

# **GASTROBACK®**

## DESIGN ESPRESSO BARISTA TOUCH



### **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Art.-Nr. 42623 »Design Espresso Barista Touch«



**GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND  
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!**

Deutsch

English

Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



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

## INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise .....	7
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....	7
Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte .....	10
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr .....	11
Hinweise und Anleitungen in diesem Heft .....	13
Technische Daten .....	14
Ihre Espresso-Maschine kennen lernen .....	15
Eigenschaften Ihrer Espresso-Maschine .....	16
Automatische Steuerung .....	16
Die Vorbrüh-Funktion .....	16
Ruhemodus und automatische Abschaltung .....	16
Die erforderliche Wasserqualität .....	17
Zahlreiche, vorprogrammierte Getränke auf Kaffee-Basis .....	18
Einstellbare Kaffee-Temperatur .....	18
Automatisch gesteuertes Mahlwerk .....	18
Milch aufschäumen .....	18
Tee und heißes Wasser mit unterschiedlichen Temperaturen .....	19
Berührungsempfindlicher Bildschirm .....	20
Funktionen zur Pflege und Reinigung .....	20
Gedächtnis-Funktion .....	20
Tipps für beste Ergebnisse .....	21
Das Kaffeepulver .....	21
Die Extraktionszeit .....	22
Den Filtereinsatz füllen und das Kaffeepulver andrücken .....	22
Vor der ersten Verwendung .....	22
Erste Vorbereitungen nach dem Kauf .....	24
Die Sprache wählen .....	24
Die Wasserhärte bestimmen und eintragen .....	24

Den Wasserfilter installieren .....	26
Das Wassersystem spülen .....	27
Gestaltung der Bildschirmsteuerung .....	28
Die Navigationsleiste .....	29
Die Startseite .....	30
Die Seiten der Getränke-Arten .....	30
Zubereitungsseiten .....	31
Getränke mit Kaffee .....	32
Tee und heißes Wasser .....	33
Die Einstellungsseiten .....	33
Hinweise und Anleitungen auf dem Bildschirm .....	34
Getränke zubereiten .....	35
Den Wassertank füllen .....	36
Den Bohnentrichter füllen .....	37
Die Tropfschale ausleeren .....	37
Die Maschine zum Betrieb vorbereiten .....	37
Kaffee aufbrühen .....	38
Ihr Getränk auswählen .....	38
Den Filterhalter vorbereiten .....	39
Espresso-Pads verwenden .....	40
Den Filtereinsatz manuell füllen .....	41
Das Mahlwerk verwenden .....	41
Das Kaffeepulver andrücken .....	42
Den Filterhalter am Brühkopf anbauen .....	43
Den Espresso aufbrühen .....	43
Nach der Extraktion .....	44
Milch aufschäumen .....	45
Tee und andere Heißgetränke zubereiten .....	48
Eigene Einstellungen .....	50
Das Mahlwerk einstellen .....	50
Den Mahlgrad einstellen .....	51
Die Kaffeepulvermenge einstellen .....	51
Die Einstellung der Kaffeepulvermenge ändern .....	52
Das Mahlwerk manuell steuern .....	53
Die Einstellungen für die Brühfunktionen .....	53

Das Volumen ändern.....	54
Die Kaffeetemperatur ändern.....	54
Die Einstellungen permanent speichern.....	55
Die Speicheroption auswählen.....	55
Neue Voreinstellungen festlegen.....	56
Eine neues Getränk speichern.....	56
Die Betriebsdaten der Maschine ändern.....	56
Die Sprache auswählen.....	57
Die Helligkeit des Bildschirms einstellen.....	57
Die akustischen Signale einschalten oder ausschalten.....	58
Die Zeit einstellen.....	58
Die Einstellung der Wasserhärte ändern.....	58
Die Werkseinstellungen wiederherstellen.....	59
Pflege und Reinigung.....	60
Gründliche Reinigung der Dampfzange.....	61
Die Reinigungsfunktion starten.....	61
Den Brühkopf reinigen.....	62
Den Wassertank reinigen.....	63
Den Wasserfilter austauschen.....	64
Filtereinsätze und Filterhalter reinigen.....	64
Regelmäßige, gründliche Reinigung.....	65
Das Gehäuse und die Wärmplatte reinigen.....	66
Die Tropfschale reinigen.....	66
Das Mahlwerk reinigen.....	66
Das Wassersystem spülen.....	68
Das Wassersystem entkalken.....	68
Vorbereitung.....	69
Entkalken.....	69
Spülen.....	70
Hilfe bei Problemen.....	71
Aufbewahrung.....	77
Entsorgungshinweise.....	78
Information und Service.....	78
Gewährleistung/Garantie.....	79

## WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

### GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: **info@gastroback.de**

## SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Mit dem strapazierfähigen Gehäuse und der professionellen Leistungsfähigkeit sowie einigen, ungewöhnlichen Funktionen und der modernen Bedienungsweise über einen Touchscreen ist die Design Espresso Barista Touch bestens geeignet für wahre Kaffee-Genießer, die ungewöhnliche Kaffee-Spezialitäten schätzen und andere Heißgetränke auch nicht ablehnen. Um diese Anforderungen zu erfüllen, kann bei dieser Espresso-Maschine neben den üblichen Einstellungsmöglichkeiten auch die Brühtemperatur für Kaffee und Tee an Ihre Vorlieben angepasst werden. Einen guten Start ermöglichen 14 bereits voreingestellte Getränke. Sie tippen nur ein paarmal kurz auf den Bildschirm, um die Zubereitungsmethode auszuwählen. Auch für E.S.E. Espresso-Pads finden Sie eine perfekt angepasste Methode. 12 Speicherplätze für Ihre eigenen, neuen Drinks ergänzen Ihre Möglichkeiten.

Mit wichtigen Anleitungen und Tipps zur Bedienung und voreingestellten Programme für die Pflege des Geräts erhalten Sie einen umfassenden Bedienkomfort.

Die Informationen in diesem Heft werden Ihnen die unglaubliche Vielseitigkeit unserer Espresso-Maschine rasch erschließen und Sie bekommen ganz schnell und einfach Ihr beliebtestes Heißgetränk in hervorragender Qualität.

Ihre GASTROBACK GmbH



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch der Maschine alle Hinweise und Anleitungen, die mit der Maschine geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil der Maschine. Geben Sie die Maschine nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten an der Maschine durch und verwenden Sie die Maschine ausschließlich zu dem Zweck, der in diesem Heft beschrieben ist (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer, hohe Temperaturen und Überdruck führen. Wir haften nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder unsachgemäße Handhabung entstehen.

**Versuchen Sie niemals, die Maschine oder die Bauteile der Maschine selbst zu reparieren (Beispiel: Netzkabel). Auch die abnehmbaren Bauteile dürfen nicht repariert werden (Beispiel: Mahlkranz), sondern müssen gegen die vom Hersteller empfohlenen Ersatzteile ausgetauscht werden.** Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an den GASTROBACK Kundenservice, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt (Telefon: (04165) 222500 oder E-Mail: info@gastroback.de).



## ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Niemals die Maschine unbeaufsichtigt lassen, wenn sie an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Maschine nicht benutzen.
- Nur für den Hausgebrauch und für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie die Maschine nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie die Maschine nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Bewahren Sie die Maschine immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien und für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unzugänglichen Ort auf. Niemals die Maschine oder ihre Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für Kinder unter 8 Jahren oder Tiere zugänglich sind.

- Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile, die vom Hersteller nicht für die Maschine empfohlen oder beschädigt sind, können schwere Personenschäden und Sachschäden verursachen. Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel der Maschine auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Undichtigkeiten). Niemals die Maschine mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind und/oder nicht erwartungsgemäß arbeiten. Niemals die Maschine betreiben, wenn die Maschine übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Frost, Sturz, Schlag, Überhitzung). Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebs sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie die Maschine in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.
- Stellen Sie die Maschine auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, waagerechten und ausreichend stabilen sowie hitze- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Halten Sie die Maschine und den Arbeitsbereich immer trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Stellen Sie die Maschine nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Niemals die Maschine oder Teile davon auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill, Feuer).
- Halten Sie während des Betriebs einen Abstand von mindestens 30cm zu wertvollen und/oder feuchtigkeits- oder hitzeempfindlichen Gegenständen, um Schäden durch heißen Dampf und Wasser zu vermeiden. Die Maschine muss von allen Seiten zugänglich sein. Auch der Wassertank an der Rückseite und die verwendete Steckdose müssen jederzeit zugänglich sein.
- Diese Maschine 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 Geräts verstehen und beachten. Auch die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit der Maschine, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Niemals die

Maschine oder ihre Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für Kinder unter 8 Jahren oder Tiere zugänglich sind.

- Vergewissern Sie sich, dass die Maschine richtig und vollständig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt ist, bevor Sie die Maschine betreiben. Wenden Sie bei der Arbeit mit der Maschine keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.
- Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf die Maschine, um eine Überhitzung und Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Legen Sie niemals scharfkantige oder schwere Gegenstände auf oder in die Maschine, um die Bauteile nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie zum Betrieb ausschließlich kaltes, klares Leitungswasser oder ein stilles Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt. Achten Sie immer darauf, dass der Füllstand im Wassertank beim Betrieb zwischen den Markierungen MIN und MAX liegt (0,5-2,5 Liter). Niemals das Gerät mit leerem Wassertank arbeiten lassen, um die Pumpe nicht zu beschädigen. Füllen Sie zur Zubereitung von Getränken nur Kaffeepulver in den Filtereinsatz oder verwenden Sie einen Espresso-Pad. Alle anderen Materialien können die Maschine beschädigen.
- **Um Schäden am Mahlwerk zu vermeiden: Halten Sie das Mahlwerk immer absolut trocken.** Füllen Sie nur ganze, trockene Kaffeebohnen in den Bohnentrichter. Halten Sie den Trichterdeckel geschlossen, wenn Sie den Wassertank füllen, herausnehmen oder einbauen, damit kein Wasser in den Bohnentrichter spritzen kann. Drehen Sie das Stellrad der Mahlgradeinstellung immer nur, während das Mahlwerk arbeitet, um Schäden am Mahlwerk zu vermeiden.
- Schalten Sie die Maschine zuerst mit der Ein/Aus-Taste AUS (Bildschirm und Ein/Aus-Taste werden dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie die Maschine vollständig abkühlen, bevor Sie die Maschine reinigen oder bewegen oder wenn Sie die Maschine nicht mehr benutzen. Leeren Sie zusätzlich die Tropfschale und den Wassertank aus, bevor Sie die Maschine bewegen.
- **Wenn Sie die Maschine bewegen wollen:** Fassen Sie die Maschine immer an beiden Seiten unten an. Niemals die Maschine an Was-

sertank, Brühkopf, Tropfschale, Bohnentrichter, Dampfzange, eingebautem Filterhalter oder Netzkabel halten, um sie zu bewegen.

- Halten Sie die Maschine und ihre Bauteile und Zubehöre stets sauber. Reinigen Sie die Maschine regelmäßig nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘. Niemals die Maschine oder die Bauteile mit harten, kratzenden oder korrosiven Putzmitteln oder Gegenständen reinigen (Beispiel: Scheuermittel, Topfreiniger, Desinfektionsmittel, ungeeignete Entkalker). Entkalken Sie die Maschine rechtzeitig nach der in diesem Heft gegebenen Anleitung, um Schäden durch Kalkablagerungen zu vermeiden (siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘).
- **Niemals die Maschine oder eines ihrer Teile in die Spülmaschine stellen.**



### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

Stellen Sie die Maschine in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf. Schließen Sie die Maschine nur direkt an eine einzeln abgesicherte Schuko-Steckdose einer geeigneten Stromversorgung an (Wechselstrom; 220-240V; 50-60Hz, mindestens 16 A). Die Steckdose muss mit ordnungsgemäß angeschlossener Schutzleiter gesichert sein. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker. Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht.

- Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir die Maschine nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie die Maschine im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen, Tischsteckdosen oder Verlängerungskabel, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, um den Netzstecker im Notfall sofort aus der Steckdose ziehen zu können.
- Die Maschine darf nicht auf einer Metallfläche betrieben werden. Niemals die Maschine oder die Stecker des Netzkabels mit nassen Händen anfassen, wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Wickeln Sie das Netzkabel vor der Verwendung der Maschine immer vollständig ab, um eine Überhitzung zu vermeiden. Niemals das Netzkabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und beweglichen Teilen. Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Tischkante herunterhängen. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben oder die Maschine am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es ersetzt werden.  
**Versuchen Sie niemals, das Netzkabel zu reparieren.**

- Niemals Flüssigkeiten über oder unter die Maschine oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals die Maschine oder das Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. Niemals mehr als 2,5 Liter (2500ml; MAX-Markierung) in den Wassertank füllen. Andernfalls kann das Wasser auslaufen.
- Betreiben Sie die Maschine niemals ohne die Tropfschale! Achten Sie darauf, die Tropfschale rechtzeitig auszuleeren. Andernfalls können Flüssigkeiten überlaufen und zur Überhitzung und Gefährdung durch Elektrizität und Feuer führen. **Wenn Flüssigkeiten über oder unter die Maschine gelaufen sind:** Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und trocknen Sie die Maschine (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Lassen Sie die Maschine danach mindestens 1 Tag an der Luft trocknen. Prüfen Sie die Maschine im Zweifelsfall sorgfältig auf Dichtigkeit.



### HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

Ihre neue Design Espresso Barista Touch dient zum Aufbrühen (Extrahieren) von Kaffee (Espresso), zur Zubereitung von Getränken mit heißem Wasser und zum Aufschäumen von Milch. Die Maschine presst während des Betriebs heißes Wasser und sehr heißen Dampf mit Druck aus dem Brühkopf / Filterhalter oder der Dampfzange. Diese Bauteile sind beim Betrieb und einige Zeit danach sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Betrieb und während des Startvorgangs nach dem Einschalten können heißer Dampf und heißes Wasser an Dampfzange und Brühkopf entweichen. Befolgen Sie die hier angegebenen Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrühungen und Sachschäden zu vermeiden.

