde). Starten Sie dann die Entkalkungsfunktion und arbeiten Sie zügig nach der folgenden Anleitung.

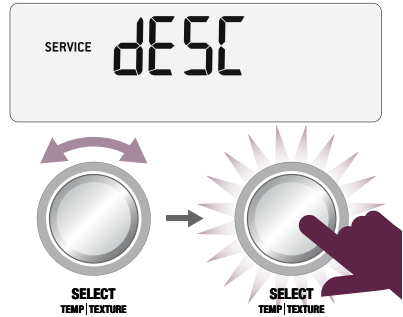
Die Verwendung eines schonenden Entkalkungsmittels, das keine Metalle angreift, ist wichtig. Bitte verwenden Sie deshalb zum Entkalken ausschließlich den Gastroback Premium Entkalker (Art-Nr.: 98175). Dieser Entkalker enthält spezielle, metallschonende Additive und ist auf die in unseren Maschinen verwendeten Bauteile abgestimmt. Bei dem Gastroback Premium Entkalker verwenden Sie eine Mischung aus 50 ml Entkalker und 750 ml Wasser.

### Schritt 1 – Vorbereitung

1. Leeren Sie die Tropfschale aus und setzen Sie die Tropfschale wieder richtig am Gerät ein.
2. Halten Sie nach dem Abkühlen und bei ausgeschaltetem Gerät die 1-Tasse-Taste gedrückt und drücken Sie dazu 3 Sekunden lang die POWER-Taste, um das erweiterte Menü anzuzeigen. „rSEt“ erscheint auf dem LCD-Bildschirm.



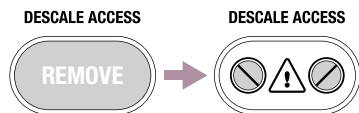
3. Drehen Sie den Drehknopf SELECT, um die Funktion „dESc“ aufzurufen. Drücken Sie dann auf den Drehknopf SELECT, um die Funktion zu starten.



### Schritt 2 – Die Boiler leeren

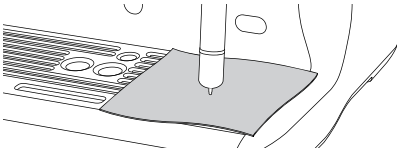
**WARNUNG:** Vergewissern Sie sich immer zuerst, ob die Tropfschale richtig eingesetzt ist, bevor Sie die Ventile öffnen. Beim Öffnen der Ventile der beiden Boiler können heißer Dampf und heißes Wasser herausstritzen und das Wasser, das in die Tropfschale läuft, kann heiß sein. Halten Sie niemals beim Öffnen der Ventile Ihre Hände vor die Ventile der Boiler. Decken Sie die rechte Seite der Tropfschale unter der Öffnung der Ventile DESCALING ACCESS sorgfältig mit einem saugfähigen Tuch ab, um eventuell austretenden Dampf aufzufangen. Nehmen Sie den Siebträger aus dem Brühkopf heraus.

4. Nehmen Sie die graue Silikon-Abdeckung von der Öffnung des Wasserabflaufs DESCALING ACCESS (rechts über der Tropfschale). Unter der Abdeckung befinden sich die beiden Ventile für die Boiler des Gerätes.



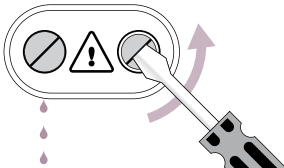
5. Decken Sie die rechte Seite der Tropfschale unter die Öffnung der Ventile DESCALING ACCESS sorgfältig mit einem

saugfähigen Tuch ab, um eventuell austretenden Dampf aufzufangen.



6. Drehen Sie dann die beiden Schrauben der Ventile mit einem Klingenschraubendreher etwa 2 Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn, bis die Ventile vollständig geöffnet sind und das Wasser unter dem Gitter in die Tropfschale läuft. Achten Sie darauf, dass heißer Dampf unter den Ventilen austreten und heißes Wasser heraus-spritzen kann.

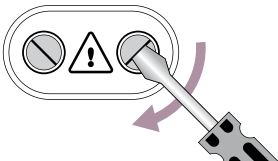
**DESCALE ACCESS**



**WICHTIG:** Wenn kein Wasser in die Tropfschale läuft, drücken Sie die 1-Tasse-Taste für 3 Sekunden und das Wasser aus den Boilern wird freigesetzt.

7. Sobald kein Wasser mehr austritt und das Zischen des Dampfes verstummt, schließen Sie die Ventile wieder. Drehen Sie die Schraube dazu ohne Gewaltanwendung im Uhrzeigersinn, bis Sie einen deutlichen Widerstand fühlen. Überdrehen Sie die Schraube aber nicht.

**DESCALE ACCESS**



8. Leeren Sie die Tropfschale aus. Setzen Sie die Tropfschale danach wieder am

Gerät ein. Achten Sie darauf, dass das Wasser in der Tropfschale heiß sein könnte!

9. Nehmen Sie den Wassertank heraus und leeren Sie den Wassertank aus. Nehmen Sie den Wasserfilter aus dem Wassertank.
10. Füllen Sie den Wassertank mit der Entkalker-Lösung bis zur Maximum-Marke auf. Setzen Sie den Wassertank danach wieder an der Rückseite des Gerätes ein und schließen Sie die Verriegelung.

**WICHTIG:** Wenn der Wassertank nicht herausgenommen und wieder eingesetzt wurde oder wenn der Wassertank leer ist, erscheint „FILL TANK“ auf dem LCD-Bildschirm.

**Schritt 3 – Entkalkung**

11. Drücken Sie die 1-Tasse-Taste und der LCD-Bildschirm zeigt einen 20-Minuten-Countdown an.



Das Gerät füllt die Boiler mit der Entkalker-Lösung und heizt das Wasser auf. Heißes Wasser könnte aus dem Brühkopf tropfen. Damit die Entkalker-Lösung den gebildeten Kalk ausreichend entfernen kann, sollten Sie warten, bis der Countdown auf 0 heruntergelaufen ist. Sie können den Entkalkungsvorgang dennoch zu jeder Zeit abbrechen, indem Sie die 1-Tasse-Taste drücken.

12. Decken Sie die rechte Seite der Tropfschale unter der Öffnung der Ventile DESCAL ACCESS sorgfältig mit einem saugfähigen Tuch ab, um eventuell austretenden Dampf aufzufangen.
13. Leeren Sie die Boiler wie in Schritt 2 beschrieben.

14. Leeren Sie die Tropfschale aus. Setzen Sie die Tropfschale danach wieder am Gerät ein. Achten Sie darauf, dass das Wasser in der Tropfschale heiß sein könnte!
15. Nehmen Sie den Wassertank heraus und leeren Sie den Wassertank. Füllen Sie den Tank bis zur Maximum-Marke mit klarem Leitungswasser auf und setzen Sie ihn dann wieder an der Rückseite des Gerätes ein und schließen Sie die Verriegelung.

#### **Schritt 4 – Die Boiler spülen**

16. Drücken Sie die 1-Tasse-Taste und der LCD-Bildschirm zeigt einen 20-Minuten-Countdown an.



Das Gerät füllt die Boiler mit dem Wasser und heizt es auf. Heißes Wasser könnte aus dem Brühkopf tropfen. Sie sollten warten, bis der Countdown auf 0 heruntergelaufen ist. Sie können den Entkalkungsvorgang dennoch zu jeder Zeit abbrechen, indem Sie die 1-Tasse-Taste drücken.

17. Decken Sie die rechte Seite der Tropfschale unter der Öffnung der Ventile DESCALÉ ACCESS sorgfältig mit einem saugfähigen Tuch ab, um eventuell austretenden Dampf aufzufangen.
18. Leeren Sie die Boiler wie in Schritt 2 beschrieben.
19. Leeren Sie die Tropfschale aus. Setzen Sie die Tropfschale danach wieder am Gerät ein. Achten Sie darauf, dass das Wasser in der Tropfschale heiß sein könnte!

20. Nehmen Sie den Wassertank heraus und leeren Sie den Wassertank. Füllen Sie den Tank bis zur Maximum-Marke mit klarem Leitungswasser auf und setzen Sie ihn dann wieder an der Rückseite des Gerätes ein und schließen Sie die Verriegelung.

#### **Schritt 5 – Schritt 4 die Boiler spülen wiederholen**

Wir empfehlen, dass Sie die Boiler erneut spülen, damit sichergestellt ist, dass die Entkalker-Lösung vollständig aus den Boilern herausgespült wurde. Drücken Sie die Power-Taste, um das Entkalkungsprogramm zu verlassen. Der Entkalkungsprozess ist nun beendet und Sie können die Espresso Maschine wieder nutzen. Stellen Sie vorher jedoch sicher, dass ein neuer Wasserfilter eingesetzt wurde und die graue Silikon-Abdeckung von der Öffnung des Wasserablaufs DESCALÉ ACCESS (rechts über der Tropfschale) wieder aufgesetzt wurde.

## AUFBEWAHRUNG

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

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

Öffnen Sie niemals die Ventile der Boiler (DESCALE ACCESS), wenn das Gerät nach dem Betrieb noch heiß ist, um Verbrühungen und Schäden zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät immer mindestens 1 Stunde abkühlen, bevor Sie die Ventile öffnen.

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

**WICHTIG:** Wenn Sie die Ventile der Boiler öffnen, dann läuft das Wasser aus den Boilern in die Tropfschale. Leeren Sie die Tropfschale immer vorher aus. Wir empfehlen, vor jedem Transport und bei längerer Aufbewahrung des Gerätes, beide Boiler vollständig zu entleeren. Dadurch vermeiden Sie auch Frostschäden, falls das Gerät doch einmal extrem niedrigen Temperaturen ausgesetzt sein sollte.

1. Leeren Sie den Trichter und das Mahlwerk aus. Siehe: ›Das Mahlwerk reinigen‹.
2. Schalten Sie das Gerät AUS (POWER-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (ca. 1 Stunde). Reinigen Sie das Gerät sowie alle Bauteile und Zubehöre (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).
3. Nehmen Sie den Wassertank heraus und leeren Sie den Wassertank ganz aus. Nehmen Sie den Wasserfilter aus dem Wassertank. Setzen Sie den Filterhalter danach wieder in den Wassertank und installieren Sie den Wassertank am Gerät. Leeren Sie die Tropfschale aus und setzen Sie die Tropfschale dann wieder richtig im Gerät ein. Legen Sie ein Tuch über die Tropfschale.
4. Nehmen Sie die graue Silikon-Abdeckung unter der Aufschrift DESCALING ACCESS (rechts über der Tropfschale) ab. Achten Sie darauf, sich nicht an austretendem Dampf zu verbrühen. Drehen Sie die beiden Schrauben mit einem Klingenschraubendreher gegen den Uhrzeigersinn, um die beiden Ventile vollständig zu öffnen. Das Wasser läuft in die Tropfschale. Warten Sie, bis kein Wasser oder Dampf mehr austreten.

**ACHTUNG:** Die Tropfschale könnte heiß sein!

**WICHTIG:** Ziehen Sie die Schrauben der Ventile nicht zu fest an, um die Ventile nicht zu beschädigen.

5. Schließen Sie beide Ventile wieder. Drehen Sie die Schrauben dazu ohne Gewaltanwendung im Uhrzeigersinn, bis Sie einen Widerstand spüren. Setzen Sie die graue Silikon-Abdeckung wieder ein.

6. Bedenken Sie bitte, dass die Tropfschale und das Wasser aus den Boilern heiß sein könnten und leeren Sie die Tropfschale aus. Trocknen Sie die Tropfschale und den Bereich um die Ventile ab. Setzen Sie die leere Tropfschale danach wieder am Gerät ein.
7. Fassen Sie das Gerät auf beiden Seiten unten am Gehäuse an und stellen Sie es auf einer geeigneten Oberfläche ab.
8. Legen Sie das Netzkabel zur Aufbewahrung locker um das Gerät. Sie können das Netzkabel auch teilweise in die Öffnung stecken, aus der es aus dem Gerät austritt.

**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 gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen und/oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiften. 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:

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 weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung 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.

**Das Gerät ist für den Privatgebrauch und gelegentlichen 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.**

Bei gewerblichem Gebrauch verkürzt sich die Garantie auf ein Jahr.

### Hinweis:

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

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte senden Sie uns das Gerät ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

**WICHTIG:** Senden Sie uns das Gerät transportsicher, möglichst in Originalverpackung zu. Für Schäden, die durch unsachgemäße Verpackung beim Transport entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0, E-Mail: info@gastroback.

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.

## REZEPTE



### **Einfacher Espresso – intensiv und aromatisch**

Für einen Espresso (oder kleinen Schwarzen) verwenden Sie am besten die 1-Tasse-Taste oder 2-Tassen-Taste. Servieren Sie in einem kleinen Glas oder einer Tasse.



### **Long Black**

Ein großer Schwarzer wird für gewöhnlich zunächst als normaler Espresso hergestellt. Danach wird nach Geschmack heißes Wasser zugegeben. Verwenden Sie die LONG BLACK Taste und programmieren Sie bei Bedarf die gewünschte Zubereitung.



### **Klassischer Latté Macchiato**

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

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



### **Cappuccino**

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



### **Macchiato**

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



### **Ristretto**

Der Ristretto ist ein doppelt starker Espresso (ca. 15 ml). Er zeichnet sich durch das intensive Aroma aus.



### **Flat White**

Ein einfacher Espresso wird in einer Tasse oder einem Glas mit heißer Milch überschichtet. Mengenverhältnis:  $\frac{1}{2}$  Espresso,  $\frac{1}{2}$  heiße Milch.