- Niemals Ihre Hände, Arme oder empfindliche Gegenstände an die Dampfpflanze, die Metallteile des Filterhalters oder Brühkopfes oder unter den Brühkopf halten, wenn die Maschine arbeitet oder einige Zeit danach. Niemals die Dampfpflanze auf Personen oder empfindliche Gegenstände richten.
- Kurz nach dem Einschalten können heißes Wasser und Dampf aus dem Brühkopf und der Dampfpflanze kommen, auch wenn keine Funktion ausgewählt ist. Halten Sie nach dem Einschalten niemals Ihre Hände und Arme unter den Brühkopf oder die Dampfpflanze.
- Fassen Sie die Dampfpflanze und den Filterhalter während des Betriebs und einige Zeit danach nur an den dunklen Griffen an. Richten Sie die Dampfpflanze immer auf die Tropfschale oder in ein geeignetes Gefäß, auch wenn die Dampfpflanze nicht verwendet wird.
- Verwenden Sie ausschließlich hitzefeste Gefäße mit dem Gerät, um Schäden und schwere Verletzungen durch Splitter und heiße Flüssigkeiten zu vermeiden. **Verwenden Sie zum Aufschäumen von Milch keine Gefäße aus Glas oder Kunststoff. Auch hitzefestes Glas und hitzefeste Kunststoffe können aufgrund der starken lokalen Erwärmung platzen oder schmelzen!** Dadurch können Splitter und Chemikalien in Ihre Getränke kommen und Gesundheitsschäden und schwere Verletzungen verursachen.
- Verwenden Sie zum Aufschäumen das mitgelieferte Milchkännchen. Aus anderen Geräßen kann die Milch auslaufen oder herausspritzen. Nehmen Sie niemals die Dampfpflanze aus der Milch heraus, so lange noch Dampf austritt.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie den Filterhalter richtig am Brühkopf installiert haben, bevor Sie eine Extraktion starten. **Versuchen Sie niemals, ein Bauteil der Maschine (Beispiel: Filterhalter) abzunehmen, solange eine Funktion läuft.** Andernfalls können heißes Wasser und Dampf unter hohem Druck entweichen. Nehmen Sie den Filterhalter nach dem Brühvorgang nur vorsichtig (langsam) ab, weil andernfalls heißes Wasser am Rand des Filterhalters herausspritzen könnte, wenn der Filtereinsatz teilweise verstopft ist.
- Wenn Wasser am Rand des Filterhalters heraus quillt, dann brechen

Sie den Extraktionsvorgang sofort ab (auf „Stopp“ tippen). Warten Sie mindestens 10 Sekunden, bevor Sie den Filterhalter dann vorsichtig vom Brühkopf abnehmen.

- **Nach der Extraktion:** Der Filterhalter kann noch mit heißem Wasser gefüllt sein. Halten Sie den Filterhalter waagrecht, um das Wasser nicht zu verschütten. Stellen Sie den Filterhalter nach der Extraktion auf einer hitzefesten und wasserfesten Unterlage ab (Beispiel: Tablett). Halten Sie niemals Ihre Hand unter den Filterhalter.
- Warten Sie immer, bis die Maschine auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie die Maschine reinigen oder bewegen.

#### HINWEISE UND ANLEITUNGEN IN DIESEM HEFT

- Mit **⚠️ WARNUNG** werden Hinweise markiert, die ernsthafte Verletzungen vermeiden sollen (Beispiel: Verbrühungen).
- Mit **⚠️ ACHTUNG** markieren wir Hinweise, die mögliche Sachschäden vermeiden sollen (Beispiel: ernste Schäden an der Maschine oder Ihrer Einrichtung).
- Als **WICHTIG** sind Bemerkungen bezeichnet, die für eine lange Lebensdauer der Maschine und für gute Ergebnisse wichtig sind.
- Das Wort **HINWEIS** kennzeichnet Bemerkungen, die Ihnen bei der Arbeit mit der Maschine helfen sollen.
- Die Anzeigen auf dem Bildschirm werden in doppelte Anführungszeichen gesetzt (Beispiel: „Einschalten der Maschine“).
- Verweise auf andere Kapitel und Abschnitte in diesem Heft erscheinen in einfachen Anführungszeichen (Beispiel: ‚Technische Daten‘).
- Einen Befehl auswählen: Wir geben die einzelnen Schritte zu einem Befehl mit Schrägstrichen getrennt an. Jeder einzelne Schritt führt Sie zu einer weiteren Seite auf dem Bildschirm. Beispiel: der Befehl „Anleitung und Einstellungen / Anleitung und Informationen / Anleitung zum Mahlen / Filter“ zeigt Ihnen nach 4 Schritten (4 angezeigten Seiten) Hinweise zur Verwendung der verschiedenen Filtereinsätze an.

## HINWEIS

Die in diesem Heft angegebenen Schritte zu einem Befehl gehen von der Startseite aus. Wenn Sie bereits eine weiterführende Seite angezeigt haben, dann können Sie die Schritte weglassen, die zu dieser Seite führen. Im Zweifelsfall kehren Sie zunächst mit dem Haus-Symbol in der Navigationsleiste (helle Spalte ganz links) zur Startseite zurück.

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	42623 Design Espresso Barista Touch
<b>Stromversorgung:</b>	220-240 V Wechselstrom, 50-60 Hz, 16 A
<b>Maximale Leistungsaufnahme:</b>	max. 1600 Watt
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 120 cm
<b>Gewicht:</b>	ca. 7,1 kg
<b>Abmessungen:</b>	ca. 288 x 300 x 390 mm (B x T x H)
<b>Druck</b>	max. 15 bar
<b>Fassungsvermögen Wassertank:</b>	Minimum: 500ml (0,5 Liter MIN); Maximum: 2500 ml (2,5 Liter, MAX)
<b>Fassungsvermögen, Bohnentrichter:</b>	max. 220 g ganze Kaffeebohnen
<b>Prüfzeichen:</b>	  

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

## IHRE ESPRESSO-MASCHINE KENNEN LERNEN



- 1 BOHNENTRICHTER** mit aromadichtem Trichterdeckel für ca. 220 g Kaffeebohnen
- 2 GROSSE WARMHALTEPLATTE** für Tassen und Becher
- 3 EIN/AUS-TASTE** - Leuchtet oder blinkt, wenn das Gerät eingeschaltet ist
- 4 TOUCHSCREEN** - Damit steuern Sie das Gerät durch Antippen der angezeigten Symbole und Tasten
- 5 BRÜHKOPF** mit Dampfsieb und Dichtung: setzen Sie zum Aufbrühen des Kaffees hier den Filterhalter an
- 6 PULVERAUSLASS** mit Adapter für den Filterhalter
- 7 STABILER FILTERHALTER** mit 2 Tüllen
- 8 ABNEHMBARER 2,5-LITER-WASSERTANK** - Zum Füllen wird der Tankdeckel zurückgeklappt
- 9 SCHWENKBARE MILCHSCHAUMDÜSE** - Bestehend aus wärme-isoliertem Griff, Edelstahl-Düsenrohr und abschraubbarer Düse
- 10 ABNEHMBARE TROPFSCHALE** mit Metallrost und roter Füllstandsanzeige
- 11 MAHLGRADEINSTELLUNG** - Drehen Sie dieses Stellrad, um das Kaffeepulver gröber oder feiner zu machen

### Zubehör

**1-Tassen-Filtereinsatz\***: für ca. 30 ml Espresso, **2-Tassen-Filtereinsatz\***: für ca. 60 ml Espresso oder 2 Tassen, **Pod-Filter**: nur für Espresso-Pads, **Wasserfilter**: schützt das Wassersystem vor zu viel Kalk und Partikeln im Wasser, **Edelstahl-Milchkännchen** zum Aufschäumen von Milch, **Presswerkzeug** zum Andrücken des Kaffeepulvers, mit **Messlöffel** zum Abmessen von vorgemahlenem Kaffee, **Reinigungsnadel**

\* Diese beiden Filtereinsätze werden als Doppelwandfilter und Einzelwandfilter geliefert.

## EIGENSCHAFTEN IHRER ESPRESSO-MASCHINE

Ihre neue Design Espresso Barista Touch brüht Espresso für die verschiedensten Kaffee-Getränke nach den Anforderungen der Barista auf. Die Milch für besondere Kaffeespezialitäten kann mit der Dampffunktion aufgeschäumt werden. Außerdem kann die Maschine heißes Wasser für verschiedene Teesorten und andere Heißgetränke liefern. Hier erhalten Sie einen Überblick über die Eigenschaften und Funktionen Ihrer Maschine.

### AUTOMATISCHE STEUERUNG

Die wesentlichen Funktionen der Maschine werden automatisch gesteuert: Die vom Mahlwerk gemahlene Kaffeepulvermenge, der gesamte Ablauf der Extraktion von der Vorbrüh-Funktion bis zur Abgabe des ausgewählten Extraktionsvolumens, die Dampffunktion zum Aufschäumen von Milch und die Abgabe von heißem Wasser für Tee.

Auch die optimalen Wassertemperaturen für die verschiedenen Kaffee-Spezialitäten und Teesorten werden von der Maschine automatisch eingehalten.

Sie können die dabei verwendeten Einstellungen für jedes der programmierten Getränke an Ihre eigenen Vorlieben anpassen und die eingestellten Werte im Gerät speichern (siehe: ‚Gedächtnis-Funktion‘).

### DIE VORBRÜH-FUNKTION

Bei der Espresso-Extraktion feuchtet die Pumpe das Kaffeepulver zunächst mit etwas Wasser an und macht dann eine kurze Pause. Nach dem Vorbrühen arbeitet die Pumpe mit voller Leistung und presst das voreingestellte Volumen durch das Kaffeepulver. Durch dieses Verfahren kann das Kaffeepulver vor der eigentlichen Extraktion quellen und im Brühkopf kann ein höherer Druck aufgebaut werden. Die Öle und Aromastoffe des Kaffees werden dadurch besser an das Wasser abgegeben.

### RUHEMODUS UND AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

**Ruhemodus:** Wenn Sie die Espresso-Maschine nicht verwenden, dann schaltet die Maschine nach ca. 5 Minuten die normale Anzeige auf dem Bildschirm aus und zeigt stattdessen die Uhrzeit an. Tippen Sie einfach auf die Uhrzeit, um die zuletzt verwendete Bildschirmseite wieder anzuzeigen.

**Automatische Abschaltung:** Nach ca. 30 Minuten ohne Benutzung schaltet sich die Maschine ganz aus. Drücken Sie einfach die Ein/Aus-Taste, um das Gerät danach wieder einzuschalten.

**WICHTIG** - Sie sollten die Maschine trotzdem sofort ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn Sie die Maschine nicht verwenden. Damit vermeiden Sie auch unnötigen Energieverbrauch.

## DIE ERFORDERLICHE WASSERQUALITÄT

Die Wasserhärte des verwendeten Wassers und die Häufigkeit der Verwendung sind entscheidend für die Intervalle, in denen die Maschine entkalkt werden muss. Wir empfehlen, die Maschine etwa alle 2 Wochen zu entkalken oder spätestens, wenn die Entkalkungs-Meldung erscheint (siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘).

**⚠ ACHTUNG** – Die Espresso-Maschine wird durch übermäßige Kalkablagerungen im Wassersystem beschädigt. Wir haften nicht für die Schäden, die durch Kalkablagerungen oder die Verwendung ungeeigneter Entkalker entstehen. Verwenden Sie zum täglichen Betrieb nur klares, kaltes Trinkwasser: Leitungswasser oder ein stilles Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt. Verwenden Sie KEINE anderen Wässer (Beispiel: demineralisiertes Wasser), keine anderen Flüssigkeiten und keine Zusätze, da die Funktion der Maschine dadurch nachteilig beeinträchtigt würde und / oder die Maschine sogar beschädigt werden kann. Auch die Entkalkung darf nur mit dem in diesem Heft angegebenen Entkalger durchgeführt werden (siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘).

**WICHTIG** - Wenn Ihr Leitungswasser hart ist (über 250ppm / 14 °dH), dann empfehlen wir ein anderes Wasser zu verwenden. Mineralienarmes Tafelwasser verlängert die Zeitabstände der Entkalkung. Auch der Geschmack des Kaffees wird dadurch besser. Testen Sie die Wasserhärte des neuen Wassers (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Erste Vorbereitungen nach dem Kauf‘) oder fragen Sie beim abfüllenden Betrieb danach, Tragen Sie den neuen Wert dann auf der entsprechenden Seite ein. Sie erreichen die erforderliche Seite mit dem Befehl „Anleitung und Einstellungen / Wartung / Wasserhärte“. Führen Sie die Entkalkung durch, sobald die Maschine Sie dazu auffordert.

Wenn Sie Leitungswasser verwenden, dann können Sie die Wasserhärte von Ihrem zuständigen Wasserwerk erfahren. Bedenken Sie dabei aber bitte, dass die tatsächliche Wasserhärte Ihres Wassers auch vom Zustand der Wasserleitungen in Ihrem Haus abhängt. Es ist also besser, einen geeigneten Teststreifen zur Messung der Wasserhärte zu verwenden.

**WICHTIG** - Wenn Sie die Wassersorte verwenden, dann sollten Sie die Wasserhärte am Gerät entsprechend neu einstellen (siehe: ‚Eigene Einstellungen / Die Betriebsdaten der Maschine ändern‘).

Wir empfehlen, den Wassertank mindestens täglich auszuspülen und mit frischem Wasser zu füllen.

## ZAHLEICHE, VORPROGRAMMIERTE GETRÄNKE AUF KAFFEE-BASIS

Das Gerät bietet Ihnen voreingestellte Funktionen für 9 verschiedene Kaffee-Zubereitungen sowie ein eigenes Programm zum Erhitzen und Aufschäumen von Milch. Sie können die gewünschten Drinks einfach auf dem Bildschirm auswählen und sich durch die Zubereitung führen lassen. Die erforderliche Kaffeepulver-Menge („Mahlmenge“), das Extraktionsvolumen („Größe“) und die Schaumqualität („Schaummenge“) für die eventuell zugegebene Milch sind bereits mit sinnvollen Werten voreingestellt.

Sie können diese Werte alle ändern und diese Änderungen speichern (siehe: ‚Eigene Einstellungen‘).

## EINSTELLBARE KAFFEE-TEMPERATUR

Für die Brühtemperatur zur Kaffee-Zubereitung können Sie einen von 4 Bereichen auswählen. Dadurch lassen sich auch besondere Kaffee-Vorlieben verwirklichen (siehe: ‚Eigene Einstellungen / Die Einstellungen für die Brühfunktionen‘). Diese Einstellung wirkt auf alle Kaffee-Getränke und wird automatisch permanent gespeichert.

## AUTOMATISCH GESTEUERTES MAHLWERK

Ihre neue Espresso-Maschine ist mit einem eigenen, hochwertigen Mahlwerk ausgestattet. Der Mahlgrad ist stufenlos einstellbar (siehe: ‚Getränke zubereiten / Kaffee aufbrühen‘). Hinweise dazu gibt Ihnen auch die Maschine. Wählen Sie dazu ‚Anleitung und Einstellungen / Anleitung und Informationen / Anleitung zum Mahlen / Mahlgrad einstellen‘.

Die abgegebene Menge wird durch die Maschine automatisch gesteuert und kann direkt in den Filtereinsatz gefüllt werden. Sie können die Menge in einem sinnvollen Bereich beliebig programmieren (siehe: ‚Eigene Einstellungen / Das Mahlwerk einstellen‘). Dadurch wird ein zuverlässiges Extraktionsergebnis nach Ihren Wünschen ermöglicht.

Der Mahlkratz kann herausgenommen werden. Dadurch kann das Mahlwerk leicht mit der mitgelieferten Reinigungsbürste gereinigt werden (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Mahlwerk reinigen‘).

## MILCH AUFSCHÄUMEN

Für eines der Kaffee-Getränke und alle Getränke auf Milchbasis wird heiße Milch gebraucht, die unterschiedliche Anteile Milchschaum enthalten soll. Mit der Dampfpflanze können Sie kalte, frische Milch unterschiedlicher Qualitäten aufschäumen und dabei erhitzen. Dazu erzeugt das Gerät überhitzten Dampf, der mit Druck aus der Dampfpflanze gepresst wird. Diese Funktion kann durch die Wahl der Schaummenge gesteuert werden. Verwenden Sie das mitgelieferte Milchkännchen, um die optimale Leistungsfähigkeit dieser Funktion zu erreichen.

## TEE UND HEISSES WASSER MIT UNTERSCHIEDLICHEN TEMPERATUREN

Die Espresso-Maschine verfügt über eine eigene Heißwasser-Funktion, mit der Sie Tee, heiße Schokolade oder andere Heißgetränke zubereiten können. Verwenden Sie dazu die Getränke-Art „Tee“. Das heiße Wasser tritt aus der Dampfpflanze aus. Das Gerät erzeugt für die verschiedenen, angezeigten Teesorten unterschiedliche Wassertemperaturen. Die Teesorten sind auf der Tee-Seite von links nach rechts in aufsteigender Reihenfolge der erforderlichen Wassertemperatur sortiert. Wenn Sie andere Heißgetränke zubereiten wollen, dann wählen Sie diejenige Teesorte aus, mit der Sie die optimale Wassertemperatur für Ihr Getränk erhalten. Beispiel: Für die meisten Getränkepulver sollten Sie „Weißer Tee“ wählen, um Ihr Getränk sofort genießen zu können.

### HINWEIS

Sie können diese Funktion verwenden, um die Tassen und / oder den Filterhalter für Ihren Espresso vorzuwärmen. Wählen Sie in diesem Fall die Teesorte „Schwarzer Tee“.

Teesorte	Temperatur
Weißer Tee	ca. 65°C
Grüner Tee	ca. 75°C
Oolong Tee	ca. 80°C
Schwarzer Tee	ca. 85°C

Wenn Sie eine der Teefunktionen starten dann wird automatisch immer das für diese Teesorte eingestellte Volumen heißes Wasser abgegeben und die Funktion danach automatisch beendet. Bei Bedarf können Sie das Volumen mit der Taste „Größe“ für jede Teesorte getrennt einstellen (siehe: ‚Eigene Einstellungen‘).

Einstellung	Volumen
Kurz	120 ml
Medium	150 ml
Lang	175 ml
Extra-Lang	220 ml

Diese Einstellung wird beibehalten, bis Sie das Gerät ausschalten. Sie können das neue Volumen permanent speichern. Tippen Sie dazu in der Navigationsleiste auf das Pluszeichen, nachdem Sie die Änderung eingetragen haben (siehe: ‚Gedächtnis-Funktion‘).

## BERÜHRUNGSEMPFINDLICHER BILDSCHIRM

Die Maschine wird durch den berührungsempfindlichen Bildschirm (Touchscreen) gesteuert – ganz ähnlich wie Ihr Smartphone. Bis auf den Mahlgrad können Sie alle Funktionen und Einstellungen (Menge des Kaffeepulvers, Getränkevolumen, Qualität des Milchschaums) ganz einfach über den Bildschirm ändern. Auf dem Bildschirm erhalten Sie Anleitungen und Tipps zu verschiedenen Arbeitsschritten: von der Kaffee- oder Tee-Zubereitung bis zur Reinigung und Entkalkung. Lassen Sie sich von der Maschine durch die einzelnen Vorgänge leiten (siehe: ‚Gestaltung der Bildschirmsteuerung‘).

## FUNKTIONEN ZUR PFLEGE UND REINIGUNG

Für einige Vorgänge zur Pflege und Reinigung der Maschine finden Sie auf der Seite „Wartung“ vorprogrammierte Verfahren:

- Brühkopf, Filterhalter und Filtereinsätze reinigen Sie mit der Funktion „Reinigungszyklus“. Für die Durchführung dieser Funktion brauchen Sie eine Reinigungstablette.
- Mit der Funktion „Reinigung der Dampfpflanze“ wird die Dampfpflanze gespült.
- Das Wassersystem entkalken Sie mit der Funktion „Entkalkung“. Hierfür brauchen Sie ein hitzefestes Gefäß für mindestens 2,5 Liter und den GASTROBACK Premium Entkalker.

Die Maschine zeigt Ihnen die einzelnen Schritte dieser Vorgänge an. Folgen Sie bitte den Anleitungen auf dem Bildschirm. Beachten Sie dazu auch die Angaben in diesem Heft (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘ und ‚Das Wassersystem entkalken‘).

## GEDÄCHTNIS-FUNKTION

Sie können die Einstellungen der Maschine während der Zubereitung Ihrer Getränke in einem sinnvollen Rahmen ändern. Die Änderungen bleiben bis zum Ausschalten des Geräts wirksam. Allerdings können Sie Ihre Änderungen permanent im Gedächtnis der Maschine speichern. Dazu dient in der Navigationsleiste unten das Pluszeichen (siehe: ‚Eigene Einstellungen‘). Insgesamt 12 Speicherplätze und die Möglichkeit, neue Standards (Voreinstellungen) zu definieren, stehen dafür zur Verfügung. Auch wenn Sie die Maschine von der Stromversorgung trennen, bleiben die gespeicherten Werte im Speicher erhalten.

- **Neue Standards speichern:** Die Standards werden für jedes Getränk automatisch eingestellt, nachdem das Gerät eingeschaltet wurde.
- **12 Profile mit eigenen Werten:** Für jede der 3 Getränke-Arten können Sie 4 verschiedene Profile speichern. Nach dem Antippen des entsprechenden Personensymbols erscheint dann sofort die Zubereitungsseite mit Ihren Einstellungen.

Alle eigenen Einstellungen können auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden (siehe: ‚Eigene Einstellungen / Die Werkseinstellungen wiederherstellen‘).

## TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Einen guten Kaffee zuzubereiten, ist eine Kunst, die leicht zu erlernen ist. In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps für Ihren perfekten Kaffee. Um einen wirklich aromatischen Kaffee zu genießen, sollten Sie nicht mehr als 30ml (mit dem 1-Tassen-Filtereinsatz) oder – für einen doppelten Espresso – nicht mehr als 60ml (mit dem 2-Tassen-Filtereinsatz) zubereiten.

Den Geschmack Ihres Kaffees sollten Sie nach Ihren eigenen Vorlieben wählen. Wichtig sind hierfür: die Kaffeesorte, Röstung, Mahlgrad (fein oder grob), Pulvermenge und Anpressdruck im Filtereinsatz sowie das Extraktionsvolumen („Größe“) und die Extraktionszeit. Experimentieren Sie am besten, um Ihre persönliche Note zu finden. Wir empfehlen, mit den Voreinstellungen („Standards“) der Maschine zu beginnen.

Einige weitere Hinweise gibt die Maschine Ihnen auf dem Bildschirm (Beispiel: den optimalen Filtereinsatz; siehe: ‚Gestaltung der Bildschirmsteuerung / Hinweise und Anleitungen auf dem Bildschirm‘).

## DAS KAFFEEPULVER

Bewahren Sie den Kaffee (Pulver, ganzen Bohnen oder Espresso Pads) in einem luftdicht schließenden Behälter an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort auf. Sie sollten den Kaffee allerdings nicht in den Kühlschrank oder das Tiefkühlfach stellen. Mit einem Vakuuiergerät (Folienschweißgerät mit Vakuumpumpe) können Sie den Kaffee in passenden Portionen verpacken und dadurch Aroma und Geschmack besser erhalten.

Sie können fertig gemahlene Kaffeebohnen verwenden, die aber für Espresso-Maschinen geeignet sein muss. In diesem Fall sollten Sie das Kaffeepulver im Laufe einer Woche verbrauchen, da Aroma und Geschmack bei der Aufbewahrung von Kaffeepulver schnell nachlassen. Kaffeebohnen sollten nicht länger als 1 Monat gelagert werden. Kaufen Sie den Kaffee in kleinen Packungen, um die Aufbewahrungszeit zu verkürzen.

Der Mahlgrad beeinflusst die Geschwindigkeit (Extraktionszeit; siehe unten), mit der das Wasser durch das Kaffeepulver gepresst wird und bestimmt letztendlich die Qualität Ihres Kaffees. Wenn Sie die Kaffeebohnen selbst mahlen, dann sollte das Kaffeepulver eher fein aber nicht zu fein sein.

**WICHTIG** - Verwenden Sie zum Mahlen der Kaffeebohnen auf jeden Fall ein hochwertiges Mahlwerk. Einfache Mahlwerke mit rotierenden Klingen erzeugen ein sehr ungleichmäßig gemahlene Kaffeepulver mit einem hohen Anteil extrem feiner Partikel, welche die Poren der Filtereinsätze verstopfen können. Auch die Extraktionsergebnisse werden dadurch sehr ungleichmäßig.

Wir empfehlen ganze Kaffeebohnen zu kaufen und direkt vor der Zubereitung mit dem Mahlwerk der Maschine zu mahlen. Beginnen Sie am besten mit folgenden Einstellungen:

Mahlgrad	Kaffeepulvermenge („Mahlmenge“)
9, 10 (grob)	Minimum
6 to 9 (mittel)	Normal
5 und 6 (fein)	Maximal

## DIE EXTRAKTIONSZEIT

Beim Aufbrühen des Kaffees sollten Sie darauf achten, dass das Wasser mit der richtigen Geschwindigkeit durch das Kaffeepulver gepresst wird. Entsprechende Hinweise zeigt die Maschine mit den Befehlen „Anleitung und Einstellungen / Anleitung und Informationen / Anleitung zum Brühen“ an. Tippen Sie auf die Tasten „Ausgewogen“, „Zu schnell“ und „Zu langsam“, um die entsprechenden Hinweise anzuzeigen.

## DEN FILTEREINSATZ FÜLLEN UND DAS KAFFEEPULVER ANDRÜCKEN

Das Mahlwerk des Geräts erzeugt als Voreinstellung automatisch die richtige Menge Kaffeepulver für 1 Tasse oder 2 Tassen Espresso. Die Anzahl der Tassen bestimmen Sie direkt nach der Auswahl des gewünschten Getränks. Wenn Sie vorgemahlene Kaffeepulver verwenden, dann achten Sie darauf, den Filtereinsatz nicht zu überfüllen: ca. 3 mm müssen zwischen angedrücktem Kaffeepulver und dem Rand des Filtereinsatzes frei bleiben. Wir empfehlen, den Messlöffel (am Stiel des Presswerkzeugs) zu verwenden. Eine gestrichene Füllung des Messlöffels ist für eine Tasse Espresso vorgesehen.

Nachdem Sie die richtige Menge Kaffeepulver in den Filtereinsatz gefüllt haben, müssen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig im Filtereinsatz verteilen und andrücken. Verwenden Sie zum Andrücken die flache Seite des Presswerkzeugs.

Wenn Sie das Kaffeepulver zu fest andrücken, dann fließt das Wasser zu langsam durch das Pulver. Wenn Sie das Kaffeepulver zu wenig andrücken, dann fließt das Wasser zu schnell durch und der Kaffee wird wässrig und fade. Versuchen Sie eine Extraktionszeit von 4-7 Sekunden zu erreichen (siehe: ‚Die Extraktionszeit‘).

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

**⚠️ WARNUNG** – Niemals Kinder mit dem Gerät oder den Zubehören spielen lassen. Niemals Kinder unter 8 Jahren mit dem Verpackungsmaterial oder den Teilen und Zubehören des Geräts unbeaufsichtigt lassen!

**⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR** – Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß und/oder geben Dampf und heißes Wasser unter hohem Druck ab (Brühkopf, Dampfpflanze). Vergewissern Sie sich immer, dass die Maschine nach den Anleitungen in diesem Heft richtig vorbereitet haben, bevor Sie eine entsprechende Funktion der Maschine starten. Schalten Sie die Maschine AUS (Ein/Aus-Taste drücken; Bildschirm wird dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Maschine abgekühlt ist, bevor Sie die Maschine bewegen oder reinigen, und wenn Sie die Maschine nicht benutzen.