### **Mocca Frappe (zwei Portionen)**

Diese herrliche Erfrischung ist im Handumdrehen fertig und wird die Genießer von Kaffee- und Schokoladen-Drinks gleichermaßen begeistern.



Schmelzen Sie zwei gehäufte Teelöffel einer geraspelten Qualitäts-Schokolade in zwei doppelt starken kleinen Esspressi. Geben Sie eine halbe Tasse kalte Milch dazu und 9 Eiswürfel. Mixen Sie das Ganze in einem Mixer bei langsamer Geschwindigkeit durch, bis die Mischung eine glatte, samtige Beschaffenheit hat. Verteilen Sie die Mischung auf 2 Gläser und servieren sofort.



### **Espresso Affogato**

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

### **Con Pannia**

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



## REZEPTE – DESSERTS

### VANILLEPUDDING MIT FRISCHEN HIMBEEREN AUF MOCCA-BASIS

(für 6 Personen)

#### Zutaten:

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

#### Zubereitung:

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

### TIRAMISU (FÜR 4 PERSONEN)

#### Zutaten:

- 1½ Tassen Mascarpone oder Doppelrahmfrischkäse
- 1¼ Tassen Sahne
- 2 ½ Esslöffel Puderzucker
- ½ Tasse starker Espresso, abgekühlt
- ½ Tasse Tia Maria oder Amaretto
- 16 Biskuitstäbchen
- Kakaopulver zum Bestäuben

#### Zubereitung:

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

## **KAFFEE-ZIMT-WALNUSS-MUFFINS**

(für 12 Personen)

### **Zutaten:**

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

### **Zubereitung:**

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

## **GEHALTVOLLER KAFFEE-AUFSTRICH**

### **Zutaten:**

- 2 Tassen gesiebter Puderzucker
- 1 Esslöffel schaumig geschlagene Butter
- ¼ Tasse starker, heißer Espresso

### **Zubereitung:**

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

# GASTROBACK®

## Operating Instructions **DESIGN ESPRESSO ADVANCED PROFESSIONAL**



Art.-Nr. 42640 »Design Espresso Advanced Professional«

Read all provided instructions before first use!  
Model and attachments are subject to change!



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.



## DEAR CUSTOMER!

The »Design Espresso Advanced Professional« is going to bring a revolution into your coffee and espresso extraction! This Espresso Machine will make all the work from the beans to the real perfect treat. To meet your individual taste all functions are programmable. Thus, full flavour and ethereal oils can develop into complete delight. Because of the two stainless steel boilers, you can extract espresso and texture milk at the same time. Part of the outstanding properties of the »Design Espresso Advanced Professional« are the separately heated group head and the special hot water function. The espresso boiler is controlled via a PID circuit to accurately keep the set temperature, in compliance with the strict rules of the World Barista Championship. The combination of freshly ground coffee powder, the optimal dosage and the professional brewing method makes your espresso rich and creamy. As an additional advantage among a lot of other features, the Espresso Machine also offers drop down swivel feet to ease cleaning under the housing.

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

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

Your Gastroback GmbH

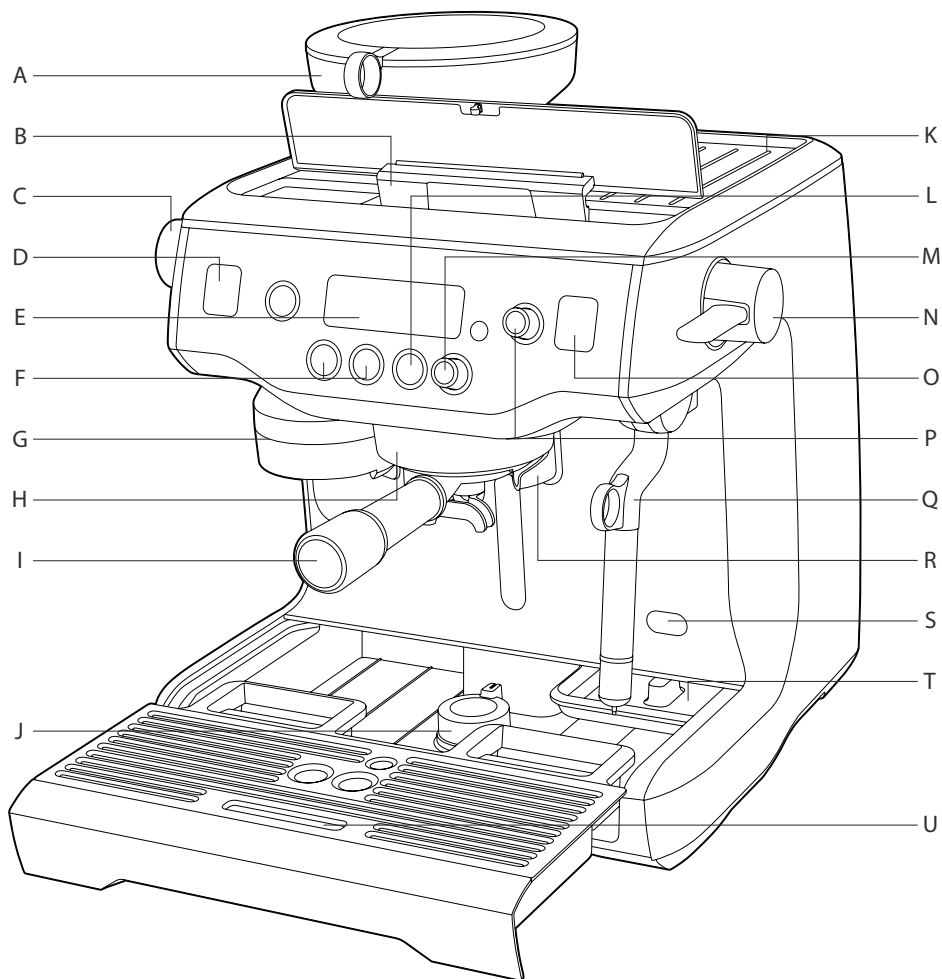


## TABLE OF CONTENTS

|  |    |
|--|----|
| KNOWING YOUR »DESIGN ESPRESSO ADVANCED PROFESSIONAL« .....         | 64 |
| IMPORTANT SAFEGUARDS .....   | 66 |
| General Safety Instructions.....                                   | 66 |
| Important Safeguards for Electrical Appliances.....                | 67 |
| High Temperatures—Risk of Burns.....                               | 68 |
| TECHNICAL SPECIFICATIONS .....                                     | 69 |
| GETTING AN OVERVIEW .....  | 70 |
| TIPS FOR BEST RESULTS .....  | 72 |
| Selection and Storage of Coffee Beans .....                        | 72 |
| The Grind .....  | 72 |
| Extraction Guide.....  | 72 |
| PREPARATIONS.....  | 73 |
| Before First Use .....   | 73 |
| To Insert or Change the Water Filter .....                         | 74 |
| First Use.....   | 74 |
| · Setting Water Hardness .....                                     | 75 |
| · Filling the Boilers .....  | 75 |
| · Flushing the Espresso Machine.....                               | 76 |
| Preparations for Grinding Operation.....                           | 76 |
| · Selecting the Grind Size.....                                    | 77 |
| YOUR PERSONAL SETTINGS .....                                       | 77 |
| Energy Saving Mode.....  | 77 |
| Programmable Functions.....  | 77 |
| · Programming Shot Volume or Shot Duration .....                   | 78 |
| · Programming the Shot Temperature .....                           | 79 |
| · Cleaning Cycle.....  | 79 |
| · To Set the Clock .....   | 79 |
| · Programming the Auto Start Function .....                        | 79 |
| · Programming the Automatic Shut-Off (Auto Off).....               | 80 |
| · Setting the Tamping Force and Polishing Duration (TAMP SET)..... | 80 |
| · Programming the Pre-Infusion .....                               | 81 |
| · Programming Custom Settings for the Long Black.....              | 81 |
| Advanced Settings .....  | 82 |
| · To Access Advanced Features .....                                | 82 |
| · Reset Default Settings (rSEt).....                               | 83 |
| · Descale (dESc) .....   | 83 |
| · To Select the Temperature Unit (SEt).....                        | 83 |
| · LCD Backlight (Lcd) .....  | 83 |
| · Spotlights (SPOf).....   | 84 |
| · Steam Temperature (StEA).....                                    | 84 |
| · Air Pump Delay (Air).....  | 84 |
| · To Select the Volume for Acoustic Signals (Snd) .....            | 84 |
| · Fan Control (FAn) .....  | 85 |
| · To Disable the CLEAN ME! Message (Cln) .....                     | 85 |
| · To Select 12h or 24h Clock Format (ClOC).....                    | 85 |
| · Measurement Method for Extraction (Vol).....                     | 85 |
| THE BEST WAY TO PREPARE YOUR ESPRESSO .....                        | 86 |
| Making the Espresso Machine Ready for Operation .....              | 86 |

|  |     |
|--|-----|
| Pre-Heating .....  | 86  |
| · Heating your Cup or Glass .....                        | 86  |
| · Heating the Portafilter and Filter Basket .....        | 86  |
| Auto Grind, Dose & Tamp .....                            | 87  |
| Purging the Group Head .....                             | 87  |
| Inserting the Portafilter .....                          | 87  |
| Extracting Espresso .....                                | 87  |
| After the Shot .....                                     | 88  |
| MANUAL EXTRACTION.....                                   | 88  |
| PREPARING LONG BLACK .....                               | 89  |
| Pre-set Long Black .....                                 | 89  |
| Manual Long Black .....                                  | 89  |
| TEXTURING MILK.....                                      | 90  |
| Automatic Hands-Free Milk Texturing .....                | 90  |
| · To Set Milk Temperature .....                          | 90  |
| · Adjusting Milk Texture .....                           | 90  |
| · Texturing the Milk .....                               | 90  |
| Texturing Milk Manually .....                            | 91  |
| HOT WATER.....   | 92  |
| MESSAGES.....  | 93  |
| SOLVING PROBLEMS.....                                    | 94  |
| CARE AND CLEANING.....                                   | 97  |
| The Cleaning Cycle.....                                  | 97  |
| Changing the Water Filter .....                          | 98  |
| Cleaning the Burrs .....                                 | 98  |
| Cleaning the Steam Wand.....                             | 99  |
| · Immediately after Use.....                             | 99  |
| · Remove Obstacles from the Holes of the Steam Wand..... | 99  |
| · Cleaning the Steam Wand .....                          | 99  |
| · Steam Wand Spare Parts .....                           | 100 |
| Cleaning the Filter Basket and Portafilter.....          | 100 |
| Cleaning the Shower Screen and Group Head .....          | 100 |
| Clear Water Backflush .....                              | 100 |
| Cleaning the Drip Tray and Storage Tray .....            | 101 |
| Cleaning the Base and Warming Plate.....                 | 101 |
| Descal the Boilers.....                                  | 101 |
| · Step 1 – Prepare for Descaling.....                    | 101 |
| · Step 2 – Empty the Boilers .....                       | 102 |
| · Step 3 – Start Descaling .....                         | 102 |
| · Step 4 – Empty the Descal Solution .....               | 103 |
| · Step 5 – Filling the Boilers .....                     | 103 |
| · Step 6 – Flushing the Boilers .....                    | 103 |
| STORING .....  | 104 |
| NOTES FOR DISPOSAL .....                                 | 105 |
| INFORMATION AND SERVICE .....                            | 105 |
| WARRANTY.....  | 106 |
| RECIPES.....   | 107 |

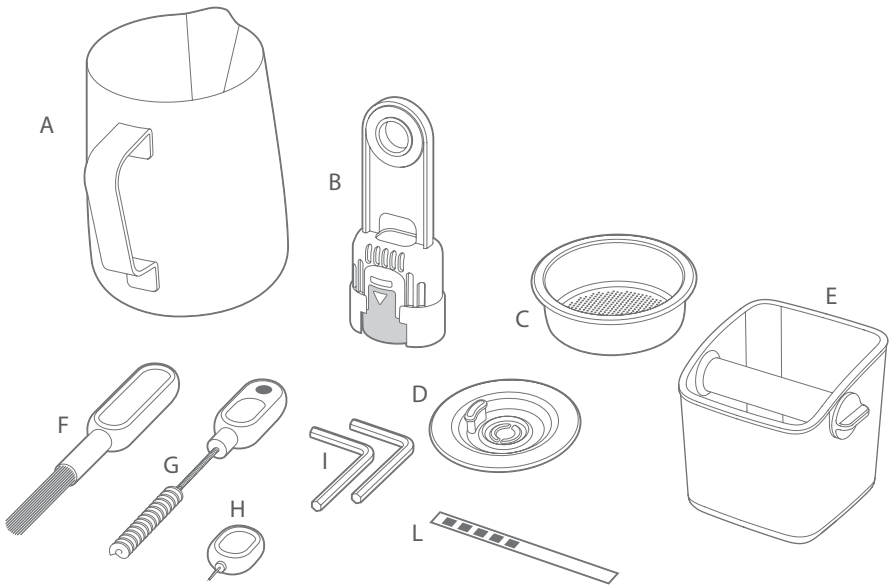
## KNOWING YOUR »DESIGN ESPRESSO ADVANCED PROFESSIONAL«



- A. Integrated conical burr grinder** with removable bean hopper for approx. 280 g coffee beans.
- B. Top-fill 2.5 litre removable water tank** with integrated water filter and backlit level indicator.
- C. Grind Size dial:** select the desired grind size to suit your coffee beans.
- D. Grind LCD display:** shows the current grind settings.
- E. Main LCD display:** shows the current settings for espresso extraction thus simplifying programming.
- F. 1 CUP and 2 CUP buttons** with pre-set shot durations, manual override or reprogrammable durations/volumes.
- G. Grind outlet with auto grind, dose & tamp function.**
- H. Heated 58mm group head** with embedded heating element.
- I. 58 mm full stainless steel portafilter.**
- J. Drop down swivel foot** lifts the Espresso Machine upwards for easy manoeuvrability.