**⚠️ WARNUNG - GEFAHR DURCH ELEKTRIZITÄT** – Niemals die Maschine in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über oder unter die Maschine laufen. Achten Sie immer sorgfältig darauf, dass das Mahlwerk vollständig trocken bleibt. Niemals Flüssigkeiten in den Bohnentrichter tropfen oder laufen lassen. Legen Sie während des Betriebs keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf die Maschine. Wenn Flüssigkeit über oder in die Maschine gelaufen ist, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen und trocknen Sie die Maschine nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘. Leeren Sie Tropfschale und Wassertank aus oder nehmen Sie diese Teile aus der Maschine, bevor Sie die Maschine bewegen (siehe: ‚Getränke zubereiten‘).

1. Nehmen Sie die Maschine und alle ihre Teile aus dem Karton und entfernen Sie alle Verpackungen, Werbematerialien, Transportsicherungen und Aufkleber. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild am Boden der Maschine. Vergewissern Sie sich, dass die Bauteile und Zubehöre vollständig und unbeschädigt sind, bevor Sie die Verpackung eventuell entsorgen (siehe: ‚Ihre Espresso-Maschine kennen lernen‘).
2. Reinigen Sie Wassertank, Filterhalter, Filtereinsätze, Milchkännchen, Presswerkzeug und Trichterdeckel (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Achten Sie darauf, dass der Trichterdeckel vollständig trocken ist, bevor Sie den Bohnentrichter damit schließen.
3. Stellen Sie die Maschine nach der Reinigung an einem geeigneten, ausreichend großen Arbeitsplatz in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose auf.

**WICHTIG** - Wenn Sie den Wassertank einbauen, ausbauen oder im eingebauten Zustand füllen, muss der Bohnentrichter immer mit dem Trichterdeckel verschlossen sein, damit keine Spritzer in den Bohnentrichter kommen. Der Tankdeckel kann nicht abgenommen werden. Zum Öffnen des Wassertanks ziehen Sie den Tankdeckel ganz nach oben und klappen den Tankdeckel dann zur Rückseite des Geräts.

4. Füllen Sie den Wassertank mindestens bis zur Hälfte. Sie können den Wassertank dazu herausnehmen oder das Wasser mit einem geeigneten Gefäß von oben einfüllen, während der Wassertank in der Maschine steht (siehe: ‚Getränke zubereiten‘). Achten Sie unbedingt darauf, das Wasser nicht auf der Maschine zu verschütten.

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie die Maschine mit der Ein/Aus-Taste ein.

## ERSTE VORBEREITUNGEN NACH DEM KAUF

### HINWEIS

Diese Vorbereitungen müssen nur einmal direkt nach dem Kauf gemacht werden oder nachdem Sie die Werkseinstellungen wieder hergestellt haben (siehe: ‚Eigene Einstellungen / Die Werkseinstellungen wiederherstellen‘).

Auf fast allen angezeigten Seiten zur Vorbereitung der Maschine erscheint ein umrandetes Feld (Taste) mit der Aufschrift „Fertig“ oder „Weiter“. Tippen Sie auf diese Taste, um zur jeweils nächsten Seite weiterzuschalten. Wenn Sie sich auf einer der folgenden Seiten ver- tippt haben, dann können Sie mit dem Pfeil in der Navigationsleiste (helle Spalte links) wieder zur vorherigen Seite zurückschalten (siehe: ‚Gestaltung der Bildschirmsteuerung / Die Navigationsleiste‘). Die Navigationsleiste wird auf fast allen Seiten zur Vorbereitung der Maschine angezeigt. Alle Einstellungen auf diesen Seiten können Sie später korrigieren.

### Die Sprache wählen

Zunächst wählen Sie die Sprache aus, in der die Texte auf dem Bildschirm angezeigt werden. Dazu erscheinen die Flaggen der entsprechenden Länder auf dem Bildschirm.

- Tippen Sie auf die Flagge des Landes, dessen Landessprache Sie verwenden wollen. Diese Flagge wird in die Mitte des Bildschirms gerückt.
- Tippen Sie auf „Fertig“, um zum nächsten Schritt weiterzuschalten.

### Die Wasserhärte bestimmen und eintragen

Durch die Wasserhärte des verwendeten Wassers wird festgelegt, in welchen Abständen Sie die Maschine entkalken müssen, um schädliche Kalkablagerungen im Wassersystem zu vermeiden. Während der Vorbereitung der Maschine erscheinen Anleitungen zur Bestimmung der Wasserhärte mit dem mitgelieferten Teststreifen.

### HINWEIS

Sie können die Wasserhärte Ihres Leitungswassers auch von Ihrem zuständigen Wasserwerk (Leitungswasser) oder dem abfüllenden Betrieb (Tafelwasser) erfahren. Bedenken Sie aber bitte, dass die Wasserhärte Ihres Leitungswassers auch vom Zustand der Leitungen in Ihrem Haus abhängen kann. Im Zweifelsfall sollten Sie einen Teststreifen zur Bestimmung der Wasserhärte verwenden.

**WICHTIG** - Es gibt zahlreiche Sorten von Teststreifen zur Bestimmung der Wasserhärte auf dem Markt. Diese Produkte unterscheiden sich in der Verwendung und Anzeige. Die Bildschirmseiten des Geräts beziehen sich auf das mitgelieferte Produkt. **Wenn Sie andere Teststreifen verwenden, dann führen Sie die Messung nach der Anleitung auf der Packung durch** und tragen Sie das Ergebnis dann auf der Seite mit der Farbskala ein. Das Gerät zeigt die Einheit ppm an.

Verwenden Sie untenstehende Tabelle, um die üblichen Einheiten der Wasserhärte in die Anzeige des Geräts umzuwandeln. Suchen Sie dazu in der Spalte mit der Einheit, in der das Ergebnis Ihres Teststreifens angegeben wird, die Zeile mit dem festgestellten Bereich heraus, und lesen Sie in dieser Zeile den zugehörigen Wert in der Spalte ppm (Anzeige) ab.

Wasserhärte	ppm (Anzeige)	°dH	°e	°f
weich	0	0	0-1	0-1
	25	1	1,5-3	2-4
weich bis mittel	50	2-5	3-8	5-10
mittel bis hart	120	6-13	8-17	11-22
hart bis sehr hart	250	14-23	17,5-30	23-40
	425	über 24	über 30	über 40

**WICHTIG** - Fassen Sie beim Auspacken und Verwenden des Teststreifens nicht auf das Indikatorfeld des Teststreifens (Verdickung auf einem Ende). Dadurch könnte das Messergebnis beeinträchtigt werden.

- Wenn Sie den mitgelieferten Teststreifen verwenden, dann folgen Sie den Anleitungen auf dem Bildschirm. Für andere Teststreifen richten Sie sich nach der Anleitung auf der Packung und schalten direkt zur Anzeige der Farbskala.
- Tippen Sie auf das farbige Feld, das mit Ihrem Ergebnis für die Wasserhärte am besten überein stimmt.

### HINWEIS

Wenn Sie später eventuell ein anderes Wasser verwenden, dann sollten Sie die Wasserhärte neu bestimmen und eintragen. Sie erreichen diese Seiten mit dem Befehl „Anleitung und Einstellungen / Wartung / Wasserhärte“.

## Den Wasserfilter installieren

**⚠️ ACHTUNG** – Besonders bei der Verwendung von hartem Wasser empfehlen wir dringend, den Wasserfilter zu installieren, da Kalkablagerungen das Wassersystem der Maschine beschädigen. Verwenden Sie nur Wasserfilter, die vom Hersteller für die Maschine empfohlen werden. Bei der Verwendung anderer Filter kann die Maschine beschädigt werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an den GASTROBACK Kundenservice.

**WICHTIG** - Verwenden Sie zum Spülen und Einweichen des Wasserfilters klares, kaltes Leitungswasser. Bei regelmäßiger Verwendung der Maschine (täglich) haben die Wasserfilter eine Lebensdauer von ca. 2 Monaten. Wenn Sie die Maschine nur selten verwenden und der Wasserfilter im Wassertank bleibt, dann verkürzt sich die Lebensdauer auf max. 3 Wochen.

### HINWEIS

Die Vorbereitung und Installation des Wasserfilters sollten Sie am besten auf einer Spüle oder über einer großen, flachen Wanne machen. Sie brauchen ein hohes Gefäß, in dem der Wasserfilter aufrecht stehend vollständig untergetaucht werden kann.

1. Ziehen Sie den Wassertank senkrecht nach oben aus dem Gerät. Ziehen Sie bei Bedarf den vorhandenen Wasserfilter aus dem Wassertank. Füllen Sie den Wassertank mit ca. 2 Liter frischem, kaltem Wasser (mindestens 3/4 der Tankhöhe).
2. Nehmen Sie den neuen Wasserfilter aus der Verpackung und drehen Sie die Datumsscheibe auf den übernächsten Monat.
3. Den Wasserfilter für die Verwendung vorbereiten: Füllen Sie ein ausreichend hohes Gefäß mit kaltem Leitungswasser. Lassen Sie kaltes Leitungswasser in die Öffnungen im Wasserfilter laufen, bis das Wasser an den jeweils anderen Öffnungen herausläuft. Wenn Sie den Wasserfilter schütteln, sollte das Filtermaterial im Filter nicht mehr rascheln. Tauchen Sie den Wasserfilter dann in Ihrem vorbereiteten Gefäß vollständig unter. Drehen Sie den untergetauchten Wasserfilter in alle Richtungen und drücken Sie dabei vorsichtig auf die Seiten des Filters, um die Luftblasen aus dem Filtermaterial zu entfernen.

### HINWEIS

Der Filter ist richtig gefüllt, wenn er im Wasser nicht mehr schwimmt! Wenn noch Luftblasen im Wasserfilter sind, dann bleibt der Wasserfilter eventuell nicht auf der Halterung im Wassertank und steigt an die Oberfläche.

4. Den vorbereiteten Wasserfilter installieren: Nehmen Sie den Wasserfilter mit der Öffnung nach oben aus dem Gefäß und tauchen Sie ihn im Wassertank ganz

unter. Drehen Sie den Wasserfilter dann im Wassertank um und stecken Sie den Wasserfilter danach auf das Rohrstück über dem Ventil im Boden des Wassertanks. Drücken Sie den Wasserfilter nach unten, so dass er an seinem Platz bleibt.

5. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit frischem, klarem Wasser und trocknen Sie die Außenseiten gut ab. Lassen Sie den Wassertank dann von oben in die Halterung an der Rückseite des Geräts gleiten. Drücken Sie den Wassertank bei Bedarf ganz nach unten und schließen Sie den Tankdeckel.
6. Tippen Sie auf die Taste „Weiter“.

## DAS WASSERSYSTEM SPÜLEN

**⚠️ WARNUNG** – Beim Spülen tritt heißes Wasser aus Brühkopf und Dampfzange aus. Niemals während des Betriebs Ihre Hände und Arme unter den Brühkopf oder die Dampfzange halten. Rechnen Sie auch im vorderen Bereich der Maschine mit Spritzern. Denken Sie daran, dass das Wasser in der Tropfschale heiß sein kann.

**⚠️ ACHTUNG** – Betreiben Sie das Gerät niemals ohne die richtig installierte Tropfschale. Lassen Sie keine Flüssigkeiten unter die Maschine laufen.

1. **Die Maschine vorbereiten:** Die Tropfschale muss leer und richtig eingelegt sein. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit frischem, klarem Trinkwasser (siehe: ‚Getränke zubereiten / Die Maschine zum Betrieb vorbereiten‘).
2. Befolgen Sie die Anleitungen auf dem Bildschirm. Drehen Sie dazu die Dampfzange zur Rückseite des Geräts, so dass Sie den Filterhalter am schwarzen Griff etwa in der 8-Uhr-Position von unten in den Brühkopf einführen können. Drehen Sie den Filterhalter dann zur rechten Seite der Maschine, bis der Griff mindestens senkrecht nach vorn zeigt. Sie spüren dabei einen deutlichen Widerstand. Richten Sie die Dampfzange dann am besten auf die große Öffnung im Metallrost der Tropfschale. Dadurch vermeiden Sie starkes Spitzen.

### HINWEIS

Schloss-Symbole (offen und geschlossen) am Brühkopf markieren die richtigen Positionen für den Griff des Filterhalters beim Einbauen und Festziehen (verriegeln). Die Maschine führt jeweils 2 Spülvorgänge für Brühkopf und Dampfzange aus. Auf dem Bildschirm erschienen dazu mehrere Seiten, die Sie auf die Vorgänge hinweisen.

3. **Den Spülvorgang durchführen:** Tippen Sie auf die angezeigten Tasten „Weiter“ und „Start“, um die insgesamt 4 Spülvorgänge zu starten. Warten Sie, bis die Maschine die Spülung des Wassersystems beendet hat. Danach erscheint die Meldung: „Ihre Maschine ist einsatzbereit!“

## HINWEIS

Nach Ablauf der Vorbereitungsschritte wird die Ein/Aus-Taste zunächst kurz dunkel. Kurz danach schaltet sich die Maschine automatisch wieder ein. Auf dem Bildschirm erscheint die Meldung: „Einschalten der Maschine“. Warten Sie, bis die Startseite erscheint (siehe: ‚Gestaltung der Bildschirmsteuerung‘).

**⚠️ WARNUNG** – Während des Einschaltvorgangs wird heißes Wasser aus dem Brühkopf abgegeben. Halten Sie Ihre Hände nicht unter den Brühkopf oder die Dampfzange, solange die Meldung „Einschalten der Maschine“ angezeigt wird.

4. Warten Sie, bis die Startseite auf dem Bildschirm erscheint. Leeren Sie danach die Tropfschale aus und füllen Sie den Wassertank bei Bedarf wieder auf. Wenn Sie das Mahlwerk verwenden wollen, dann füllen Sie frische, ganze Kaffeebohnen in den Bohnentrichter. Danach können Sie Ihren ersten Kaffee zubereiten (siehe: ‚Getränke zubereiten / Den Bohnentrichter füllen‘).

## GESTALTUNG DER BILDSCHIRMSTEUERUNG

Der Bildschirm (Touchscreen) der Maschine arbeitet ganz ähnlich wie der Bildschirm Ihres Smartphones: Es erscheinen verschiedene Seiten, auf denen Sie Meldungen, Abbildungen, Symbole und Tasten finden. Die Einstellungen und Funktionen wählen Sie durch Antippen der zugehörigen Bilder und Texte auf dem Bildschirm aus.

Im Folgenden finden Sie die Symbole und Anzeigen des Bildschirms erklärt. Wir empfehlen, die Maschine dazu einzuschalten, die erwähnten Seiten anzuzeigen und deren Bedienelemente auszuprobieren. Direkt nach dem Kauf müssen Sie dazu zuerst die ersten Vorbereitungsschritte durchführen (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Erste Vorbereitungen nach dem Kauf‘).

**WICHTIG** - Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten **immer**, dass die Tropfschale richtig eingelegt ist und der Wassertank mindestens bis zur Hälfte gefüllt ist.

**⚠️ WARNUNG** – Während des Einschaltvorgangs wird der Brühkopf gespült und heißes Wasser tropft heraus. Halten Sie Ihre Hände und Arme nicht unter den Brühkopf.

In den meisten Fällen sind die Symbole mit einem Text erklärt und Sie wählen den Befehl aus, indem Sie auf die Symbole neben oder über dem Text tippen. Beispiel: Tippen Sie auf der Startseite auf das Zahnrad-Symbol, um die Seite „Anleitung und Einstellungen“ anzuzeigen.

## HINWEIS

Das Zahnrad-Symbol wird Ihnen öfter begegnen. Sie finden es dort, wo Sie eine Einstellung verändern können.

Ein paar Berührungen mit dem Finger bringen Sie über folgende Seiten zu Ihrem Getränk:

- **Startseite:** Sobald die Maschine zum Betrieb bereit ist, erscheint diese Seite.
- **Seiten der Getränke-Arten:** Auf jeder dieser Seiten finden Sie 4 oder 5 Symbole für einzelne, voreingestellte Getränke (siehe: ‚Die Seiten der Getränke-Arten‘).

## HINWEIS

Wenn Sie ein Getränk gewählt haben, für das Kaffee aufgebriht werden muss, dann erscheint in den meisten Fällen zunächst eine zusätzliche Seite, auf der Sie die Anzahl der Tassen auswählen können: 1 oder 2. Wählen Sie eines der Symbole, um die Zubereitungsseite Ihres Getränks anzuzeigen.

- **Zubereitungsseite:** Mit den Symbolen in den angezeigten Schaltflächen (umrahmte Bereiche mit verschiedenen Symbolen und Text) starten Sie die einzelnen Schritte der Zubereitung (siehe: ‚Die Zubereitungsseiten‘).

**WICHTIG** - Erst wenn Sie auf der Zubereitungsseite auf eines der angezeigten Funktions-Symbole tippen (Bohnen-Symbol, Tassen-Symbol oder Kännchen-Symbol), werden die entsprechenden Funktionen des Geräts gestartet. Mit den Symbolen in der Navigationsleiste können Sie von jeder Seite aus wieder zurückschalten, ohne eine dieser Gerätefunktionen zu starten (siehe unten: ‚Die Navigationsleiste‘).

## DIE NAVIGATIONSLEISTE

Wenn Sie auf der Startseite eine Option wählen (Getränk-Art oder das Zahnrad-Symbol), erscheint auf der nächsten Seite links eine helle Spalte: die Navigationsleiste. In der Navigationsleiste können 3 verschiedene Symbole erscheinen:

Symbol	Funktion
	Haus-Symbol: führt direkt zur Startseite zurück. Dieses Symbol finden Sie in der Navigationsleiste immer.
	Pfeil-Symbol: führt zur zuvor angezeigten Seite zurück.
	Pluszeichen: Damit können Sie eine Einstellung als „Standard“ oder „Mein Profil“ speichern. Gespeicherte Werte bleiben permanent erhalten; auch wenn Sie das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen (siehe: ‚Eigenschaften Ihrer Espresso-Maschine / Gedächtnis-Funktion‘).

Die Navigationsleiste erscheint auf fast allen Seiten, auf denen Sie eine Einstellung oder Auswahl machen können.

## DIE STARTSEITE

Wenn Sie das Gerät einschalten, bereitet sich das Gerät zunächst auf den Betrieb vor. Dabei erscheint eine entsprechende Meldung („Einschalten der Maschine“) und etwas heißes Wasser wird aus dem Brühkopf abgegeben. Warten Sie, bis das Gerät zum Betrieb bereit ist und die Startseite erscheint (max. 1 Minute).



Auf der Startseite finden Sie die Symbole der drei Getränke-Arten: „Kaffee-Getränke“, „Getränke auf Milchbasis“, „Tee“. Das Zahnrad-Symbol („Anleitung und Einstellungen“) bringt Sie zu Wartungs- und Info-Seiten und zur Einstellung einiger allgemeiner Werte (siehe: ‚Eigene Einstellungen‘ und ‚Pflege und Reinigung‘).

Wenn Sie eine Getränke-Art auswählen (auf das Tassen-Symbol tippen), erscheint die zugehörige Seite dieser Getränke-Art.

## DIE SEITEN DER GETRÄNKE-ARTEN

Diesen Seiten zeigen Sie an, wenn Sie auf der Startseite eine Getränke-Art auswählen. Sie finden darauf die Symbole der einzelnen Getränke der ausgewählten Art.



**Voreingestellte Getränke:** Die Zubereitungsmethode der angezeigten Getränke ist im Gerät voreingestellt. Tippen Sie auf das Tassen-Symbol des gewünschten Getränks, um zur Zubereitungsseite dieses Getränks zu kommen.

**Selbstdefinierte Getränke:** Unter den Tassen-Symbolen finden Sie jeweils 4 Personen-Symbole. Jedes dieser Symbole kann für ein von Ihnen selbstdefiniertes Getränk stehen, das Sie mit der Funktion „Mein Profil“ unter diesem Symbol gespeichert haben. Die Personen-Symbole sind nur wirksam, wenn ein Getränk unter dem Personen-Symbol gespeichert ist. In diesem Fall wird das Personen-Symbol ausgefüllt dargestellt. Wenn Sie darauf tippen, kommen Sie sofort zur Zubereitungsseite mit

den Einstellungen für Ihr eigenes Getränk (siehe: ‚Eigene Einstellungen / Die Einstellungen permanent speichern‘).

Folgende Getränke sind im Gerät vorprogrammiert:

<b>Kaffee-Getränke:</b>	<b>Espresso, Espresso Pod, Café Crema, Americano, Espresso Macchiato</b> Bei diesen Getränken ist der Kaffee die Hauptzutat. Für den Espresso Macchiato wird allerdings auch Milch verwendet. Für den „Americano“ (Long Black) wird zunächst ein Espresso aufgebriht und danach mit der Dampfpflanze heißes Wasser zugegeben. Der gesamte Vorgang ist im Gerät gespeichert.
<b>Getränke auf Milchbasis:</b>	<b>Heiße Milch, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Flat White</b> Die Funktion „Heiße Milch“ dient nur zum Erwärmen und Aufschäumen von Milch. Die anderen Getränke werden mit Milch und Kaffee hergestellt.
<b>Tee:</b>	<b>Weißer Tee, Grüner - Tee, Oolong Tee, Schwarztee</b> Die Tee-Funktionen verwenden verschiedene Wassertemperaturen zum Aufbrühen des Tees. Wählen Sie auch dann eine der Tee-Funktionen, wenn Sie ein anderes Heißgetränk zubereiten wollen oder wenn Sie etwas heißes Wasser brauchen (siehe: ‚Eigenschaften Ihrer Espresso-Maschine / Tee und heißes Wasser mit unterschiedlichen Temperaturen‘).

## ZUBEREITUNGSSEITEN

Diese Seiten erscheinen, wenn Sie eines der Getränke ausgewählt haben.

Auf den Zubereitungsseiten erscheinen 1-3 Schaltflächen (umrahmte Felder mit mehreren Symbolen) für die nötigen Gerätefunktionen:

- Mit dem Bohnen-Symbol starten Sie das Mahlwerk (siehe: ‚Getränke zubereiten / Kaffee aufbrühen‘).
- Das Tassen-Symbol startet die Brühfunktion für Kaffee oder Tee. Für Kaffee: Das heiße Wasser wird aus dem Brühkopf abgegeben. Für Tee: Das heiße Wasser kommt aus der Dampfpflanze.
- Das Kännchen-Symbol startet die Dampffunktion zum Erhitzen und Aufschäumen von Milch (siehe: ‚Getränke zubereiten / Milch aufschäumen‘). Der Dampf wird durch die Dampfpflanze abgegeben.

**⚠️ ACHTUNG** – Sie starten diese Gerätefunktionen immer mit dem zugehörigen Symbol auf der Zubereitungsseite. Beachten Sie bitte, dass das Gerät dann eventuell sofort beginnt, Kaffeepulver zu mahlen oder heißes Wasser oder Dampf abzugeben! Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät entsprechend vorbereitet haben, bevor Sie auf das entsprechende Symbol tippen. Beispiel: Schieben Sie den Filterhalter mit dem richtigen Filtereinsatz in den Adapter unter dem Pulverauslass, bevor Sie auf das Bohnen-Symbol tippen.

Sobald Sie eine der Gerätefunktionen gestartet haben, erscheint eine weitere Seite mit dem Symbol der gestarteten Gerätefunktion. Unter dem Symbol finden Sie die Taste „Stopp“. Tippen Sie auf „Stopp“, um die Funktion abzubrechen und zur Zubereitungsseite zurückzuschalten.

**WICHTIG** - Die Gerätefunktionen zum Mahlen und Brühen (Kaffee oder Tee), schalten sich automatisch ab. Die Dampffunktion zum Aufschäumen der Milch (Kännchen-Symbol) müssen Sie eventuell manuell abschalten, sobald die gewünschte Temperatur und Schaumqualität der Milch erreicht ist.

### Getränke mit Kaffee

Für fast alle Getränke auf den Zubereitungsseiten der „Kaffee-Getränke“ und „Getränke auf Milchbasis“ brauchen Sie Kaffee und wählen zunächst die Anzahl der Tassen (1 oder 2), die Sie aufbrühen wollen. Es gibt nur 2 Ausnahmen:

- Für das Getränk „Espresso Pod“ wird immer nur ein einzelner E.S.E. Pod (Espresso-Pad) verwendet. Deshalb ist generell nur 1 Tasse vorgesehen.
- Für das Getränk „Heiße Milch“ wird kein Kaffee aufgebrüht. Sie füllen die gewünschte Menge Milch in das Milchkännchen.

**WICHTIG** - Wählen Sie den passenden Filtereinsatz nach der Anzahl der Tassen aus. Die Einzelwandfilter und Doppelwandfilter werden in zwei Versionen (1 Tasse und 2 Tassen) mitgeliefert. Mit dem Info-Symbol  können Sie ein Bild des optimalen Filters für Ihr Getränk anzeigen. Der Pfeil in der Navigationsleiste bringt Sie dann zurück zur Zubereitungsseite.

### HINWEIS

Sie müssen die entsprechenden Gerätefunktionen nicht alle verwenden, um Ihr Getränk zuzubereiten. Beispiel: Wenn Sie vorgemahltes Kaffeepulver manuell in den Filtereinsatz füllen, dann brauchen Sie das Bohnen-Symbol nicht. Für alle Getränke können Sie den Milchschaum auch nachträglich herstellen (siehe: ‚Getränke zubereiten / Milch aufschäumen‘).

Über den Symbolen der Getränkefunktionen begegnet Ihnen erneut das Zahnrad-Symbol, das Sie zu der jeweiligen Einstellungsseite bringt. Auf dieser Seite ändern Sie den entsprechenden Wert (siehe: ‚Die Einstellungsseiten‘).

### HINWEIS

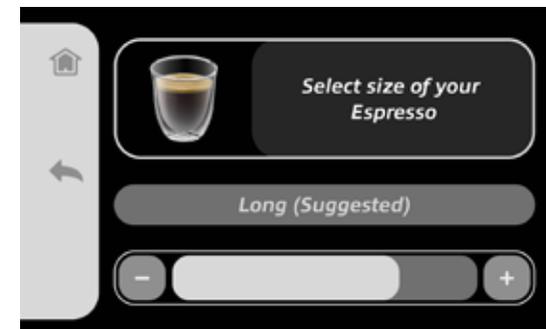
Die werksseitig voreingestellten Werte für die einzelnen Getränkefunktionen sind für den vorgeschlagenen Filtereinsatz und das ausgewählte Getränk optimiert. Sie sollten zuerst mit diesen Einstellungen arbeiten.

### Tee und heißes Wasser

Auf der Zubereitungsseite für Tee erscheint immer nur eine einzelne Schaltfläche (siehe: ‚Getränke zubereiten / Tee und andere Heißgetränke zubereiten‘). Das heiße Wasser wird aus der Dampfzange abgegeben. Die Bedienung der Tee-Seiten entspricht der Bedienung der Zubereitungsseiten für Kaffee-Getränke (siehe oben).

### DIE EINSTELLUNGSSEITEN

Wenn Sie auf einer Zubereitungsseite auf eines der Zahnrad-Symbole tippen, dann erscheint eine Einstellungsseite, auf der Sie den ausgewählten Wert ändern können.



- Mit den Tasten „+“ und „-“ können Sie den Wert in 3-4 möglichen Schritten höher oder niedriger stellen.
- Mit dem Pfeil in der Navigationsleiste kehren Sie zurück zur Zubereitungsseite.

## HINWEIS

Wenn Sie eine Einstellung verändert haben, dann bleibt der neue Wert wirksam, bis Sie das Gerät ausschalten. Sie können Ihren neuen Wert als neue Voreinstellung („Standard“) speichern oder zusammen mit allen anderen aktuell eingestellten Werten für das ausgewählte Getränk als selbst-definiertes, neues Getränk („Mein Profil“) speichern. Tippen Sie dazu auf das Pluszeichen in der Navigationsleiste der Zubereitungsseite (siehe: ‚Eigene Einstellungen‘).