- K. Warming tray** for heat-resistant cups and glasses.
- L. HOT WATER button:** press to start and stop the flow of hot water from the hot water outlet.
- M. LONG BLACK dial** with 3 pre-set settings and up to 6 customizable settings.
- N. Steam lever:** with one touch auto milk texturing (down position) and manual milk texturing (up position).
- O. Steam LCD display:** shows the current milk temperature and texture settings.
- P. SELECT dial:** select the desired milk temperature and texture. Also use this dial in conjunction with the MENU button to set the programmable functions.
- Q. Cool touch steam wand with integrated temperature probe.**
- R. Dedicated hot water outlet:** delivers hot water for Long Black and pre-heating cups.
- S. Descale access point**
- T. Tool storage tray:** for storing accessories when not in use.
- U. Removable drip tray:** with EMPTY ME! indicator.



## Accessories

- A. Stainless steel milk jug
- B. Filter holder for the water filter
- C. Filter basket
- D. Cleaning disc
- E. Mini grinds bin
- F. Burr brush
- G. Grind outlet brush & tamp removal magnet
- H. Cleaning pin for steam wand tip
- I. 2 Allen keys
- L. Water hardness test strip

Steam wand spare parts: steam wand tip, gasket, O ring

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it (e.g. base, power cord, or water tank) other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

## **GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.
- Check the entire appliance regularly for proper operation – especially the power cord (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, leaks). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock, or any other injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any perceptible damages, or if the appliance is not working properly. If one of these cases occurs during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water. Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Do not place the appliance on a metal surface (e.g. sink) for operation. Do not place the appliance on the edge of the table or counter. Do not place any valuable or delicate objects near the appliance during operation.
- Do not place the appliance or any part of it in a range, or on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven). Do not use the appliance or any parts or accessories of the appliance with any other device or for any other purpose than described in this booklet.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance to any sensitive objects of at least 15 cm on each side, to avoid damage due to heat and moisture. Ensure free access to the operating elements at the front of the appliance and to the water tank at the back.
- 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 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.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels or stickers before using the machine for the first time.

- 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not place any clothes or tissues or similar materials on or under the appliance during operation, to avoid overheating, fire and electric shock. Do not place any heavy and/or sharp-edged foreign objects on or in the appliance or any of its parts (e.g. warming plate or grill), to avoid damage.
- Only use heat-resistant cups and glasses with the appliance to avoid damage and severe injuries due to cracks and splinters.
- For operation, only fill cold, clear tap water in the water tank but do not overfill the water tank. Otherwise, water could run out and cause hazards due to overheating, fire and electric shock. Always wipe off spilled liquids immediately. If liquids run out or are spilled in the base, immediately unplug the appliance. However, do not operate the appliance while the water tank is empty to avoid overheating.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine. Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- The appliance is designed for brewing espresso and coffee. Therefore, some components, such as the group head, the portafilter and the steam wand become very hot during operation and hot water or steam escape.
- Always switch OFF (press POWER button) then unplug the appliance, and leave the appliance cool down, before moving, or cleaning the appliance, 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 group head, water tank, bean hopper 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 for cleaning the appliance.
- Do not place the Espresso Machine or any of its parts or accessories in an automatic dishwasher. Always clean the appliance in accordance to the instructions in chapter ›Care and Cleaning‹.
- Store packaging materials out of reach of children.

## **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 16 A). The power outlet socket must be installed separately from other power outlet sockets to avoid interference with other appliances.

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 desk top multi socket outlet, external switching device, or remote control systems, or extension cord to avoid risk of fire or electric shock.
- DO NOT pour or spill any liquids on or under the appliance or power cord. Do not immerse the appliance, power cord, or power plug in water or other liquids. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids overflowed or are spilled on the base or power cord or accumulate under the appliance, 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, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Always keep the power cord out of reach of young children. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord.




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

Your new »Design Espresso Advanced Professional« is designed for brewing coffee. Thus, some parts (e.g. group head, portafilter, hot water outlet, steam wand) will get very hot during operation and hot steam and water escape. Please adhere to the following precautions to avoid injuries and damage.

- The appliance produces steam under high pressure—risk of burns! Do not hold your hands and arms under or near the group head, steam wand or hot water outlet during operation and thereafter.
- Use caution when operating the Espresso Machine on metal surfaces (e.g. sink) as metal surfaces may get hot during use.
- Only touch hot parts (e.g. group head, portafilter, hot water outlet, steam wand) at the dedicated handles during operation and shortly thereafter to avoid scalds. Even after operation these parts may be still hot.
- Hot water and hot steam can escape from the group head, portafilter, steam wand and hot water outlet. Do not hold your hands and arms or any delicate objects under or near these parts, while the appliance is still hot. Always ensure that the steam wand points to the drip tray, when not in use.
- Before use, always ensure that the portafilter is installed correctly in the group head. Do not remove the portafilter from the group head during operation to avoid risk of burns due to hot water and steam.
- Always wait until the appliance is cooled down to room temperature and empty the water

tank and the drip tray before moving or cleaning the appliance. Grasp the appliance on both sides of the bottom of the appliance base (not the drip tray!) if you want to move the appliance.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Model:                     | »Design Espresso Advanced Professional«<br>Art. N° 42640                          |
| Power supply:              | 220-240 V AC, 50/60 Hz  |
| Maximum power consumption: | 2000 - 2400 W   |
| Length of power cord:      | approx. 105 cm  |
| Weight:                    | approx. 16 kg   |
| Dimensions (W x D x H):    | approx. 41,1 x 37,0 x 45,2 cm   |
| Capacity of water tank:    | 2.5 litre   |
| Capacity of bean hopper:   | approx. 280 g   |
| Certification:             |  |

These specifications may change without notice.



## GETTING AN OVERVIEW

This chapter will provide an overview on the various functions and features of your new »Design Espresso Advanced Professional«.

### Note:

A lot of the functions and features of the »Design Espresso Advanced Professional« can be programmed to your individual taste. Refer to the chapters »Programmable Functions« and »Advanced Settings«.

### General Properties

| Function                            | Useful for ...  |
|-------------------------------------|---|
| Hands Free Auto Grind, Dose & Tamp  | Automatically grinds, doses and tamps the required amount of coffee, mess free.   |
| Grind Size Dial                     | Adjustable grind settings from fine to coarse for the optimum espresso extraction.  |
| Stainless Steel Conical Burrs       | Maximise ground coffee surface area for a full espresso flavour.  |
| Automatic Hands Free Milk Texturing | Automatically textures milk to the selected temperature and style from silky smooth latté to creamy cappuccino. Automatic purge removes residual milk from the steam wand when returned to the downward position. |
| Simultaneous Coffee & Steam         | Separated stainless steel espresso and steam boilers for simultaneous milk texturing and espresso extraction.   |
| Precision Control                   | Electronic PID temperature control delivers precise water temperature for optimum espresso flavour. Programmable.   |
| Actively Heated Group Head          | Commercial size 58mm group head with embedded element for thermal stability during extraction.  |
| Regulated Extraction Pressure       | Over pressure valve (OPV) limits maximum pressure for optimal espresso flavour.   |
| Low Pressure Pre-Infusion           | Gradually increases water pressure to gently expand grinds for an even extraction. Programmable.  |
| Dual Pumps                          | Separated espresso and steam boiler pumps.  |
| Programmable Shot temperature       | Adjust water temperature to achieve optimal espresso flavour depending on coffee origin and degree of roast.  |

### Additional Features

|            |   |
|------------|---|
| Shot Clock | Displays duration of the espresso shot being extracted.                   |
| Auto Start | Switches Espresso Machine on at a specified time.                         |
| Auto off   | Switches Espresso Machine off after a specified time from 5 - 20 minutes. |

## Extraction Features

|                      |  |
|----------------------|--|
| 1 CUP Button         | Press this button once to extract a single shot of espresso at the pre-set duration (20 seconds). The extraction will start using the low pressure pre-infusion. The Espresso Machine will stop after 1 CUP duration is reached and will return to standby mode.           |
| 2 CUP Button         | Press 2 CUP button once to extract a double shot of espresso at the pre-set duration (30 seconds). The extraction will start using the low pressure pre-infusion. The machine will stop after 2 CUP duration has been extracted and will return to standby mode.           |
| Manual Override      | <p>Press and hold either the 1 CUP or 2 CUP button to start the pre-infusion. When the required pre-infusion duration is met, release the button to begin full pump pressure.</p> <p>Press the button again to stop the pour when required duration has been achieved.</p> |
| One Touch LONG BLACK | Delivers hot water directly into the cup after espresso extraction. Pre-set and customizable settings.   |

## TIPS FOR BEST RESULTS

Preparing perfect coffee is an art you will learn quite easily using your new Espresso Machine. This chapter will give you good advice for your perfect coffee.

### SELECTION AND STORAGE OF COFFEE BEANS

- Fresh, quality coffee beans will give you the best possible extraction.
- We recommend quality 100% Arabica 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 in a cool, dark and dry container. Vacuum seal if possible.
- Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time.
- It is best to grind directly before the extraction to maximise flavour. This is done effortlessly, when exclusively using the auto grind, dose & tamp function of the Espresso Machine.

### THE GRIND

- When purchasing already ground coffee, ensure that the coffee is suited for Espresso Machines.
- The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso. The grind size should be fine but not too fine.
- If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting espresso will be OVER EXTRACTED, dark in colour and bitter in flavour.
- If the grind is too coarse the water will flow through the ground coffee in the filter basket too quickly. The resulting espresso will be UNDER EXTRACTED, lacking in colour and flavour.

### EXTRACTION GUIDE

| Extraction Type                         | Grind      | Shot Duration         |
|---|------------|-----------------------|
| Over-Extracted (bitter • astringent)    | too fine   | over 45 seconds       |
| Balanced                                | optimum    | between 15-40 seconds |
| Under-Extracted (underdeveloped • sour) | too coarse | less than 15 seconds  |

The 1 CUP button and 2 CUP button use duration to control espresso volume. The duration times are pre-set, but can be reprogrammed (see: ›Programming Shot Volume or Shot Duration‹).

Alternatively, you can use volumetric control instead of duration to determine espresso volume. For this, access the ›Advanced Features‹ (see: ›Measurement Method for Extraction (Vol)‹).



## PREPARATIONS

**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 with the appliance, any part of it, or the packaging in reach.

**WARNING—Risk of Burns!** During operation, some parts of the appliance get very hot. Additionally, the appliance is designed to produce hot water and hot steam under high pressure. Always ensure to assemble the appliance completely and correctly before connecting it to the power supply. Always switch OFF (press POWER button), unplug and wait until the appliance cooled down, before cleaning or moving the appliance.

Always keep the working space clean and dry. Do not pour or spill any liquids on or under the appliance. Do not place clothes or similar materials on or under the appliance during operation. If any liquid has been spilled on the appliance, immediately switch OFF and unplug the appliance. Thereafter clean the appliance according to the instructions in chapter »Care and Cleaning«.

### Note:

To enter standby mode, the steam lever must be switched OFF (horizontal position).

## BEFORE FIRST USE

The appliance is weighting approx. 16 kg. It is good advice to unpack it not alone.

1. Remove the Accessories Box.
2. Place the shipping box on a table with the appliance in an upright position. Then pull the appliance out of the box.
3. Remove and discard all promotional labels, stickers, and packaging materials attached to your Espresso Machine, but do not remove the model label and serial number on the bottom of the appliance. For shipping, the drip tray, storage tray (behind the drip tray) and the water tank

are installed correctly. You remove the drip tray by simply pulling it out. Always ensure that young children do not play with any parts or accessories or the packaging!

4. Ensure you have found all parts and accessories before discarding the packaging. See: »Knowing Your »Design Espresso Advanced Professional« «.
5. Remove the water tank located at the back of the Espresso Machine by pulling down the water tank handle.
6. Remove the plastic bags containing the water filter and filter holder from the water tank.

**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.

### Tip:

To easily move your Espresso Machine, use the drop down swivel foot. The knob is accessible after removing the drip tray. When turned to the icon, the swivel foot drops down and lifts the Espresso Machine upwards, making it easier to access the removable water tank or move the Espresso Machine to another location on the table. For operating the Espresso-Machine, do not forget to lock the swivel foot by turning the knob back.

7. Clean water tank, filter holder and accessories, portafilter, filter basket, milk jug, and bean hopper using warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well, than dry thoroughly.
8. Place the appliance on an appropriate working place near a suitable wall power outlet.

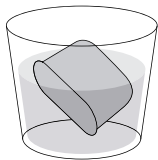
### Note:

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

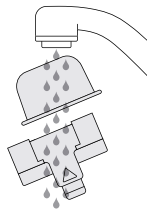
## TO INSERT OR CHANGE THE WATER FILTER

To guarantee long lasting proper working order of your Espresso Machine we recommend to use the designated water filter and change the water filter regularly every second month. You will find the water filter and filter holder in the water tank. Please use Gastro-back water filters (Art.-No.: 97765) only and contact your vendor for further reference.

1. Remove the water filter and water filter holder from the packaging. If the filter holder is installed already, simply pull it out via the white ring.
2. Soak the new water filter in a cup of water for 5 minutes then rinse under cold running water.