## HINWEISE UND ANLEITUNGEN AUF DEM BILDSCHIRM

Sie können eine Reihe von Anleitungen zur Bedienung und Zubereitung Ihres Kaffees von der Maschine bekommen. Wir möchten Sie ermutigen, von dieser schnellen und einfachen Methode Gebrauch zu machen.

- **Allgemeine Hinweise zu den Funktionen und der Bedienung der Maschine:** Wählen Sie den Befehl „Anleitung und Einstellungen / Anleitung und Informationen“. Wählen Sie dann das Thema aus, zu dem Sie Unterstützung brauchen. Blättern Sie mit der Taste „Weiter“ durch die angezeigten Seiten. Mit dem Pfeil in der Navigationsleiste kehren Sie zur jeweils vorhergehenden Seite zurück. Die Tasten „Zurück“ oder „Fertig“ bringen Sie zur Themenseite (siehe folgende Tabelle) zurück.

Themenseite	Inhalte
Anleitung zum Mahlen	Gibt eine Anleitung zur Einstellung des Mahlgrads („Mahlgrad einstellen“).
Anleitung zum Brühen	Gibt Tipps zur Auswahl der Filtereinsätze („Filter“).
Tipps	Erklärt die manuelle Steuerung des Mahlwerks („Manuelles Mahlen“) und der Brühfunktion („Manuelles Brühen“). Der Befehl „Filter entfernen“ zeigt Ihnen, wie Sie den Filtereinsatz aus dem Filterhalter herausnehmen können.
Statistik	Zeigt zahlreiche Betriebsdaten der Maschine an.

- **Während der Zubereitung Ihrer Getränke:** Sie finden auf den Zubereitungsseiten der Getränke mit Kaffee das Info-Symbol . Mit diesem Symbol zeigen Sie Hinweise zur Auswahl des optimalen Filtereinsatzes für das ausgewählte Getränk an. Der Pfeil in der Navigationsleiste bringt Sie wieder zur Zubereitungsseite zurück.
- **Fehlermeldungen:** Das Gerät zeigt entsprechende Meldungen an, wenn eine Funktion nicht erwartungsgemäß arbeitet. Diese Meldungen enthalten Hinweise zur Beseitigung des Fehlers. Beispiel: „Der Wassertank ist leer. Füllen Sie den Wassertank“. Bei manchen Fehlermeldungen erscheint die Taste „Fertig“. Tippen Sie auf diese Taste, um die Beseitigung des Problems zu bestätigen. In anderen Fällen erkennt das Gerät die Betriebsbereitschaft selbst und setzt die Funktion automatisch fort.

- **Meldungen zum Betriebszustand:** Wenn sich die Maschine für den Betrieb oder eine Funktion vorbereitet, erscheinen entsprechende Meldungen. Beispiel: „Bis zur richtigen Brühtemperatur abkühlen lassen“.

## GETRÄNKE ZUBEREITEN

**⚠️ WARNUNG** – Niemals Kinder unter 8 Jahren und Tiere mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts unbeaufsichtigt lassen! Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste aus (Bildschirm wird dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen oder unbeaufsichtigt lassen.

**⚠️ WARNUNG - GEFÄHRDUNG DURCH ELEKTRIZITÄT!** Lassen Sie keine Flüssigkeiten über oder unter die Maschine laufen. Die Maschine leitet überschüssiges Wasser automatisch in die Tropfschale ab. **Warten Sie direkt nach dem Betrieb immer mindestens 10 Sekunden, bevor Sie die Tropfschale aus dem Gerät nehmen und ausleeren.**

**⚠️ WARNUNG VERBRENNUNGSGEFAHR** – Die Maschine erzeugt heißes Wasser und überhitzten Dampf unter hohem Druck. Vergewissern Sie sich immer, dass die Maschine vollständig und richtig zusammengesetzt ist, bevor Sie eine der Funktionen starten. Fassen Sie Bauteile, die mit heißem Wasser in Berührung kommen (Beispiel: Dampfzange, Filterhalter), nur an den dafür vorgesehenen Griffen an. Rechnen Sie auch im Bereich der Tropfschale mit Spritzern. **Verwenden Sie nur hitzefeste Gefäße zum Betrieb des Geräts (Beispiel: Porzellan, Metall)! Aufgrund der extremen örtlichen Erwärmung beim Aufschäumen von Milch können auch hitzefestes Glas platzen und hitzefeste Kunststoffe schmelzen.** Dadurch können Splitter und gesundheitsschädliche Substanzen in Ihre Getränke kommen. Außerdem kann heiße Flüssigkeit auslaufen und Verbrühungen und Schäden verursachen.

**⚠️ ACHTUNG** – Tropfschale und Wassertank müssen vor der Verwendung richtig eingesetzt werden. Achten Sie darauf, dass der Füllstand im Wassertank immer zwischen den Füllmarken MIN und MAX liegt. Niemals den Wassertank überfüllen. **Entkalken Sie die Maschine rechtzeitig, um Schäden und Energieverluste durch Kalkablagerungen zu vermeiden** (siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘). **Wir haften nicht für Schäden, die durch Kalkablagerungen entstehen.** Tragen Sie unbedingt die korrekte Wasserhärte des verwendeten Wassers auf der entsprechenden Seite der Bildschirmsteuerung ein und beachten Sie die Entkalkungsmeldung, die von der Maschine rechtzeitig gegeben wird (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Erste Vorbereitungen nach dem Kauf‘ und ‚Das Wassersystem entkalken‘).

## HINWEIS

Wir empfehlen, das Wasser täglich zu wechseln. Verwenden Sie nur Leitungswasser oder ein stilles Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt (siehe: ‚Eigenschaften Ihrer Espresso Maschine / Die erforderliche Wasserqualität‘). Wenn Sie die Maschine nach längerer Pause wieder in Betrieb nehmen, sollten Sie zuerst das Wassersystem spülen. Verwenden Sie dazu die Reinigungsfunktionen für die Dampfpflanze und die Filtereinsätze (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

Nützliche Tipps zur Bildschirmsteuerung und zu den Eigenschaften und zur Verwendung der Espresso-Maschine finden Sie in den Kapiteln ‚Eigenschaften Ihrer Espresso-Maschine‘ und ‚Gestaltung der Bildschirmsteuerung‘. Wenn Probleme auftreten, dann finden Sie schnelle Hilfe im Kapitel ‚Hilfe bei Problemen‘.

## HINWEIS

Sie können die Funktionen der Maschine (Extraktion, Dampf und heißes Wasser) nicht gleichzeitig verwenden.

## DEN WASSERTANK FÜLLEN

**⚠ ACHTUNG** – Der Wassertank darf beim Aus- und Einbauen nur senkrecht nach oben oder unten bewegt werden. Andernfalls können die Ventile im Boden des Wassertanks und im Gerät beschädigt werden. Schließen Sie beim Einbauen und Herausnehmen oder Füllen des Wassertanks immer den Deckel des Bohnentrichters, damit kein Wasser in das Mahlwerk kommt.

## HINWEIS

Zum Füllen können Sie eine geeignete Kanne verwenden und den Wassertank im Gerät lassen. Ziehen Sie dazu den Tankdeckel ganz nach oben und klappen Sie den Tankdeckel dann nach hinten. **Achten Sie in diesem Fall darauf, dass Sie das Wasser nicht auf der Maschine verschütten.** Besser ist es, den Wassertank zum Füllen herauszunehmen.

1. Fassen Sie den Wassertank an beiden Seiten und ziehen Sie den Wassertank senkrecht nach oben aus dem Gerät. Alternativ können Sie den Wassertank auch am Tankdeckel aus dem Gerät heben.
2. Klappen Sie den Tankdeckel zurück und leeren Sie Reste des Wassers aus. Spülen Sie den Wassertank mit frischem Leitungswasser. Füllen Sie den Wassertank dann mit klarem, kaltem Wasser (siehe: ‚Eigenschaften Ihrer Espresso-Maschine / Die erforderliche Wasserqualität‘). Trocknen Sie bei Bedarf die Außenseiten des Wassertanks ab.

3. Halten Sie den gefüllten Wassertank am Tankdeckel fest und lassen Sie den Wassertank vorsichtig von oben in die Halterung an der Rückwand des Geräts gleiten. Schließen Sie den Tankdeckel.

## DEN BOHNENTRICHTER FÜLLEN

**⚠ ACHTUNG** – Füllen Sie nur trockene, frisch geröstete, ganze Kaffeebohnen in den Bohnentrichter. Niemals vorgemahlene Kaffeebohnen, Instant-Kaffee, karamalisierte oder feuchte Kaffeebohnen einfüllen, um das Mahlwerk nicht zu beschädigen. Der Trichterdeckel muss sich nach dem Füllen richtig schließen lassen.

Nehmen Sie den Trichterdeckel ab und füllen Sie bis zu 220g trockene, ganze Kaffeebohnen in den Bohnentrichter. Setzen Sie den Trichterdeckel danach wieder auf.

## DIE TROPFSCHALE AUSLEEREN

Spätestens wenn die rote Füllstandsanzeige über das Metallrost heraus steht, sollten Sie die Tropfschale ausleeren, damit die Tropfschale während des Betriebs nicht überläuft.

**WICHTIG - Wenn Sie das Gerät gerade in Betrieb hatten, dann kann der Inhalt der Tropfschale heiß sein.** Außerdem kann der Inhalt beim Ausleeren leicht verschüttet werden, wenn die Tropfschale zu voll wird.

1. Fassen Sie die Tropfschale vorn in der Mitte und ziehen Sie die Tropfschale dann vorsichtig nach vorn aus dem Gerät.
2. Nehmen Sie das Metallrost ab und die rote Füllstandsanzeige heraus. Leeren Sie die Tropfschale aus. Spülen Sie bei Bedarf Reste des Kaffeepulvers mit klarem Wasser aus. Trocknen Sie die Außenseiten der Tropfschale ab.
3. Setzen Sie die Füllstandsanzeige auf die Haltesäule hinten links in der Tropfschale. Drehen Sie die Füllstandsanzeige bis sie ganz nach unten gleitet. Setzen Sie das Metallrost wieder auf die Tropfschale. Die drei großen Bohrungen müssen dabei links hinten liegen. Das Metallrost muss stabil auf der Tropfschale liegen.
4. Stellen Sie die Tropfschale wieder in das Gerät. Der vordere Rand der Tropfschale darf nicht aus dem Standfuß des Gerätes herausragen. Drücken Sie die Tropfschale bei Bedarf vorsichtig in das Gerät hinein.

## DIE MASCHINE ZUM BETRIEB VORBEREITEN

1. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank mit einer ausreichenden Menge kaltem, frischem Wasser gefüllt ist. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale leer

ist und richtig in den Gerätesockel gesteckt ist (siehe: ‚Den Wassertank füllen‘ und ‚Die Tropfschale ausleeren‘). Wenn Sie mit dem Mahlwerk arbeiten wollen, dann vergewissern Sie sich, dass der Bohnenrichter mit einer ausreichenden Menge frischer, ganzer Kaffeebohnen gefüllt ist (siehe: ‚Den Bohnenrichter füllen‘).

2. Schließen Sie die Espresso-Maschine an eine geeignete Stromversorgung an (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte‘).

**⚠️ WARNUNG** – Während des Einschaltvorgangs tritt heißes Wasser aus dem Brühkopf aus. Halten Sie Ihre Hände und Arme NICHT unter den Brühkopf.

3. Drücken Sie dann die Ein/Aus-Taste. Die Ein/Aus-Taste blinkt und die Meldung „Einschalten der Maschine“ erscheint. Warten Sie, bis die Startseite angezeigt wird (siehe: ‚Gestaltung der Bildschirmsteuerung‘). Das Gerät braucht max. 1 Minute bis es betriebsbereit ist.

#### HINWEIS

Wenn Sie die Maschine zum ersten mal nach dem Kauf einschalten, dann müssen Sie einige Vorbereitungsschritte durchführen. Lassen Sie sich von den Anzeigen auf dem Bildschirm durch diesen Vorgang leiten (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘).

Sobald die Maschine eingeschaltet ist, wird die Wärmplatte oben auf der Maschine geheizt. Wir empfehlen, Ihre Tassen dort abzustellen, damit Ihre Tassen für die Zubereitung Ihrer Getränke vorgewärmt sind.

## KAFFEE AUFBRÜHEN

#### HINWEIS

Für alle Getränke mit Kaffee müssen Sie zunächst Espresso aufbrühen. Heiße Milch und/oder Milchschaum erzeugen Sie am besten erst nach dem Espresso, da die Temperatur des Wassersystems beim Aufschäumen der Milch deutlich höher ist als die Kaffeetemperatur. Damit der Kaffee bei dieser Temperatur nicht verbrennt, kühlt das Gerät das Wassersystem nach dem Aufschäumen automatisch ab.

Die Bedienungselemente auf den angezeigten Seiten werden im Kapitel ‚Gestaltung der Bildschirmsteuerung‘ erklärt. Sie sollten sich zunächst damit vertraut machen.

### Ihr Getränk auswählen

1. Tippen Sie auf der Startseite auf die gewünschte Getränke-Art und danach auf das Symbol des gewünschten Getränks.

Für einfachen, schwarzen Espresso oder Kaffee wählen Sie am besten „Kaffee-

Getränke“ und „Espresso“, „Caffé Crema“ oder „Americano“ (Long Black). Auf dieser Seite finden Sie auch die Funktion zur Verwendung von E.S.E. Espresso-Pads. Nur „Espresso Macchiato“ wird mit Milch zubereitet. Alle anderen, mit Milch zubereiteten Getränke sind auf der Seite „Getränke auf Milchbasis“ zusammengefasst.

#### HINWEIS

Wenn Sie Espresso-Pads verwenden wollen, dann sollten Sie in jedem Fall den Befehl „Kaffee-Getränke / Espresso Pod“ wählen. Diese Funktion liefert die besten Ergebnisse für Espresso-Pads. Die Milch schäumen Sie danach am besten mit dem Befehl „Getränke auf Milchbasis / Heiße Milch“ auf.