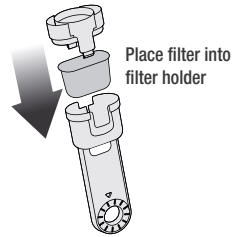
Soak filter for 5 minutes



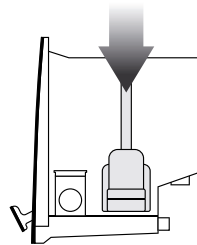
Rinse filter & mesh

3. Disassemble the filter holder. For this, simultaneously press the flaps on both sides of the lower part, while pulling the filter holder apart. Wash the filter holder with cold water, taking specific care to rinse the stainless steel mesh.
4. Insert the water filter into the filter holder and reassemble the filter holder. Turn the white ring in the filter holder to the month of the next change. We recommend to

change the water filter regularly every second month.



5. To install the assembled filter holder into the water tank, align the base of the filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.



### Note:

We DO NOT recommend the use of highly filtered, de-mineralized or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the Espresso Machine is designed to function. Use clear tap water or low-mineral table water.

6. Fill the water tank with cold water before sliding back into position at the back of the Espresso Machine and locking into place.

## FIRST USE

1. Ensure that the water tank is filled with cold tap water. You can fill the water tank by either opening the top-fill water tank lid (push to open), or by removing the water tank at the rear of the Espresso Machine.

2. Connect the Espresso Machine to a suitable power supply outlet (see: >Important Safeguards for Electrical Appliances<). Press the POWER button to turn the Espresso Machine on.
3. The main LCD display will display “Hrd”, prompting you to set the water hardness level. The water hardness will determine the regularity of the “DESCALE” and “CHANGE FILTER” messages.

### Setting Water Hardness

4. Remove the supplied water hardness test strip from the wrapper and dip the test strip for 1 second into a sample of the water you have filled the water tank with. Thereafter lay the test strip aside for 1 minute. The water hardness setting is indicated by the number of red squares displayed on the test strip. Eg. 3 red squares indicate a water hardness of 3.
5. Rotate the SELECT dial to the required setting from “Hrd1” (softest water) to “Hrd5” (hardest water).
6. Press the SELECT dial to set. The Espresso Machine will beep once to confirm selection.

#### Note:

Setting water hardness will determine the regularity of the “DESCALE” and “CHANGE FILTER” alerts. Your local water supplier can give information on the hardness of your tap water. See the following table to convert the usual units of water hardness to the appropriate value for your Espresso Machine. The provided test strip can only be used once.

Table of Water Hardness Levels of Tap Water:

| °dH | °e    | °f | Setting |
|-----|-------|----|---------|
| 0   | 0.00  | 0  | 0       |
| 5   | 6.25  | 9  | 1       |
| 10  | 12.50 | 18 | 2       |
| 15  | 18.75 | 27 | 3       |
| 20  | 25.00 | 36 | 4       |
| 25  | 31.25 | 45 | 5       |

#### Note:

If your water hardness is either 4 or 5, we strongly recommend you change to an alternate water source. Filtered, bottled spring or low-mineral water will extend both the life of your built-in filter and descale intervals as well as superior taste. Please ensure to test the water hardness of the alternative water source you've chosen and input the measured value into the Espresso Machine accordingly. See: >Water Hardness (Hrd)<. Avoid using overly filtered water, like RO water unless some mineral content is being added back to the final water. Never use distilled water, or water with no or low mineral content as this will affect both the taste and the functioning of your Espresso Machine.

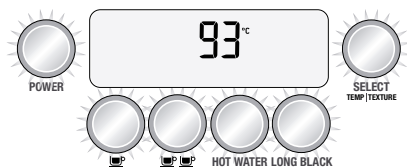
### Filling the Boilers

After setting the water hardness, a pumping/vibrating sound will be heard indicating empty boilers are being filled with water for the first time. The main LCD display will display the current boiler temperature and flash “HEATING”.

After approximately 5 minutes, the Espresso Machine will reach the default operating temperature 93°C and all 6 buttons and dials will illuminate. The Espresso Machine is now in standby mode, ready for the next step.

Before first use, you should operate the Espresso Machine without coffee powder to flush

and heat the group head. Refer to the following section ›Flushing the Espresso Machine‹.



## Flushing the Espresso Machine

**WARNING – Risk of Burns!** Do not hold your hands and arms or any delicate object under or near the group head, steam wand, or hot water outlet, while the appliance is in operation. Hot water and steam can escape and cause severe injuries and damage.

Perform the following steps, when the Espresso Machine is in standby mode:

1. Press 2 CUP button to run water through the group head for 30 seconds.
2. Press the HOT WATER button to run water through the hot water outlet. After 20 seconds, press HOT WATER button again to stop the flow of water.
3. Lift steam lever to the MANUAL position to release steam through the steam wand. After 30 seconds, lower the steam lever to the centre position to switch off steam.
4. Repeat steps 1–3 until the water tank is empty. In between times, do not forget to empty the drip tray on time. While doing this, keep in mind that the drip tray and its contents could be very hot.
6. Refill the water tank and empty the drip tray, if required

### Note:

The Espresso Machine will not reach operating temperature (standby mode), if the steam lever is in the MANUAL position. In this case, "MANUAL" will flash on the steam LCD display. Lower the steam lever to the horizontal OFF position. Steam operation is ready when the SELECT dial is illuminated.

### Note:

The 1 CUP, 2 CUP, or LONG BLACK functions, or the cleaning cycle in the menu options are not available; until the Espresso Machine has reached operating temperature (standby mode). If one of these functions is selected during heating, the Espresso Machine will beep 3 times.

## PREPARATIONS FOR GRINDING OPERATION

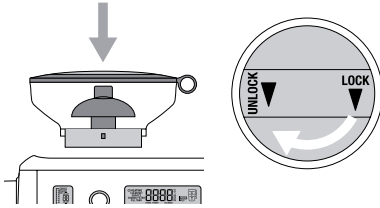
1. Insert the bean hopper into position on top of the Espresso Machine. Turn the knob in the middle of the bean hopper to the "LOCK" position to lock the bean hopper into place. The bean hopper must be fixed on the top of the grinder and may not wobble.

### Note:

- Never put pre-ground coffee in the bean hopper.
2. Fill the bean hopper with up to 280 g fresh coffee beans. Close the lid of the bean hopper. Do not overfill the bean hopper. The lid must close without effort.

### Tip:

We recommend quality 100% Arabica 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. Stale coffee may pour too quickly from the portafilter spouts and taste bitter and watery.



### Selecting the Grind Size

There are 45 espresso grind size settings (No. 1 – finest to No. 45 – coarsest) to enable you to select the right grind size for your coffee beans and achieve the perfect espresso extraction. We recommend you start at No. 30 and adjust as required to control espresso flow rate.

3. To select grind size, rotate the grind size dial until the desired grind size is shown on the grinder LCD display.

The appliance is now ready for preparing your coffee.

## YOUR PERSONAL SETTINGS

You can program the Espresso Machine according to your individual like. Some settings and functions used frequently are accessible via the MENU button. See: ›Programmable Functions‹.

Some further settings for experienced users are described in section ›Advanced Settings‹.

The programs for cleaning and descaling are described in chapter ›Care and Cleaning‹. Please refer to this chapter, before using these functions.

### ENERGY SAVING MODE

You can select if the appliance will enter the <Auto-Off-Mode> automatically if not used for 5, 10 or 20 minutes. During the <Auto-Off-Mode>, all button light surrounds will not

be illuminated and no energy will be consumed. To re-activate the machine, simply press the power button. The Power button surround will then illuminate and flash, while the

machine quickly reheats to operation temperature. When the correct temperature has been reached, all the button surrounds on the control panel will illuminate.

### PROGRAMMABLE FUNCTIONS

#### Note:

The MENU button is disabled when the Espresso Machine is making coffee/espresso or dispensing hot water.

1. To enter program mode, press the MENU button.

The LCD display shows the first programmable function ("1 CUP"). A list of the programmable functions is shown on the bottom line of the LCD display.

2. Rotate the SELECT dial to the desired function.

### 3. Press the SELECT dial to select the function.

Thereafter you can set the desired value by turning the SELECT dial again.

### 4. With the desired value on the LCD display, press the SELECT button to confirm the setting. A beep sounds and the Espresso Machine switches back to standby mode.

#### Note:

You can access the main programmable parameters this way. However, for experienced users there are some more parameters to adjust to your individual liking. See: ›Advanced Settings‹.

When in program mode, you may switch back to standby mode any time. Simply press the MENU button again.

Program mode allows you to program the following functions.

| Function          | Programmable Values   |
|-------------------|---|
| Shot Vol          | espresso volume or espresso duration for 1 CUP or 2 CUP     |
| Shot Temp         | espresso temperature  |
| Clean Cycle       | starts the automatic cleaning function                      |
| Set Clock         | setting the internal clock, optional                        |
| Auto Start        | time for an automatic start-up, optional                    |
| Auto Off          | time duration until automatic shut-off                      |
| Tamp Set          | parameters of the tamping function, for advanced users only |
| Pre-Infuse        | pre-infusion parameters, for getting the desired taste      |
| Long Black Adjust | parameters for the Long Black function                      |

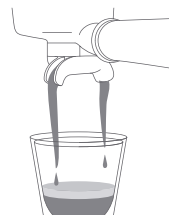
Adjusting the various functions is described in the following sections.

## Programming Shot Volume or Shot Duration

#### Note:

The 1 CUP and 2 CUP buttons use duration to control espresso volume. Access the additional features (see: ›Advanced Settings‹), if you wish to use volumetric control instead of duration to determine espresso volume. See: ›Measurement Method for Extraction (Vol)‹. In both cases, programming is done in the same way, as described below.

1. Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function. Insert the portafilter into the group head.
2. Via the MENU button, switch to program mode.
3. If required, rotate the SELECT dial until the desired function is shown on the LCD display: "1 CUP" or "2 CUP".
4. Press the SELECT dial to start espresso extraction.
5. When the required espresso volume/duration has been extracted, press the SELECT dial to stop the extraction. The Espresso Machine will beep once to confirm the new volume/duration.

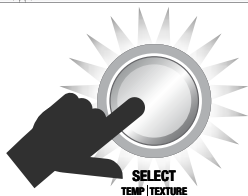
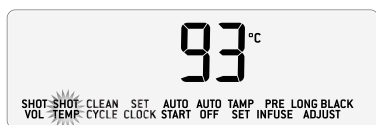


#### Note:

The pre-infusion duration is programmed separately: ›Programming the Pre-infusion‹.

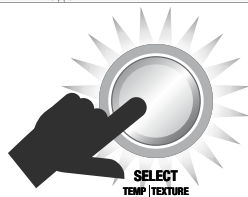
## Programming the Shot Temperature

1. Press the MENU button to switch to program mode.
2. Turn the SELECT dial until the shot temperature is shown on the LCD display.
3. Press the SELECT dial. The current temperature will flash.
4. Turn the SELECT dial to the required temperature.
5. Then press the SELECT dial to set. The Espresso Machine will beep once to confirm the new temperature, and returns to standby mode.



## Cleaning Cycle

The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head. Select this feature when the LCD display shows "CLEAN ME!". For more information on this function, see: >Care and Cleaning<.

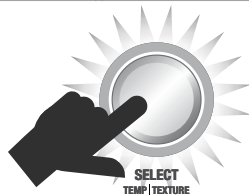


## To Set the Clock

### Tip:

You can select the clock format: 12h format or 24h format. See: >To Select 12h or 24h Clock Format (CLoC)<. However, setting the clock is optional.

1. Press the MENU button to switch to program mode.
2. Turn the SELECT dial, until the current time of the appliance is shown on the LCD display. The default is shown, if the time has not yet been set.
3. Press the SELECT dial. The current time will flash.
4. Turn the SELECT dial to adjust time.
5. With the correct time shown, press the SELECT dial to set. The Espresso Machine will beep once to confirm the new setting and return to standby mode.



## Programming the Auto Start Function

### Note:

The clock must be set before the Auto Start time can be programmed (see above: >To Set the Clock<). If you try to turn Auto Start on without first setting the clock, the Espresso Machine will beep 3 times. With the Auto Start function active, a clock icon will be displayed on the LCD display.

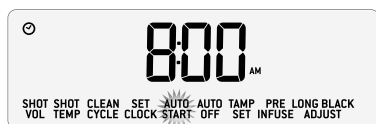
Auto Start is optional. It allows you to program the specific time when the Espresso

Machine will automatically turn on. Thus, you will not have to wait for heating the boilers. We recommend programming the Espresso Machine to start 15 minutes before you plan to use it.

1. Press the MENU button to switch to program mode.
2. Turn the SELECT dial, until "AUTO START" flashes at the bottom line of the LCD display and "On" or "off" is shown on the LCD display.
3. Press the SELECT dial.



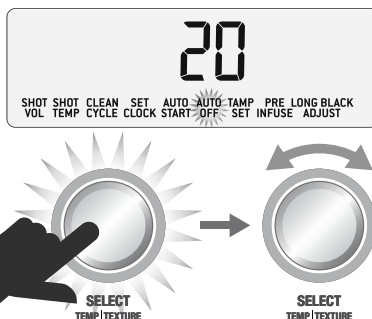
4. Turn the SELECT dial to "On" or "off".
5. Press the SELECT dial to set. If you selected "On" to switch on the Auto Start function, the Auto Start time is shown.
6. Turn the SELECT dial to the left or right to select the desired Auto Start time.
7. With the required time on the LCD display, press the SELECT dial to set. The appliance will return to standby mode and a small clock icon will be shown on the LCD display.



## Programming the Automatic Shut-Off (Auto Off)

This function sets how long the Espresso Machine will stay turned on in case of being idle, before it automatically turns off. It can be set for 5 minutes, 10 minutes or 20 minutes until Auto Off activates.

1. Press the MENU button to switch to program mode.
2. Turn the SELECT dial, until "AUTO OFF" is flashing at the bottom line of the LCD display.
3. Press the SELECT dial.
4. Turn the SELECT dial to the desired time duration.
5. Press the SELECT dial to set. The Espresso Machine will beep once to confirm your selection and switches back to standby mode.



## Setting the Tamping Force and Polishing Duration (TAMP SET)

### Note:

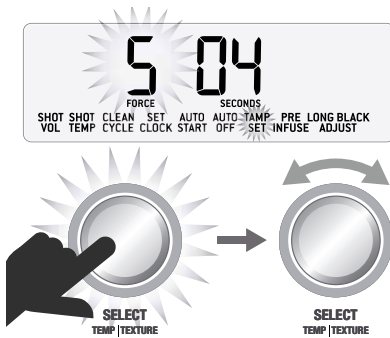
This function is for advanced users only. Adjusting tamp parameters allows for fine tuning of coffee tamping force and polishing duration.

1. Press the MENU button to switch to program mode.
2. Turn the SELECT dial, until "TAMP SET" is

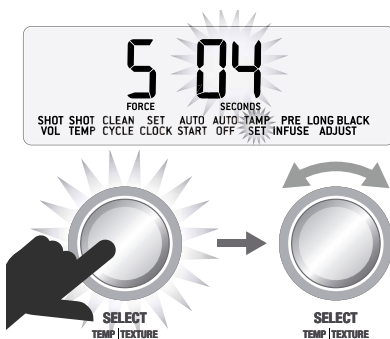


flashing at the bottom line of the LCD display.

3. Press the SELECT dial. The tamp force setting will flash.
4. Turn the SELECT dial to the desired setting 1 to 9.



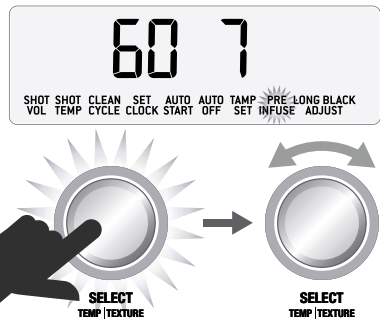
5. Press the SELECT dial. The current polishing time will flash on the LCD display.
6. Turn the SELECT dial to select 2–10 seconds.
7. Press the SELECT dial to set. The Espresso Machine will beep once to confirm your selection, and will return to standby mode.



## Programming the Pre-Infusion

NOTE: This function is for advanced users only. You can control pressure and duration of the low pressure pre-infusion phase.

1. Press the MENU button to switch to program mode.
2. Turn the SELECT dial, until "PRE INFUSE" is flashing at the bottom line of the LCD display.
3. Press the SELECT dial. The pressure setting (% of the maximum pressure) will flash.
4. Turn the SELECT dial to increase or decrease the pre-infusion pressure.
5. Press the SELECT dial to set. The pre-infusion duration will flash on the LCD display.
6. Turn the SELECT dial to select 2–10 seconds.
7. Press the SELECT dial to set. The Espresso Machine will beep once to confirm your selection, and switches back to standby mode.



## Programming Custom Settings for the Long Black

You can program 6 custom settings for each possible cup size of the Long Black to suit your cup size and strength preferences.

1. Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function.

2. Insert the portafilter into the group head.
3. Position your cup so the portafilter spouts and hot water outlet are directed inside the cup.
4. Press the MENU button. Rotate the SELECT dial, until 'LONG BLACK ADJUST' is flashing on the LCD display. Then press the SELECT dial.



5. Rotate the SELECT dial to the parameter set you'd like to program ("Set 1" to "Set 6"). Parameter sets that have already been programmed will display a cup icon.



NOT PROGRAMMED



PROGRAMMED

6. Press the SELECT dial to enter the currently shown parameter set. The LCD display will show a moving cup icon and espresso will extract from the portafilter spouts.
7. When the required amount of coffee has been extracted, press the SELECT dial to stop the flow of espresso and start the flow of hot water.
8. When the required amount of water has poured, press the SELECT dial to stop the flow of hot water. The LCD display will show a cup icon and the Espresso Machi-

ne will beep to confirm that your customized Long Black settings have been programmed. The Espresso Machine returns to standby mode.

#### To Use Your Custom Long Black Setting

9. Rotate the LONG BLACK dial. Your programmed custom Long Black setting will appear after the pre-set small, medium and large settings. See: ›Preparing a Long Black‹.
10. Press the LONG BLACK dial and your programmed Long Black setting will dispense.

#### Note:

Custom Long Black settings can be re-programmed by following the above steps 1-8.

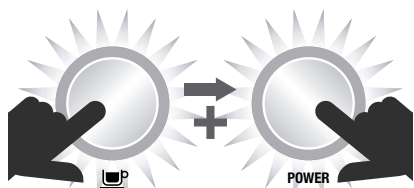
### ADVANCED SETTINGS

|      |  |
|------|--|
| rSet | Reset default settings                                       |
| dESc | Descaling the water system                                   |
| SEt  | Select the temperature unit                                  |
| LCD  | Backlight (LCD)  |
| SPOt | Spotlights   |
| StEA | Setting the steam temperature                                |
| Air  | Air pump delay   |
| Snd  | Setting the volume of the acoustic signals                   |
| FAn  | Fan control  |
| Cln  | Enable (A On) or disable (A OF) the cleaning message         |
| CloC | Selecting clock format                                       |
| vOL  | Selecting the type of shot control (volume or time duration) |

#### To Access Advanced Features

1. With the Espresso Machine turned off, press and hold the 1 CUP button, then press and hold the POWER button together for 3 seconds.

2. Rotate the SELECT dial to the desired function. Press the SELECT dial to access the accompanied settings.
3. You may exit Advanced Features at any time and return to standby mode. Simply press the MENU button.



### Note:

The Espresso Machine will exit the Advanced Features, if there is no user input for 30 seconds, or the POWER button, or MENU button is pressed.

## Reset Default Settings (rSEt)

Use this function to reset all programmable values back to the default settings. The machine has the following default settings:

- Espresso Temperature: 93 °C
- Pre-infusion, Duration: 7 (seconds)
- Pre-infusion, Pressure: 60 (percent)
- Milk Temperature: 60 °C
- Steam Temperature: 130 °C
- Air Pump Delay: 2 seconds
- Sounds Volume: low
- Cleaning Alert (CLEAN ME): on
- Auto Start: off
- Auto Start Time: 8:00am
- Auto Off: 20 minutes
- Clock, Time: 12:00am
- Water Hardness (Hrd): 3
- 1 CUP Extraction, Duration: 20 seconds
- 2 CUP Extraction, Duration: 30 seconds

To reset to default settings:

1. At first, switch to the Advanced Features. See above: ›Advanced Settings‹.
2. With “rSEt” displayed on the LCD display, press the SELECT dial to reset all settings to factory defaults.

This is the state of first use. “Hrd3” will flash on the LCD-Bildschirm, and the machine is waiting for adjustment of the water hardness. See section ›Setting Water Hardness‹ in chapter ›First Use‹.

3. Turn the SELECT dial to set the water hardness of the used water. Then press the SELECT dial to confirm.

## Descalc (dESC)

Select this feature to access the step by step descale procedure. Please, see section ›Care and Cleaning‹ for the accompanying instructions, before starting this function.

## To Select the Temperature Unit (SEt)

You can set the temperature units to metric (°C) or imperial (°F).

1. At first, switch to the Advanced Features. See above: ›Advanced Settings‹.
2. Rotate the SELECT dial, until “SEt” is shown on the LCD display.
3. Press the SELECT dial.
4. Rotate the SELECT dial to the desired unit.
5. Press the SELECT dial to set. The Espresso Machine will beep once to confirm your selection and switch to standby mode.

## LCD Backlight (Lcd)

You can adjust brightness and contrast of the LCD display.

1. At first, switch to the Advanced Features. See above: ›Advanced Settings‹.
2. Rotate the SELECT dial, until “Lcd” is shown on the LCD display.
3. Press the SELECT dial.
4. Rotate the SELECT dial to the desired brightness of the LCD displays.
5. Press the SELECT dial to set. The Espresso Machine will beep once to confirm your selection and switch to standby mode.

### Spotlights (SPOT)

Adjust the brightness of the LEDs lighting the drip tray area.

1. At first, switch to the Advanced Features. See above: ›Advanced Settings‹.
2. Rotate the SELECT dial, until “SPOT” is shown on the LCD display.
3. Press the SELECT dial.
4. Rotate the SELECT dial to the desired brightness.
5. Press the SELECT dial to set. The Espresso Machine will beep once to confirm your selection and switch to standby mode.

### Steam Temperature (StEA)

Adjust the steam boiler temperature, which in turn controls steam pressure. The default is: 130 °C.

1. At first, switch to the Advanced Features. See above: ›Advanced Settings‹.
2. Rotate the SELECT dial, until “StEA” is shown on the LCD display.
3. Press the SELECT dial.
4. Rotate the SELECT dial to the desired temperature.
5. Press the SELECT dial to set. The Espresso Machine will beep once to confirm your selection and switch to standby mode.

### Air Pump Delay (Air)

#### Note:

This function is for experienced users only.

This function is used to delay the operation of the air pump during automatic milk texturing. The default is: 02 seconds.

1. At first, switch to the Advanced Features. See above: ›Advanced Settings‹.
2. Rotate the SELECT dial, until “Air” is shown on the LCD display.
3. Press the SELECT dial.
4. Rotate the SELECT dial to the desired delay time.
5. Press the SELECT dial to set. The default temperature for turning off the air pump will be displayed.
6. Rotate the SELECT dial to the desired temperature.
7. Press the SELECT dial to set. The Espresso Machine will beep once to confirm your selection and switch to standby mode.

### To Select the Volume for Acoustic Signals (Snd)

Use this function to adjust the audible signals. Select between off (OFF), low (Lo) or high (Hi).

1. At first, switch to the Advanced Features. See above: ›Advanced Settings‹.
2. Rotate the SELECT dial, until “Snd” is shown on the LCD display.
3. Press the SELECT dial.
4. Rotate the SELECT dial to the desired setting.
5. Press the SELECT dial to set. Depending on the selected setting, the Espresso Machine may beep once to confirm your selection. Thereafter, the Espresso Machine switches to standby mode.

## **Fan Control (FAn)**

Adjust the speed of the internal cooling fan. Select between Silent (SILt), Standard (StNd) or cool (Cool).

1. At first, switch to the Advanced Features. See above: ›Advanced Settings‹.
2. Rotate the SELECT dial, until “FAn” is shown on the LCD display.
3. Press the SELECT dial.
4. Rotate the SELECT dial to the desired setting.
5. Press the SELECT dial to set. The Espresso Machine will beep once to confirm your selection and switch to standby mode.

## **To Disable the CLEAN ME! Message (Cln)**

This feature enables or disables the 'CLEAN ME!' message. The default setting is on.

1. At first, switch to the Advanced Features. See above: ›Advanced Settings‹.
2. Rotate the SELECT dial, until “Cln” is shown on the LCD display.
3. Press the SELECT dial.
4. Rotate the SELECT dial to the desired setting: “On” or “OFF”.
5. Press the SELECT dial to set. The Espresso Machine will beep once to confirm your selection and switch to standby mode.

## **To Select 12h or 24h Clock Format (CLoC)**

You can display the time in 12h or 24h format. Select the clock format via the feature “CLoC”.

1. At first, switch to the Advanced Features. See above: ›Advanced Settings‹.
2. Rotate the SELECT dial, until “CLoC” is shown on the LCD display.
3. Press the SELECT dial.

4. Rotate the SELECT dial to the desired setting.
5. Press the SELECT dial to set. The Espresso Machine will beep once to confirm your selection and switch to standby mode.

## **Measurement Method for Extraction (Vol)**

You can select between volume based (“Flo”) or time based (“Sec”) method for espresso dose measurement.

1. At first, switch to the Advanced Features. See above: ›Advanced Settings‹.
2. Rotate the SELECT dial, until “Vol” is shown on the LCD display.
3. Press the SELECT dial.
4. Rotate the SELECT dial to the desired setting.
5. Press SELECT dial to set. The Espresso Machine will beep once to confirm your selection and switch to standby mode.

## THE BEST WAY TO PREPARE YOUR ESPRESSO

**WARNING – Risk of Burns!** Even after operation, hot steam and hot water could escape from the group head, hot water outlet, or steam wand. Do not hold your hands or any delicate object near the group head, steam wand or hot water outlet.

Hot steam and hot water under pressure could escape even shortly after shut-off. This holds especially for the steam wand, because the automatic purging function will give off steam pulses shortly after use. Children must always be supervised when the Espresso Machine is in their reach.

### MAKING THE ESPRESSO MACHINE READY FOR OPERATION

1. Ensure that the water tank and bean hopper are filled and are assembled correctly. See: »Preparations for Grinding Operation«. Check whether the drip tray is installed correctly too.

#### Note:

We DO NOT recommend the use of highly filtered, de-mineralized or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the Espresso Machine is designed to function. Use clear tap water or low-mineral table water.

2. Connect the Espresso Machine to the power supply and press the POWER button to switch on.
3. Wait until the boilers reach the pre-selected operating temperature.

After approximately 5 minutes, the Espresso Machine will reach the operating temperature and all 6 buttons will illuminate. The Espresso Machine is now in standby mode, ready for the next step.

#### Note:

While heating the boilers, the 1 CUP button, 2 CUP button, HOT WATER button, steam function, and cleaning cycle are inactive.

### PRE-HEATING

#### Heating your Cup or Glass

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

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature.