2. In den meisten Fällen erscheint nach der Auswahl des Getränks eine Seite, auf der Sie die Anzahl der Tassen wählen („1 Tasse“ oder „2 Tassen“). Tippen Sie auf eines der beiden angezeigten Symbole, um die Zubereitungsseite mit den Schaltflächen (umrahmte Felder) der Gerätefunktionen für die einzelnen Schritte der Zubereitung anzuzeigen: das Bohnen-Symbol für das Mahlwerk, das Tassen-Symbol für die Extraktion und eventuell das Kännchen-Symbol für die Dampffunktion zum Aufschäumen der Milch (siehe: ‚Gestaltung der Bildschirmsteuerung‘).

#### HINWEIS

Bei der Verwendung der Espresso-Pads können Sie immer nur einen einzelnen Espresso-Pad verwenden. Die Seite mit der Anzahl der Tassen entfällt dadurch ebenso wie die Schaltflächen für das Mahlwerk und die Dampffunktion, da Sie das Mahlwerk nicht verwenden werden und die Milch bei Bedarf mit dem Befehl „Getränke auf Milchbasis / Heiße Milch“ aufschäumen (siehe: ‚Milch aufschäumen‘).

3. Sie können die Einstellungen für die Gerätefunktionen ändern. Tippen Sie dazu auf das Zahnrad-Symbol innerhalb der Schaltfläche der entsprechenden Gerätefunktion (siehe: ‚Eigene Einstellungen‘).
4. Bereiten Sie die Extraktion des Espressos nach den Anleitungen in den folgenden Abschnitten vor.

### Den Filterhalter vorbereiten

Die Qualität Ihres Espressos hängt auch von der richtigen Auswahl des Filtereinsatzes ab. Tippen Sie bei Bedarf auf das Info-Symbol , um den optimalen Filtereinsatz für das gewählte Kaffee-Getränk anzuzeigen. Der Pfeil in der Mitte der Navigationsleiste (linke Spalte) bringt Sie zurück zur Zubereitungsseite.

**WICHTIG** - Legen Sie immer nur einen einzelnen Filtereinsatz in den Filterhalter ein. Eine Anleitung zum Herausnehmen des Filtereinsatzes aus dem Filterhalter finden Sie mit dem Befehl „Anleitung und Einstellungen / Anleitung und Informationen / Tipps / Filter entfernen“.

## HINWEIS

Sie können die beiden Filtereinsätze für Kaffeepulver ganz leicht unterscheiden, indem Sie die Filtereinsätze gegen das Licht halten. Nur bei den Einzelwandfiltern scheint das Licht durch die Poren des Siebs im Boden des Filters. Eine Abbildung des Pod-Filters finden Sie, wenn Sie den Befehl „Anleitung und Einstellungen / Anleitung und Information / Anleitung zum Mahlen / Filter“ wählen und mit der Taste „Weiter“ bis zum „E.S.E Pod Filter“ schalten. Tippen Sie auf dieser Seite auf die Taste „Info“.

5. Wählen Sie zuerst den richtigen Filtereinsatz aus. Bei Bedarf nehmen Sie den vorhandenen Filtereinsatz heraus und drücken dann den ausgewählten Filtereinsatz in den Filterhalter bis er mit einem Klicken einrastet.

Sie können die Bohnen mit dem Mahlwerk des Geräts direkt in den Filtereinsatz mahlen (siehe: ‚Das Mahlwerk verwenden‘). Alternativ können Sie gemahlene Kaffeepulver manuell in den Filtereinsatz füllen (siehe: ‚Den Filtereinsatz manuell füllen‘) oder Espresso-Pads verwenden (siehe: ‚Espresso-Pads verwenden‘).

**WICHTIG** - Füllen Sie niemals Kaffeepulver in den Pod-Filter. Dieser Filtereinsatz ist nur für Espresso-Pads vorgesehen. Wählen Sie dazu auch das Getränk „Espresso Pod“ aus. Wir empfehlen, Filterhalter und Filtereinsatz vorzuwärmen. Lassen Sie dazu mit der Brühfunktion (kurz auf das Tassen-Symbol tippen) heißes Wasser in den Filterhalter laufen. Dadurch wird gleichzeitig auch der Brühkopf gespült und vorgeheizt.

6. Trocknen Sie Filterhalter und Filtereinsatz sorgfältig ab. Andernfalls kann das Wasser während der Extraktion am Rand des Filtereinsatzes ablaufen und wird nicht durch das Kaffeepulver gedrückt.

## Espresso-Pads verwenden

**WICHTIG** - Wenn Sie Espresso-Pads verwenden wollen, dann brauchen Sie dafür den speziellen Pod-Filter. **Verwenden Sie immer nur einen einzelnen E.S.E. Espresso-Pad für jede Extraktion.** Die handelsüblichen Kaffee-Pads sind zu groß und deshalb nicht geeignet. Füllen Sie kein Kaffeepulver in den Pod-Filter.

1. Wählen Sie den Befehl „Kaffee-Getränke / Espresso Pod“, wenn Sie Espresso-Pads nutzen wollen (siehe: ‚Ihr Getränk auswählen‘).

2. Drücken Sie den Espresso-Pad in den Pod-Filter. Der Espresso-Pad muss genau in der Mitte des Pod-Filters liegen. Die Ränder des Espresso-Pads sollten gut an der Seitenwand des Pod-Filters anliegen, dürfen aber nicht über den Rand herausstehen. Falten Sie den Rand bei Bedarf nach unten um.

## Den Filtereinsatz manuell füllen

Verwenden Sie nur Kaffeepulver für Espresso-Maschinen. Geeignete Produkte sind entsprechend gekennzeichnet. Wenn Sie Espresso-Pads verwenden, dann arbeiten Sie mit dem Abschnitt ‚Espresso-Pads verwenden‘.

**WICHTIG** - Wir empfehlen dringend, nur Kaffeepulver zu verwenden, das mit einer hochwertigen Kaffeemühle gemahlen wurde (Beispiel: das Mahlwerk der Maschine). Kaffeemühlen mit einfachen, rotierenden Messern erzeugen ein ungleichmäßig gemahlene Pulver mit großen Anteilen extrem feiner Partikel, die leicht das Sieb in den Filtereinsätzen verstopfen können.

**WICHTIG** - Die folgenden Angaben zu den Kaffeepulvermengen beziehen sich auf den Messlöffel am Griff des mitgelieferten Presswerkzeugs. Füllen Sie den Messlöffel zum Abmessen gestrichen mit Kaffeepulver.

1. Füllen Sie die für den verwendeten Filtereinsatz geeignete Menge Kaffeepulver ein. Verwenden Sie für den 1-Tassen-Filtereinsatz: 1 Messlöffel; für den 2-Tassen-Filtereinsatz 2 Messlöffel.

## HINWEIS

Füllen Sie das Kaffeepulver bei Bedarf in Portionen in den Filtereinsatz und drücken Sie es zwischen den Portionen an, damit der Filtereinsatz nicht überquillt. Sie sollten niemals mehr als die oben angegebenen Mengen Kaffeepulver verwenden, denn das Kaffeepulver muss genug Platz haben, um im Filtereinsatz zu quellen.

**Zwischen der Oberfläche des angedrückten Kaffeepulvers und dem Rand des Filtereinsatzes müssen mindestens 3 mm frei bleiben.**

2. Arbeiten Sie weiter mit dem Abschnitt ‚Das Kaffeepulver andrücken‘.

## Das Mahlwerk verwenden

Sie können das Kaffeepulver mit dem Mahlwerk des Geräts direkt in den Filtereinsatz mahlen. Das Mahlwerk mahlt bei jedem Durchgang entsprechend Ihrer Auswahl die programmierte Menge für 1 Tasse oder 2 Tassen Espresso (siehe: ‚Ihr Getränk auswählen‘). Sie steuern das Mahlwerk mit dem Bohnen-Symbol. Vergewissern Sie sich vorher, dass eine ausreichende Menge Kaffeebohnen im Bohnentrichter ist.

## HINWEIS

Normalerweise hält das Mahlwerk automatisch an, sobald die programmierte Menge gemahlen wurde. Sie können das Mahlwerk aber jederzeit während eines Mahlvorganges manuell anhalten. Tippen Sie dazu auf die Taste „Stop“. Außerdem haben Sie verschiedene Möglichkeiten, das Mahlwerk nach Ihren Wünschen zu programmieren (siehe: ‚Eigene Einstellungen / Das Mahlwerk einstellen‘).

Wenn Sie das Mahlwerk zum ersten mal verwenden, dann wird bei den ersten Durchläufen meist noch nicht die richtige Kaffeepulvermenge abgegeben. Stellen Sie ein Gefäß unter den Pulverauslass und starten Sie die Mahlwerksfunktion mehrmals (ca. 5 mal), bevor Sie den Filtereinsatz füllen.

1. Schieben Sie den Filterhalter in den Adapter unter dem Pulverauslass.
2. Tippen Sie auf das Bohnen-Symbol. Das Mahlwerk mahlt eine Portion Kaffeebohnen für die ausgewählte Anzahl von Tassen (1 Tasse oder 2 Tassen).
3. Warten Sie, bis das Mahlwerk automatisch anhält oder halten Sie das Mahlwerk manuell mit der Taste „Stop“ an. Ziehen Sie den Filterhalter aus dem Adapter heraus und drücken Sie das Kaffeepulver an (siehe unten: ‚Das Kaffeepulver andrücken‘).

## Das Kaffeepulver andrücken

1. Verteilen Sie das Kaffeepulver gleichmäßig im Filtereinsatz. Die Oberfläche sollte möglichst glatt, eben und an allen Stellen gleichmäßig hoch sein.
2. Drücken Sie das Kaffeepulver mit dem flachen Ende des mitgelieferten Presswerkzeugs gleichmäßig an. Überschüssiges Kaffeepulver können Sie mit einem flachen Gegenstand abstreifen, bevor Sie das verbleibende Kaffeepulver andrücken.

## HINWEIS

**Nach dem Andrücken** müssen 2-3 mm unter dem Rand des Filtereinsatzes frei bleiben. Verwenden Sie den 2-Tassen-Filtereinsatz, wenn Sie ein entsprechend größeres Volumen Espresso extrahieren wollen. Versuchen Sie für jede Extraktion möglichst immer denselben Pressdruck anzuwenden. Die Kraft, mit der Sie das Kaffeepulver andrücken ist allerdings nicht so entscheidend, wie die gleichmäßige Oberfläche.

3. Wischen Sie eventuell auf dem Rand des Filtereinsatzes verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig ab. Der Rand muss unbedingt ganz sauber und trocken sein, damit der Filtereinsatz am Brühkopf druckdicht abschließt.

## Den Filterhalter am Brühkopf anbauen

### HINWEIS

Auf dem Brühkopf sind Schloss-Symbole angebracht, welche die richtige Position des Griffes beim Ansetzen des Filterhalters (geöffnetes Schloss) und bei der Extraktion (geschlossenes Schloss) zeigen. Drehen Sie die Dampfzange bei Bedarf ganz nach hinten an die Säule des Geräts, um freien Zugang zum Brühkopf zu erhalten.

1. Setzen Sie den Filterhalter von unten in den Brühkopf ein. Der Griff muss dabei etwa in der 8-Uhr-Position schräg nach links vorn zeigen (geöffnetes Schloss).
2. Drehen Sie den Filterhalter nach rechts, so dass der Griff etwa rechtwinklig nach vorn weist (geschlossenes Schloss). Der Filterhalter wird dadurch druckdicht am Brühkopf verriegelt.

### HINWEIS

Es ist völlig normal, dass Sie beim Verriegeln des Filterhalters einen deutlichen Widerstand durch den Dichtring am Brühkopf spüren. Sie können den Filterhalter auch ein Stück über die rechtwinklige Position hinausdrehen, um das System gut abzudichten.

## Den Espresso aufbrühen

**⚠️ WARNUNG** – **Niemals** den Filterhalter am Brühkopf lösen, während eine Extraktion läuft. Andernfalls kann heißes Wasser heftig unter dem Brühkopf herausspritzen.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale und das Metallrost richtig eingelegt sind und die Tropfschale nicht zu voll ist. Spätestens wenn die rote Füllstandsanzeige aufsteigt, muss die Tropfschale ausgeleert werden. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank ausreichend gefüllt ist (über der MIN-Markierung).
2. Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte Tassen unter die beiden Tüllen des Filterhalters.
3. Tippen Sie auf der Zubereitungsseite auf das Tassen-Symbol. Nach ein paar Sekunden läuft der Kaffee automatisch aus dem Filterhalter. Warten Sie, bis die Extraktion automatisch beendet ist. Alternativ können Sie den Vorgang mit der Taste „Stopp“ abbrechen. Nach der Extraktion erscheint wieder die Zubereitungsseite.

### HINWEIS

Eventuell dauert es einige Sekunden, bis das Wassersystem die richtige Brühtemperatur erreicht hat. Dann erscheint auf dem Bildschirm eine entsprechende Meldung. Sobald diese Meldung verschwindet, beginnt die Extraktion mit der Vorbrühfunktion (siehe: ‚Eigenschaften Ihrer Espresso-Maschine‘).

4. Wenn Sie ein Getränk ausgewählt haben, für das Sie Milchschaum brauchen, dann verwenden Sie das Kännchen-Symbol, um den Milchschaum herzustellen (siehe: ‚Milch aufschäumen‘).

#### HINWEIS

Sie können den gesamten Vorgang zur Herstellung Ihres Getränks mehrfach starten.

#### Nach der Extraktion

**⚠️ WARNUNG** – Lösen Sie den Filterhalter nach der Extraktion langsam vom Brühkopf, damit ein noch verbleibender Überdruck abgebaut werden kann. Andernfalls können heißes Wasser und Dampf am Rand des Filterhalters herauspritzen. Die Metallteile (Brühkopf, Filtereinsatz, Filterhalter) sind nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß und heißes Wasser kann darin zurückbleiben und tropfen. Fassen Sie den heißen Filterhalter nur am schwarzen Griff an. Kühlen Sie den Filterhalter und den Filtereinsatz zuerst in kaltem Wasser, bevor Sie die Metallteile berühren. Halten Sie den Filterhalter gerade, um das Wasser nicht zu verschütten. Niemals den heißen Filterhalter über empfindliche Gegenstände oder Oberflächen halten oder darauf stellen oder die Hand darunter halten.