1. Pre-heat your cup by rinsing with hot water from the hot water outlet. For this, switch hot water on and off by pressing the HOT WATER button. Thereafter, place the cup on the cup warming plate on top of the appliance.

#### Heating the Portafilter and Filter Basket

A cold portafilter and filter basket can reduce the extraction temperature, thus significantly affecting the quality of your espresso. Always ensure the portafilter and filter basket are pre-heated with hot water from the hot water outlet before initial use. Thereafter, carefully dry these parts.

2. Switch hot water on and off by pressing the HOT WATER button, to rinse portafilter and filter basket with hot water.
3. Thereafter, thoroughly wipe dry the filter basket and portafilter.

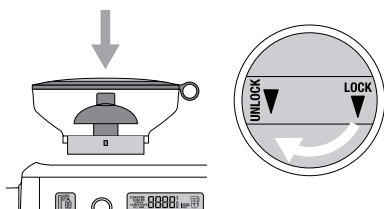
#### Note:

Always wipe the filter basket and portafilter dry before dosing with ground coffee as moisture can cause 'channelling' where water by-passes the ground coffee during extraction.

## AUTO GRIND, DOSE & TAMP

The »Design Espresso Advanced Professional« is provided with an automatic function for grinding the coffee beans using the selected settings, then filling the coffee powder into the filter basket and tamping it with the optimum pressure. For best results, you should use this function.

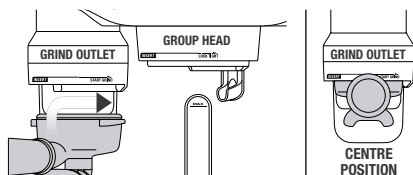
1. Ensure that the bean hopper is filled with fresh coffee beans and the lid of the bean hopper is closed.



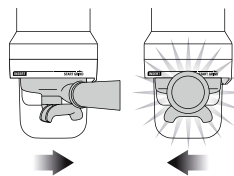
### Note:

Never put pre-ground coffee in the bean hopper.

2. Place the filter basket in the portafilter and push it down completely.
3. Align the portafilter handle with the INSERT position on the grind outlet. Lift the portafilter to insert it into the grind outlet.
4. Rotate the portafilter to the centre position until it settles.



5. Rotate the portafilter shortly to the right until grinding starts audibly, then gently guide it back to the centre position. Wait until the auto grind, dose & tamp function is complete.



6. Rotate the portafilter handle to the INSERT position and lower the portafilter to remove it.
7. Wipe any excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in the group head is achieved.

## PURGING THE GROUP HEAD

1. Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button. Allow water to flow for 5 seconds.

This will purge any ground coffee residue from the group head and stabilize the water temperature prior to extraction.

2. Press the 1 CUP button again to stop the flow of water.

## INSERTING THE PORTAFILTER

1. Align the portafilter handle with the INSERT position on the group head. Lift the portafilter to insert it into the group head and rotate the handle towards the LOCK TIGHT position.

## EXTRACTING ESPRESSO

1. Place one or two pre-warmed cups beneath the portafilter spouts.
2. Shortly press the 1 CUP, 2 CUP, or LONG BLACK button.

The extraction will start using the low pressure pre-infusion. The machine will stop automatically after the appropriate duration is reached and will return to standby mode. As a guide, the espresso will start to flow after

9–14 seconds (this includes pre-infusion time) with the consistency of warm dripping honey.

### Tip:

As a default, the extraction is time-controlled (“SEc”). The extraction duration is set to 20 seconds for 1 cup and 30 seconds for 2 cups. However, you may change these settings. For selecting volume-controlled extraction see: ›Advanced Settings‹. For selecting the extraction duration or volume see: ›Programmable Functions‹.

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity, and bitterness.

- If the espresso starts to flow before 9 seconds, the grind is too coarse. This is an UNDER EXTRACTED shot. Adjust the grind size slightly finer. See: ›Selecting the Grind Size‹.
- If the espresso starts to drip or flow after 14 seconds, then the grind is too fine. This is an OVER EXTRACTED shot. Adjust the grind size slightly coarser.

The flavour of your coffee will depend on many factors, such as

the type of coffee beans, and degree of roast, freshness,

grind size of the grind.

Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference. See: ›Tips for Best Results‹.

### Note:

If the Espresso Machine is run continuously for 30 minutes, allow the Espresso Machine to cool for 5 minutes before each use.

## AFTER THE SHOT

1. After the shot, first remove your filled cup or glass and place it on the warming plate.

**CAUTION:** Shortly after brewing, the portafilter is hot. Only touch the portafilter by the handle to avoid burns.

2. Then remove the portafilter by turning the portafilter handle to the INSERT position.
3. Hit the portafilter on the rod of the mini grinds bin to make the grinds fall into the bin.

### Note:

It is best to empty and clean the mini grinds bin at least every day.

## MANUAL EXTRACTION

Using the manual function, you will have full control when extracting your espresso.

1. Press and hold either the 1 CUP or 2 CUP button to start pre-infusion.
2. When the required pre-infusion duration is met, release the button to obtain full pump pressure.
3. Press the used button again to stop the pour, as soon as the required duration has been achieved.



## PREPARING LONG BLACK

The Long Black corresponds to “normal” coffee. There are 3 pre-set Long Black settings for automatically preparing your Long Black – small, medium and large.

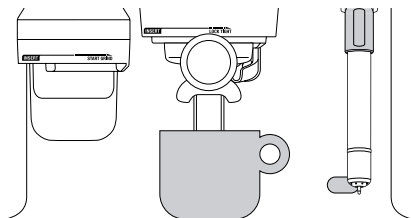
### Tip:

If the pre-set Long Black settings do not suit your cup size or strength preferences, you can program up to 6 custom Long Black settings. Once programmed, your custom setting will appear after the 3 pre-set settings. See: ›Programming Custom Settings for the Long Black‹.

However, the manual extraction allows you total control over the Long Black process: pre-infusion duration, espresso volume and hot water volume. During manual Long Black mode, the LCD display will show a moving cup icon.

### PRE-SET LONG BLACK

1. Fill the portafilter using the auto grind, dose & tamp function.
2. Insert the portafilter into the group head and lock it.
3. Position your cup with the portafilter spouts and hot water outlet directed inside the cup.



4. Rotate the LONG BLACK dial to the desired cup size.

| Pre-set Cup Size | Amount Brewed |
|------------------|---------------|
| Small            | approx. 180ml |
| Medium           | approx. 240ml |

| Pre-set Cup Size | Amount Brewed |
|------------------|---------------|
| Large            | approx. 355ml |

The given amounts are approximate only. Actual amounts may vary due to the coffee bean roast, blend and freshness as well as the selected grind size. These factors affect extraction rate and shot volume.

5. To start extraction, press the LONG BLACK dial. After pre-infusion, espresso will extract from the portafilter spouts, followed automatically by hot water from the hot water outlet.

### Note:

To override the setting during operation, press the LONG BLACK dial. Pressing the LONG BLACK dial during the espresso extraction will stop the flow of espresso and start the flow of hot water. Pressing the LONG BLACK dial during the hot water delivery will stop the flow of hot water.

### MANUAL LONG BLACK

1. Press and hold the LONG BLACK dial to activate pre-infusion. Release LONG BLACK dial to start espresso pour.
2. Press the LONG BLACK dial to stop espresso pour and start hot water pour.
3. Press the LONG BLACK dial again to stop the pour of hot water.

### Tip:

You can conduct a manual Long Black extraction each time, or program your favourite custom settings. Once programmed, your custom settings will appear after the 3 pre-set settings. See: ›Programming Custom Settings for the Long Black‹.

## TEXTURING MILK

The »Design Espresso Advanced Professional« allows you to texture milk automatically as well as manually. However, always start with fresh, cold milk.

In standby mode the SELECT dial is used to select milk temperature. Press the SELECT dial to toggle to milk texture: 9 levels from cappuccino ("CAPP") to latté. The flashing value (either temperature or texture triangle) can be changed by rotating the SELECT dial.

**WARNING - Risk of Burns!** Shortly after operation, hot steam and hot water could escape from the steam wand. Do not hold your hands near the steam wand tip. Always ensure that the steam wand points to the drip tray, when not in use. Children must always be supervised when they are near the Espresso Machine.

### Note:

For optimum milk texturing performance it is critical that the holes around the steam tip are clear. Even partially blocked holes may affect the ability of the steam wand to produce sufficient foam. Prior to texturing milk, always purge the steam wand by momentarily lifting the steam lever to the upper MANUAL position.

The key is to consume textured milk, before the milk begins to separate. However, different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. Additionally, the freshness of the milk will have influence. You may need to adjust the settings accordingly.

### Note:

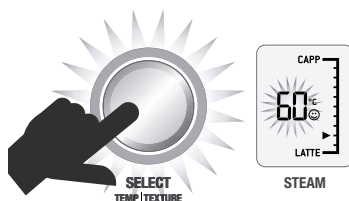
If the Espresso Machine is run continuously for 30 minutes, allow the Espresso Machine to cool for 5 minutes before each use.

## AUTOMATIC HANDS-FREE MILK TEXTURING

### To Set Milk Temperature

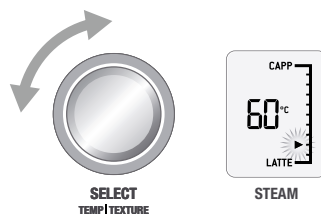
1. In standby mode rotate the SELECT dial to the desired milk temperature. The selected temperature will be displayed on the steam LCD display.

The ideal temperature for milk is between 55°C–65°C as indicated by the smiley face icon.



### Adjusting Milk Texture

2. In standby mode press the SELECT dial to toggle to the milk texture function, as indicated by the flashing milk texture triangle on the steam LCD display.

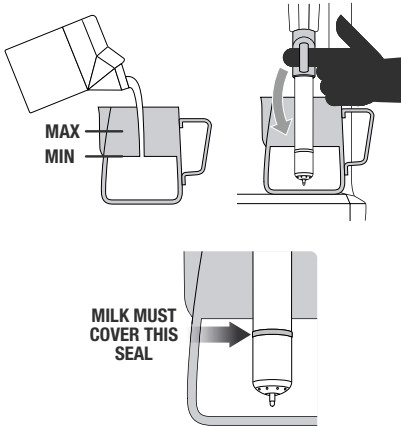


3. Rotate the SELECT dial towards "CAPP" for more texture or "LATTE" for less texture. There are 9 levels.

### Texturing the Milk

#### Note:

Keep a clean, damp cloth at hand to wipe the steam wand after usage.



1. Fill the milk jug to below the spout position (approx. half full) with fresh, cold milk. At a minimum, there should be enough milk to cover the steam wand seal.
2. To remove any condensed water from the system, ensure the steam wand is in the down position over the drip tray then momentarily lift the steam lever.
3. Lift the steam wand and insert it into the milk jug. Lower the steam wand, ensuring it is fully down. Place the milk jug on the drip tray.
4. To start automatic milk texturing, shortly press down the steam lever.

The steam LCD display will show the temperature of the milk as it heats. Milk texturing will automatically stop when the selected temperature is reached.

5. Lift the steam wand and remove the milk jug.

**WARNING:** Use caution after milk texturing as the 'Auto Purge' function will purge hot steam when the steam wand is lowered.

6. Wipe the steam wand and tip immediately with a damp cloth.

#### Note:

Always wipe the steam wand and tip with a damp cloth BEFORE returning the steam wand to the down position. Wiping the steam wand will remove the majority of milk and allow the automatic purge feature to more effectively remove any residual milk.

7. Lower steam wand to the down position and the steam wand will automatically purge.
8. Tap the milk jug on the table-top to collapse any large bubbles, then swirl the milk jug to polish and re-integrate the texture.
9. Pour the milk directly into the espresso. Consume textured milk, before the milk begins to separate.

#### TEXTURING MILK MANUALLY

#### Note:

Auto milk texturing and auto shut-off are disabled during manual milk texturing mode. Always start with fresh, cold milk. Keep a clean, damp cloth at hand to wipe the steam wand after usage.

Immerse the steam wand at least 1-2 cm into the milk, before switching the steam lever to the MANUAL position. Otherwise, hot steam and milk could splash. Best results are achieved using low-fat, fresh, and cold milk.

1. Fill the milk jug to below the spout position (approx. half full).
2. To remove any condensed water from the system, ensure the steam wand is in the down position over the drip tray then momentarily lift the steam lever to the MANUAL position.
3. Lift the steam wand and insert the steam wand tip 1–2 cm below the surface of the milk close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position.

4. Lift the steam lever to activate manual steam mode.
5. Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
6. With the milk spinning, slowly lower the milk jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk and start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
7. Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.

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

8. Lift the milk jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. Use the steam LCD display to monitor the milk temperature. We recommend 55°C–65°C.

**WARNING:** Do not take the steam wand out of the milk with the steam lever still in MANUAL position and steam coming out of the steam wand. Otherwise, hot milk and steam could splash. Always switch the steam lever to the OFF position, before removing the milk jug.

The steam wand could be hot after usage and steam could still escape from the tip. Do not hold your hands or delicate objects near the steam wand to avoid injuries and damage. Always ensure that the steam wand cooled down before touching the steam wand tip with your hands.

9. Move the steam lever to the centre OFF position BEFORE lowering the milk jug and taking the tip out of the milk.
10. Wipe the steam wand and tip immediately with a damp cloth.

11. Lower the steam wand to the down position and the steam wand will automatically purge.

#### Note:

Always wipe the steam wand and tip with a damp cloth BEFORE returning the steam wand to the down position. Wiping the steam wand will remove the majority of milk and allow the automatic purge feature to more effectively remove any residual milk.

12. Tap the milk jug on the table-top to collapse any large bubbles, then swirl the jug to polish and re-integrate the texture.
13. Consume the milk directly after texturing, before the milk begins to separate.

## HOT WATER

The HOT WATER function can be used to preheat cups and portafilter or add hot water manually.

**WARNING – Risk of Burns!** Even after operation, hot steam and hot water could escape from the hot water outlet. Do not hold your hands near the hot water outlet. Children must always be supervised when they are near the Espresso Machine.

1. To start pouring hot water, press the HOT WATER button.

To ensure water is dispensed at the correct temperature, hot water will cease to dispense after approx. 30 seconds. Depending on the amount needed, you may need to press the HOT WATER button a second time.

2. To stop pouring hot water, press the HOT WATER button again.

#### Note:

You cannot run hot water and extract espresso at the same time.

## MESSAGES

| Message   | Reason   | What to Do   |
|---|--|--|
| “MANUAL” will flash on the steam LCD display.       | The machine will not reach operating temperature (standby mode), if the steam lever is in the MANUAL position.   | Lower the steam lever to the horizontal OFF position. Steam operation is ready, when the SELECT dial illuminates.  |
| “Heating” is shown on the LCD display.              | Indicates when the machine is heating up, or if the temperature drops during use.  | Just wait.   |
| “FILL TANK” is shown on the LCD display.            | The machine will detect a low water level. The machine will not be able to make coffee or hot water while the water tank is empty.   | Fill water tank with cold fresh water. See: ›First Use‹.   |
| “CLEAN ME!” is shown on the LCD display.            | The machine indicates that 200 extractions have been carried out since the last cleaning cycle. The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head.                     | Run the cleaning cycle. For information on how to clean the machine, see: ›The Cleaning Cycle‹.  |
| “Change Filter” is shown on the LCD display.        | Indicates when the water filter in the water tank needs to be replaced. The regularity of this alert is determined by the selected water hardness setting (Hrd1-Hrd5).                           | Change the water filter according to the instructions in section ›Insert or Change the Water Filter‹. For information on water hardness, see ›Setting Water Hardness‹. |
| “Overheat Please wait” is shown on the LCD display. | Indicates if the grinder is used excessively and needs time to cool. The auto grind, dose & tamp function cannot be used during this time and 3 beeps will sound, if you attempt to activate it. | Just wait.   |
| “Lock Hopper” is shown on the LCD display.          | Indicates if the bean hopper has not been properly inserted and locked into position. The auto grind, dose & tamp function cannot be used and 3 beeps will sound, if you attempt to activate.    | Insert the bean hopper correctly. See: ›Preparations for Grinding Operation‹.  |
| “bUSY” is shown on the LCD display.                 | The Espresso Machine is still heating.   | You cannot program the extraction functions, while the Espresso Machine is still heating. Just wait.   |

## SOLVING PROBLEMS

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

| <b>Problem</b>  | <b>Possible Reason</b>                                    | <b>The Solution</b>  |
|---|---|--|
| Motor starts but no coffee powder is coming from the grind outlet               | No coffee beans in bean hopper.                           | Fill bean hopper with fresh coffee beans.  |
|   | Grinder is blocked.                                       | Remove bean hopper. Remove blockage from bean hopper and grinding burrs. Replace parts and try again.  |
|   | Coffee bean may have become stuck in bean hopper.         | Remove bean hopper. Remove blockage from bean hopper and grinding burrs. Replace parts and try again.  |
| Motor starts but operates with an unusual noise.                                | Grinder is blocked with foreign item or chute is blocked. | Remove bean hopper, inspect burrs and remove any foreign body.<br>Clean the burrs and grind outlet, see: ›Cleaning the Burrs‹.   |
|   | Moisture clogging grinder.                                | Clean the burrs and grind outlet. Leave burrs dry thoroughly before re-assembling. You may use a hair dryer for blowing air into the burr area to quicken the drying process, see: ›Cleaning the Burrs‹. |
| You are unable to mount the bean hopper on the grinder correctly.               | Coffee beans block the bean hopper lock.                  | Remove the coffee beans and try again.   |
|   | The bean hopper lock is turned to "LOCK".                 | Turn the bean hopper lock to the "UNLOCK" position and try again.  |
| Portafilter overfills   | Tamping fan was removed for cleaning and not replaced.    | Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft. See: ›Cleaning the Burrs‹.   |
| There is a message on the LCD display.  |   | See section ›Messages‹ for a list of possible messages. If you cannot solve the problem, contact an authorized Service Centre.   |
| Grinder is running continuously.  | No beans in bean hopper.                                  | Rotate the portafilter to the left to stop the grinder.<br>Fill bean hopper with beans.  |
|   | Tamping fan has been removed.                             | Check that the tamping fan is in position and mounted correctly to the drive shaft.  |
| The machine is heating the boilers, but water does not flow from the group head | Machine has not reached operating temperature.            | Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button will stop flashing when machine is ready.  |
|   | The water tank is empty.                                  | Fill water tank. Purge the system. (See ›First Use‹):  |
|   | The water tank is not fully inserted and locked.          | Push water tank in fully and lock into place.  |
| "FILL TANK" is shown on LCD display, but water tank is full                     | The water tank is not correctly inserted and locked.      | Push water tank in fully and lock into place.  |

| <b>Problem</b>   | <b>Possible Reason</b>   | <b>The Solution</b>   |
|--|--|---|
| The machine is heating without reaching the set temperature, the pumps are running continuously, the drip tray fills up. | You did not close the boiler valves after descaling.                               | Close the boiler valves (DESCALE ACCESS). See: ›Descale the Boilers‹.<br>If the problem persists, contact an authorized service centre. |
| No steam, no hot water.  | Machine is not live, not turned on, or did not reach operating temperature.        | Ensure the machine is plugged in and the POWER button is illuminated, but not flashing.   |
| No hot water.  | The water tank is empty.   | Fill water tank.  |
| No steam or not enough steam and / or not enough milk texture.   | Steam wand is blocked.   | Clean the steam wand. See: ›Cleaning the Steam Wand‹.   |
|  | Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. | You may need to adjust the texturing feature. See: ›Texturing Milk‹.  |
| The machine is 'on' but ceases to operate.   | Possibly, the overheat protection is active.                                       | Turn machine off. Wait for 60 minutes. Then turn machine back on.<br>If problem persists, call an authorized Service Centre.            |
| Steam pouring out of group head.   |  | Turn machine off. Wait for 5 minutes and turn machine back on.<br>If problem persists, call an authorized Service Centre.               |
| Espresso only drips from the portafilter spouts (restricted flow), and / or not enough coffee is extracted.              | Coffee is ground too finely.   | Adjust the grind size to a higher number to make the grind size slightly coarser.   |
|  | Shot duration/volume needs to be reprogrammed.                                     | Reprogram the shot duration/volume. See: ›Programming Shot Volume or Shot Duration‹.  |
|  | The filter basket is clogged.  | Clean the filter basket. See: ›Cleaning the Filter Basket and Portafilter‹.   |
| Too much coffee is extracted and / or Espresso flows out too quickly.  | Coffee is ground too coarsely.   | Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer.  |
|  | Shot duration/volume needs to be reprogrammed.                                     | Reprogram the shot duration/volume. See: ›Programming Shot Volume or Shot Duration‹.  |
|  | Coffee beans are stale.  | Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.                                |
| Coffee is not hot enough.  | Cups not pre-heated.   | Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.  |

| <b>Problem</b>  | <b>Possible Reason</b>  | <b>The Solution</b>  |
|---|---|--|
| Milk is not hot enough (if making cappuccino or latté etc).               | The milk is tempered sufficiently, when the bottom of the milk jug gets too hot for touching it. Increase the time duration for texturing milk, thus increasing the temperature.              | Adjust the milk temperature for automatic texturing. See: >Texturing Milk<.  |
| No crema.   | Coffee beans are stale.   | Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5-20 days after that date.   |
| Espresso runs out around the edge of the portafilter.                     | The Portafilter is not inserted in the group head correctly.  | Ensure that the portafilter is rotated to the right until the handle is past the centre. Rotating past the centre will not damage the silicone seal. See: >Inserting the Portafilter<.   |
|   | There are coffee grounds around the filter basket rim.  | Clean excess coffee from the rim of the filter basket after grinding to ensure a proper seal in the group head.  |
|   | Filter basket rim is wet or the underside of portafilter lugs are wet. Wet surfaces reduce the friction required to hold the portafilter in place whilst under pressure during an extraction. | Always ensure that filter basket and portafilter are dried thoroughly before filling with coffee powder and inserting into the group head.   |
| Issues with the Auto Start feature.                                       | Clock not set or clock is set with incorrect time.  | Check that the clock and Auto Start time have been programmed correctly. The LCD display will display a clock icon with the Auto Start time programmed.  |
| "Err" message appear on LCD display.                                      | A major fault has occurred and the machine cannot operate.  | Contact an authorized Service Centre.  |
| Pumps continue to operate. The Steam is very wet. Hot water outlet leaks. | You are using highly filtered, demineralised or distilled water which is affecting how the machine is designed to function.   | We recommend using cold, filtered water. We do not recommend using water with no or low mineral content such as highly filtered, de-mineralised or distilled water. If the problem persists, contact an authorized Service Centre. |
| Amount of extracted Espresso has changed, but all settings are the same.  | As coffee beans age, the extraction rate changes and can affect the shot volume.  | Adjust the grind size to a lower number to make the grind size slightly finer.   |
|   |   | Re-program the shot duration/volume. See: >Programming Shot Volume or Shot Duration<.  |
|   |   | Use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted-On' date and consume between 5-20 days after that date.   |



## CARE AND CLEANING

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

Steam and hot water may escape from the group head, steam wand, hot water outlet. Handle with care to avoid scalds.

Always switch OFF the appliance (press POWER button), then unplug the appliance, and leave the appliance cool down, before moving or cleaning the appliance. Do not attempt to move the appliance or disassemble any parts during operation.

Hygienic cleaning is done via the steps given in the following instructions. Ensure to protect the 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 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.

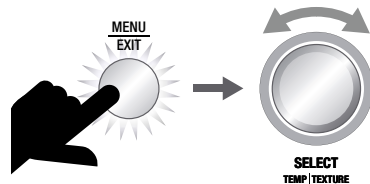
## THE CLEANING CYCLE

“CLEAN ME!” will be displayed on the LCD display after 200 shots to indicate that a cleaning cycle is required. The cleaning cycle cleans the shower screen and back-flushes the group head.



**WARNING:** During the cleaning cycle, hot water and steam could escape from the portafilter. Ensure to keep your hands and arms in sufficient distance to avoid scalds.

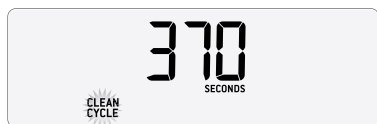
1. Insert the supplied grey silicone cleaning disc into the filter basket with the flap facing upwards.
2. Place the filter basket into the portafilter, followed by 1 cleaning tablet. Please use Gastroback cleaning tablets (Art.-No.: 97830) Lock the portafilter into the group head.
3. Ensure that the water tank is filled with cold water and empty the drip tray.
4. Press the MENU button and rotate the SELECT dial until “CLEAN CYCLE” and “PUSH” are displayed on the LCD display.



5. Press the SELECT dial to start the cleaning cycle. The LCD display will show a countdown timer showing the remaining

time for the cleaning cycle beginning with 370 seconds. The "CLEAN CYCLE" icon and the SELECT dial will flash and the pump will start to operate several times. Some hot water and steam could escape from the portafilter. Ensure to keep your hands away to avoid scalds.

When the cleaning cycle is complete, the Espresso Machine switches back to stand-by mode.



1. Take the water tank out of the Espresso Machine and empty the water tank.
2. Then simply pull the filter holder out of the water tank by the white ring. Disassemble the filter holder and discard the used water filter in domestic waste.
3. Insert the new water filter into the water tank according to the instructions in chapter ›Preparations‹.

6. When the cleaning cycle has finished, remove the portafilter and ensure the cleaning tablet has completely dissolved.
7. If the tablet has not dissolved, repeat the procedure beginning with step 3, without inserting a new tablet.
8. Rinse the filter basket, portafilter and cleaning disc thoroughly.
9. Extract an espresso to "season" the machine and purge the system of any remaining cleaner.

**IMPORTANT:** Descaling the boilers is described below in section ›Descale the Boilers‹.

## CHANGING THE WATER FILTER

To guarantee long lasting proper working order of your Espresso Machine we recommend using the designated water filter and changing the water filter regularly.

### Note:

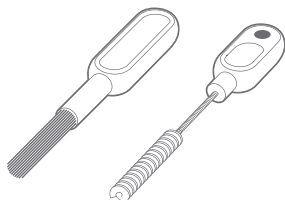
Visit [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) or call your vendor to purchase water filters. Please use Gastroback water filters (Art.-No.: 97765) contact your vendor for further reference.

To change the water filter

## CLEANING THE BURRS

Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results which is especially important when grinding for espresso.

Necessary tools: burr brush with tamping fan removal magnet at the handle, grinder outlet brush.



1. Remove the lid of the bean hopper and turn the lock in the middle of the bean hopper counterclockwise to unlock. Remove the bean hopper.
2. Pour out the coffee beans.
3. Replace the bean hopper and turn the bean hopper lock clockwise to lock it.
4. Place the portafilter on the grind outlet and turn it to the lock position to run the grinder until it is empty.
5. Remove portafilter and bean hopper.
6. Grasp the upper burr by the grip and turn the upper burr counterclockwise to unlock it. Pull the upper burr out.
7. With the lower burr still in place, clean both burrs with the burr brush.
8. Insert the tamping fan removal magnet from below into the grind outlet until it clings to the tamping fan. Pull the tamping fan downwards and out.
9. Clean the grind outlet and tamping fan with the grind outlet brush.
10. Replace the tamping fan by hand.
11. Push the upper burr firmly into position and turn it clockwise to lock it.
12. Replace the bean hopper and turn the lock clockwise.

## CLEANING THE STEAM WAND

**WARNING – Risk of Burns:** During use and even shortly thereafter, hot water and steam could escape from the steam wand and the steam wand tip will be hot. Do not hold your hands or any delicate objects beneath or near the steam wand with the appliance still hot. Ensure that the steam wand always points to the drip tray, when not in use.

### Immediately after Use

#### Note:

After every use, thoroughly wipe the steam wand and tip with a damp cloth and purge immediately. Otherwise, the milk texturing performance may be affected.

**WARNING:** The automatic purge function of the steam wand will produce some short steam blasts, when the steam wand is lowered. This is for cleaning the openings in the tip. Ensure not to get burned!

1. Ensure the steam lever is in the centre OFF position.
2. Wipe the tip of the steam wand using a soft damp cloth, taking care not to touch the steam wand tip with your skin. Thereafter, while ensuring to keep your hands away from the steam wand tip, by the handle move the steam wand over the drip tray. The appliance will produce some short steam blasts to purge remaining milk from the holes in the steam wand tip.

### Remove Obstacles from the Holes of the Steam Wand

#### Note:

Even partially blocked holes may affect the ability of the steam wand to produce sufficient foam volume.

1. Ensure the steam lever is in the centre OFF position, and switch OFF the appliance (press POWER button). By the handle, lift the steam wand to the upper position.

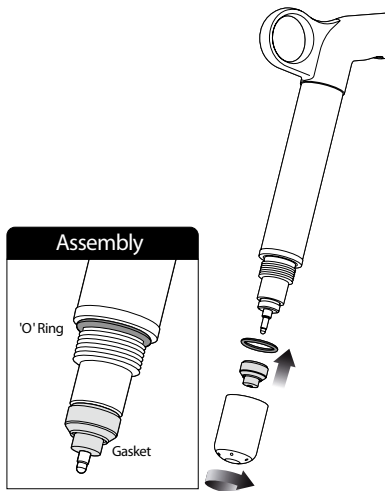
2. Be aware that the steam wand could still be hot, while unblocking the holes of the steam wand tip. For this, use the needle of the steam wand tip cleaning pin.
3. If the steam wand remains blocked, with the Espresso Machine OFF, unscrew the steam wand tip by hand.
4. Soak the steam wand tip together with the steam wand, using a solution (instructions below). Thereafter, rinse all parts thoroughly.
5. Screw the tip back onto the steam wand. Do not over tighten.

### Tip:

The steam wand can be left immersed in the milk jug filled with water when not in use to reduce the risk of blockages.

### Steam Wand Spare Parts

If the seals do become damaged however, replace them with the supplied steam wand tip, gasket and 'O' ring.



For additional advice please contact your vendor.

### CLEANING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER

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

If the holes in the filter basket become blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak the filter basket and portafilter in the solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

### CLEANING THE SHOWER SCREEN AND GROUP HEAD

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

1. Wipe the group head interior and shower screen with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
2. Install the empty filter basket and portafilter in the group head. Empty the drip tray.
3. In standby mode, press the 2 CUP button and allow water to run for 20 seconds.
4. Then press the 2 CUP button again to stop and release pressure.

### CLEAR WATER BACKFLUSH

After each coffee making session, we recommend doing a clear water backflush before you turn off the machine.

1. Empty the drip tray.
2. Insert the cleaning disc into the filter basket and place the filter basket into the portafilter.
3. Then insert the portafilter into the group head.
4. Press the 2 CUP button and allow pressure to build for 20 seconds.

- Then press the 2 CUP button again to stop.
- Repeat steps 4 and 5 five times to purge any fine coffee grounds and residual coffee oils from the brew water paths.

## CLEANING THE DRIP TRAY AND STORAGE TRAY

The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or, at the latest, when the drip tray indicator is showing "Empty Me!".

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

- Remove the grill from the drip tray, and then take out the drip tray indicator.
- Take out the drip tray and empty the drip tray in the sink. Dispose of residues of coffee ground in domestic waste.
- Wash the drip tray in warm soapy water. Wipe dry the exterior of the drip tray.
- With the drip tray removed from the Espresso Machine, you can take out the storage tray. Clean the storage tray with a soft, damp cloth. Thereafter, wipe dry.
- Replace storage tray, drip tray, drip tray indicator and grill.

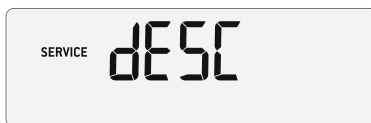
## CLEANING THE BASE AND WARMING PLATE

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

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

## DESCALE (DESC)

Use this function to access descale procedures when a descale alert is displayed on the LCD.



**WARNING!** Hot water can splash and hot steam can escape from under the valves. Risk of burns!

**WARNING:** Always ensure that the drip tray is inserted properly, before opening the valves. Do not hold your hands or any delicate objects near the boiler valves at the DESCAL ACCESS to avoid injuries and damage due to hot water splashing out and steam that may escape, when opening the boiler valves. Always cover the drip tray beneath the valves with a cloth, before opening the valves.

**WARNING:** Hot water may flow through the group head. This allows any remaining solution to be removed from the system. Keep your hands away!

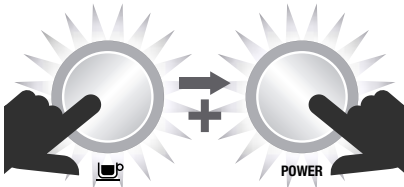
Please ensure you allow approximately 1.5 hour to complete the entire descale process and follow the step by step instructions. If you've just finished using your machine, please ensure to turn the machine off and allow to cool for at least 1 hour before starting your descale process.

We advise decalcifying the machine by using the »Gastroback Premium Descaler« (Art.-No. 98175). We recommend a mixture of 50 ml Gastroback descaler and 750 ml water.

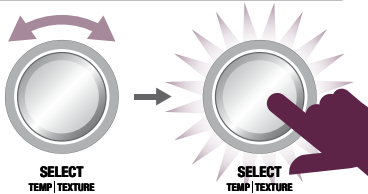
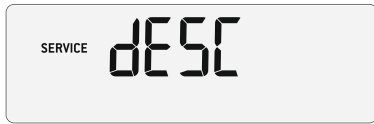
### 1 Prepare for Descale

- Empty the drip tray and insert into position.
- With the machine off, press and hold the 1 CUP button, then press and hold the POWER button together for 3 seconds.

rSET will appear on the LCD.



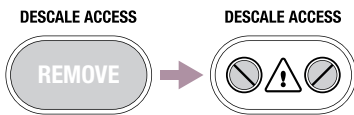
- c) Rotate SELECT dial until 'dESC" appears on LCD and press the dial to confirm.



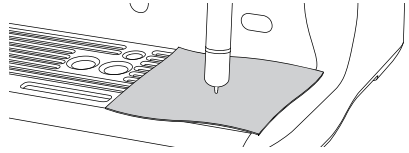
## 2 Empty Boilers

**WARNING:** Always ensure that the drip tray is inserted properly, before opening the valves. Do not hold your hands or any delicate objects near the boiler valves at the DES-SCALE ACCESS to avoid injuries and damage due to hot water splashing out and steam that may escape, when opening the boiler valves. Always cover the drip tray beneath the valves with a cloth, before opening the valves.

- a) Remove the grey silicone cover on the lower front panel marked DESCALE ACCESS.

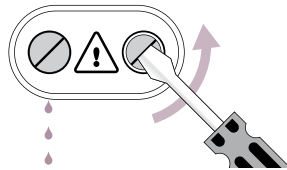


- b) Place a cloth over the drip tray to prevent steam escaping.



- c) Use a flat head screw driver to rotate the right valve counter-clockwise SLOWLY until fully open. As the valve opens, steam may be released.

### DESCALE ACCESS



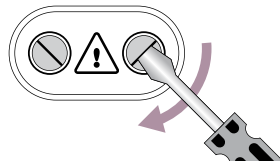
- d) Repeat the above process on the left valve.

### Note:

If there's no water released into the drip tray, press and hold the 1 CUP button for 3 seconds. This will release water from the boiler.

When the water is completely empty, close the valve by rotating screws clock-wise until seated. Do not overtighten screws to avoid damages to the valves.

### DESCALE ACCESS



- e) Empty the drip tray, use caution as the drip tray may be hot.
- f) Empty water tank, remove water filter.

- g) Place descale solution into water tank, fill with cold water to MAX line. Lock water tank back into position at the back of the machine.

**Note:**

If water tank has not been removed, replaced or is empty, "FILL TANK" will appear on the LCD.

### 3 Begin Descale

**WARNING:** Hot water may flow through the group head. Keep your hands away!

- a) Press 1 Cup button and the LCD screen will show countdown time (20 minutes).



During this time, the machine will fill boilers with descale solution and heat to temperature. There may be some water flow through the group head during this time. Allow the countdown timer to reach 0 as this allows solution sufficient time to dissolve scale build up. However you can proceed to the next step at any time by pressing the 1 Cup button.

- b) Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
- c) Empty boilers by repeating steps 2c and 2d.
- d) Empty drip tray and insert back to place.
- e) Empty water tank then rinse and fill with clean water to the MAX line. Lock water tank back into position.

### 4 Flush Boilers

**WARNING:** Hot water may flow through the group head. This allows any remaining solution to be removed from the system. Keep your hands away!

- a) Press 1 Cup button and the LCD screen will show countdown time (20 minutes).



During this time, the machine will fill boilers with fresh clean water and heat to temperature. You can proceed to the next step at any time by pressing the 1 Cup button.

- b) Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
- c) Empty boilers by repeating steps 2c and 2d.
- d) Empty drip tray and insert back to place.
- e) Empty water tank then rinse and fill with clean water to the MAX line. Lock water tank back into position.

### 5 Repeat Step 4 Flush Boilers

We recommend flushing boilers again to ensure any residual descale solution is released from the boilers. Press POWER button to escape the Descal mode. The descale process is now complete and the espresso machine ready to use. Please do not forget to insert a new water filter and replace the grey silicon cover on the lower front panel marked DESCALE ACCESS.

## STORING

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

**CAUTION:** Do not grasp the appliance at the group head, drip tray, bean hopper, or power cord for moving. Always grasp the appliance at both sides at the bottom of the base for moving it. Ensure to store the appliance in upright position where it is clean and dry. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it.

Do not open the boiler valves (DESCALE ACCESS) while the appliance is still hot to avoid risk of scalds and damage. Always allow cooling for at least 1 hour prior to opening the boiler valves.

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

### Note:

When opening the boiler valves, the drip tray will fill with water. Ensure to empty the drip tray before opening the boiler valves to avoid overflow. We recommend draining both boilers completely before transporting the machine or storing for an extended period of time. This procedure is also intended as an anti-freeze measure in the event the machine is exposed to extreme cold temperatures.

1. Empty the bean hopper and the grinder. See: ›Cleaning the Burrs‹.
2. Switch OFF the appliance (press POWER button), unplug, and leave cool down completely (at least 1 hour). Clean the appliance and all parts and accessories (see: ›Care and Cleaning‹).
3. Empty the water tank and remove the water filter. Then replace the filter holder and lock the water tank back into position. Empty the drip tray and, thereafter, insert it back into position. Place a cloth over the drip tray to stop steam escaping.
4. Remove the grey silicone cover on the lower front marked DESCAL ACCESS. Beware of hot steam and water, while rotating the screws counter-clockwise until the valves are fully open. For this, use a flat-head screwdriver. As the valves open, steam may be released. Wait until no more water or steam escapes.

**CAUTION:** The drip tray may be hot.

**IMPORTANT:** Do not over tighten the screws to avoid damaging the valves.

5. Close both valves by rotating screws clock-wise carefully just until seated. Replace the grey silicone cover over the valves.
6. The drip tray and the water from the boilers may be hot. Thus, be careful, when emptying the drip tray. Wipe dry the drip tray and valve outlet. Thereafter, reinsert the drip tray into position.
7. Grasp the appliance at both sides at the bottom of the base, and place the appliance on a suitable surface.
8. Lay the power cord loosely around the appliance. You may partly insert the power cord back into the opening where it comes out of the appliance.



**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 or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new ones, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

## **INFORMATION AND SERVICE**

Please check [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de). Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

## WARRANTY

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

**The appliance is intended for household and occasional commercial use. 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.**

The warranty period will be reduced to 1 year, if the appliance is used commercially.

### Note:

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

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.

## RECIPES



### **Espresso—Intense and aromatic**

It is also known as a short black and is served in a small cup or glass. It is best to use the 1 CUP button or 2 CUP button.



### **Long Black**

A shot of espresso (single or double) with hot water to taste. Also known as an Americano. Use the LONG BLACK dial and, if required, program your individual settings.



### **Latté Macchiato**

The typical morning coffee in Italy and France, served in a glass with a small bar of chocolate or a sweet cookie.

A latté consists of a single espresso with textured milk, poured slightly down the side of the glass, and approx. 10mm of foam on top.



### **Cappuccino**

A single shot of espresso with textured milk, garnished with chocolate: 1/3 espresso, 1/3 hot milk, 1/3 textured milk on top and grated chocolate drizzled on the foam. The original cappuccino is served light and lukewarm.



### **Macchiato**

Traditionally served short. However, the macchiato is also poured as a long black with a dash of milk or a dollop of textured milk.



### **Ristretto**

A ristretto is an extremely short espresso of approx. 15 ml, distinguished by its intense flavour and aftertaste.

## **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