**⚠️ ACHTUNG** – Gießen Sie das Wasser im Filterhalter aus. Alternativ stellen Sie den Filterhalter vorsichtig auf dem Metallrost der Tropfschale oder einem hitzefesten Tablett ab. Spülen Sie das gebrauchte Kaffeepulver NICHT in den Ausguss, da andernfalls der Abfluss verstopft werden könnte. Das gebrauchte Kaffeepulver geben Sie am besten in den Hausmüll oder zu den kompostierbaren Küchenabfällen.

**WICHTIG** - Lassen Sie das Kaffeepulver nicht im Filtereinsatz antrocknen, damit das feine Sieb nicht verstopft.

1. Nehmen Sie zuerst Ihre Tassen von der Tropfschale herunter. Stellen Sie die Tassen auf die Wärmplatte.
2. Nehmen Sie den Filterhalter vom Brühkopf ab. Drehen Sie den Griff des Filterhalters dazu langsam nach links und nehmen Sie den Filterhalter vorsichtig nach unten ab. Halten Sie den Filterhalter dabei horizontal.
3. Wenn Wasser im Filterhalter ist, dann gießen Sie das Wasser vorsichtig in die Tropfschale aus, oder stellen Sie den Filterhalter auf die Tropfschale oder ein ausreichend großes Tablett, damit das Wasser abläuft. Leeren Sie dann das Kaffeepulver aus.

**⚠️ WARNUNG** – Wenn Sie einen Espresso-Pad verwendet haben, dann klebt der Pad eventuell unter dem Brühkopf. Versuchen Sie niemals, den Pad direkt nach dem Brühen mit den Fingern abzunehmen, da die Metallteile des Brühkopfs und der Pad sehr heiß sind. Warten Sie, bis der Brühkopf abgekühlt ist oder setzen Sie den Filterhalter noch einmal am Brühkopf an und nehmen Sie ihn wieder ab. In den meisten Fällen, fällt der Pad dann vom Brühkopf ab. **Stochern Sie aber auf keinen Fall mit harten oder scharfkantigen Gegenständen im Brühkopf**, um die Dichtung und den Dampfschild nicht zu beschädigen.

4. Spülen Sie den Brühkopf, um Reste des Kaffeepulvers vom Dampfsieb im Brühkopf abzuspielen. Tippen Sie dazu erneut auf das Tassen-Symbol. Das heiße Wasser aus dem Brühkopf können Sie in Filtereinsatz und Filterhalter tropfen lassen, um Reste des Kaffeepulvers und die im Kaffee enthaltenen Öle zu entfernen. Alternativ können Sie heißes Wasser aus der Dampfmaschine verwenden (siehe: ‚Tee und andere Heißgetränke zubereiten‘).
5. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet und an die Stromversorgung angeschlossen. Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste aus (der Bildschirm wird dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen.

#### HINWEIS

Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, dann schaltet es sich nach max. 30 Minuten automatisch aus (der Bildschirm wird dunkel). Lassen Sie das Gerät trotzdem nicht unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, wenn Sie das Gerät wieder einschalten wollen.

#### MILCH AUFSCHÄUMEN

Zum Aufschäumen von Milch dient die Dampfmaschine. Bevor Sie mit dem eigentlichen Aufschäumen beginnen können, braucht die Maschine etwas Zeit, um das Wasserversystem auf die besonders hohe Dampftemperatur aufzuheizen. Dazu erscheint eine Meldung auf dem Bildschirm. Während des Aufheizens wird die Dampfmaschine gespült. Danach ist das Gerät zum Aufschäumen bereit.

**⚠️ WARNUNG** – Verwenden Sie keine Gefäße aus Glas oder Kunststoff zum Aufschäumen. Durch die starke, örtliche Erwärmung kann auch hitzefestes Glas platzen und Kunststoffe können schmelzen. Während der Verwendung und einige Zeit danach ist die Dampfpflanze sehr heiß und heißer Dampf und heißes Wasser können unter Druck austreten. Fassen Sie die Dampfpflanze nur am dunklen Kunststoffgriff an, solange sie heiß sein könnte. Halten Sie niemals Ihre Hände oder Arme an die Dampfpflanze oder darunter, wenn die Dampffunktion arbeitet. Bevor Sie die Dampffunktion starten, richten Sie die Dampfpflanze auf die Tropfschale oder tauchen Sie die Dampfpflanze in die Milch ein. Bevor Sie die Dampfpflanze aus der Milch herausnehmen, vergewissern Sie sich, dass kein Dampf mehr abgegeben wird. Brechen Sie die Dampffunktion bei Bedarf mit der Taste „Stopp“ ab. Andernfalls kann die heiße Milch heftig spritzen und/oder überlaufen.

#### HINWEIS

Wenn Sie den Milchschaum für Kaffee oder andere Heißgetränke verwenden wollen, dann sollten Sie zunächst Ihr Getränk aufbrühen. Da die sehr hohe Temperatur bei der Dampferzeugung das Getränk sonst verbrennen könnte, muss das Wassersystem nach der Dampferzeugung auf die niedrigere Kaffeetemperatur heruntergekühlt werden. Wenn Sie Ihr Getränk zuerst aufbrühen, sparen Sie diesen Schritt. Außerdem fällt Milchschaum schnell wieder zusammen und sollte so schnell wie möglich verbraucht werden. Beginnen Sie immer mit frischer, kalter Milch. Wenn Sie ein Metallgefäß verwenden, dann können Sie die richtige Milchtemperatur ganz einfach feststellen: der Boden Ihres Gefäßes wird gerade zu heiß zum Anfassen. Bei Gefäßen aus Porzellan oder Ähnlichem ist das nicht möglich. Die Dampfpflanze kann nur richtig arbeiten, wenn die Öffnung in der Düse der Dampfpflanze vollständig frei von Ablagerungen ist (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

**WICHTIG** - Die Maschine presst den Dampf mit hohem Druck aus der Dampfpflanze. Sie sollten deshalb keine Tassen oder Becher zum Aufschäumen der Milch verwenden, da die Milch leicht herausspritzt. Verwenden Sie möglichst immer das mitgelieferte Milchkännchen oder ein ähnlich hohes und weites Gefäß. Füllen Sie so viel Milch ein, dass die Dampfpflanze mindestens 1 cm tief eintauchen kann. Füllen Sie Ihr Gefäß aber nur bis maximal 1/3 der Höhe. Andernfalls kann beim Aufschäumen heiße Milch auslaufen und/oder spritzen.

1. Bereiten Sie das Gerät zum Betrieb vor (siehe: ‚Die Maschine zum Betrieb vorbereiten‘. Halten Sie ein sauberes, feuchtes Tuch bereit, um die Milchreste nach der Verwendung von der Dampfpflanze abzuwischen).
2. Bereiten Sie bei Bedarf zuerst Ihr Getränk vor (Beispiel: Espresso oder heiße Schokolade; siehe: ‚Kaffee aufbrühen‘ oder ‚Tee und andere Heißgetränke zubereiten‘).

3. Wenn Sie bereits ein entsprechendes Getränk mit Kaffee und Milch ausgewählt haben, dann erscheint auf dem Bildschirm das Kännchen-Symbol. Andernfalls verwenden Sie am besten den Befehl „Getränke auf Milchbasis / Heiße Milch“.
4. Wählen Sie bei Bedarf die gewünschte Schaumqualität. Tippen Sie dazu auf das Zahnrad-Symbol über dem Kännchen-Symbol (siehe: ‚Gestaltung der Bildschirmsteuerung / Die Einstellungsseiten‘).
5. Füllen Sie das mitgelieferte Milchkännchen oder ein ähnliches Gefäß maximal zu 1/3 mit frischer kalter Milch auf (Milchkännchen: ca. 125 ml). Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit fettreduzierter, ganz frischer Kuhmilch oder H-Milch. Vergewissern Sie sich, dass die Dampfpflanze auf die große Öffnung in der Tropfschale zeigt.

**WICHTIG** - Wenn Sie die größtmögliche „Schaummenge“ („Maximal“) eingestellt haben, dann ist es besonders wichtig, das Milchkännchen richtig zu füllen (ca. 125 ml), wenn Sie mit dem Vorgang noch nicht vertraut sind. Andernfalls kann die Milch sehr leicht überlaufen oder spritzen.

6. Tippen Sie auf das Kännchen-Symbol. Eventuell weist eine Meldung auf die erforderliche Temperaturerhöhung hin. Danach werden etwas Wasser und Dampf aus der Dampfpflanze abgegeben. Warten Sie, bis ein kräftiger Dampfstrahl erreicht ist. Tippen Sie dann auf „Stopp“, um die Dampffunktion anzuhalten. Die Zubereitungsseite erscheint erneut.

**⚠️ WARNUNG** – Halten Sie die Dampffunktion immer zuerst an, bevor Sie die Dampfpflanze in die Milch eintauchen oder aus der Milch herausnehmen. Andernfalls kann heiße Milch heftig spritzen. **Wenn Sie die Schaummenge auf „Maximal“ gestellt haben, dann arbeitet die Dampffunktion mit maximalem Druck. Rechnen Sie in diesem Fall besonders damit, dass auch bei korrekter Anwendung Milch überlaufen oder spritzen könnte.** Halten Sie ausreichenden Abstand zum Gerät und halten Sie das Milchkännchen am Griff.

#### HINWEIS

Sie können die Dampfpflanze nach Wunsch schwenken, um bequem arbeiten zu können. Fassen Sie die Dampfpflanze dazu ausschließlich am dunklen Kunststoffgriff an, da **die Metallteile sehr heiß sind**. Achten Sie darauf, dass die Milch nicht überläuft. Bei der Dampferzeugung ist ein pulsierendes Pumpgeräusch zu hören.

7. Halten Sie das Milchkännchen mit der Milch unter die Dampfpflanze und tauchen Sie die Düse (Verdickung am Ende der Dampfpflanze) etwa bis zu Hälfte in die Milch ein. Halten Sie die Dampfpflanze dabei etwas schräg an den Rand des Milchkännchens. Tippen Sie dann erneut auf das Kännchen-Symbol, um den Vorgang zu starten. Durch den austretenden Dampf wird ein Strudel in der Milch erzeugt.

8. Wenn das Volumen der Milch zunimmt und Sie möglichst viel Schaum erzeugen wollen, dann halten Sie das Kännchen vorsichtig etwas tiefer. Die Dampfplanze kommt dadurch weiter an die Oberfläche und bläst mehr Luft in die Milch. Wenn viele große Blasen entstehen, dann tauchen Sie die Dampfplanze tiefer ein. Wenn Sie weniger Schaum wünschen, die Milch aber gut aufheizen wollen, dann lassen Sie die Dampfplanze tiefer eingetaucht.
9. Wenn die Milch heiß und aufgeschäumt ist, dann tippen Sie auf „Stopp“, um die Funktion abubrechen. Warten Sie, bis die Dampferzeugung beendet ist und nehmen Sie das Milchkännchen dann vorsichtig nach unten von der Dampfplanze weg.

**⚠️ WARNUNG – Die Dampfplanze ist nach der Verwendung sehr heiß.** Achten Sie unbedingt darauf, die Metallteile der Dampfplanze nicht mit Ihrer Haut oder hitzeempfindlichen Gegenständen zu berühren!

**WICHTIG** - Wischen Sie die Dampfplanze nach jeder Verwendung ab, da Eiweiß und Kohlenhydrate in der Milch sonst feste Krusten bilden und die Öffnung in der Dampfplanze verstopfen. Außerdem bildet sich nach einiger Zeit ein unangenehmer Geruch und Geschmack.

10. Wischen Sie die Dampfplanze nach der Verwendung mit dem bereitgelegten, feuchten Tuch ab. **Achten Sie dabei sorgfältig darauf, dass Sie die Dampfplanze nicht mit der Haut berühren.** Richten Sie die Dampfplanze danach auf die Tropfschale.
11. **Nehmen Sie die Hände von der Dampfplanze** und tippen Sie dann erneut auf das Kännchen-Symbol, um die Düse durch einen kurzen Dampfstoß freizublasen. Tippen Sie nach 2-3 Sekunden auf die Taste „Stopp“.
12. Gießen Sie die heiße Milch unter dem Schaum in Ihren Kaffee und geben Sie den Milchschaum mit dem Löffel darüber. Verbrauchen Sie den Milchschaum sofort, da Milchschaum schon nach kurzer Zeit zusammenfällt.
13. Spätestens am Ende des Tages sollten Sie die Dampfplanze gründlich reinigen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

## TEE UND ANDERE HEISSGETRÄNKE ZUBEREITEN

Das Gerät kann heißes Wasser für Tee mit unterschiedlichen Temperaturen abgeben. Die Temperaturen sind optimiert für die Teesorten, die auf der Tee-Seite angezeigt werden. Die Teesorten sind von links nach rechts nach steigenden Temperaturen sortiert.

### HINWEIS

Die Tee-Funktion kann natürlich auch zum Vorwärmen der Tassen und des Filterhalters und für alle anderen Heißgetränke verwendet werden, für die Sie einfach heißes Wasser brauchen (Beispiel: Kakao-Mixgetränke, Instant-Kaffee). Wenn Sie ein anderes Heißgetränk zubereiten wollen, dann wählen Sie diejenige Teesorte aus, die mit der gewünschten Temperatur zubereitet wird.

1. **Die Teesorte auswählen:** Wählen Sie auf der Startseite die Getränke-Art „Tee“. Die Seite der Teesorten wird angezeigt. Jede Teesorte entspricht einer anderen Wassertemperatur. Tippen Sie auf das Tassen-Symbol der gewünschte Teesorte. Die folgende Zubereitungsseite enthält die Schaltfläche mit dem Tassen-Symbol (siehe: ‚Gestaltung der Bildschirmsteuerung‘).
2. **Die Tasse vorwärmen:** Richten Sie die Dampfplanze in Ihre Tasse. Tippen Sie auf das Tassen-Symbol, um die Abgabe des heißen Wassers zu starten. Eventuell erscheint zunächst eine Meldung und es dauert ein paar Sekunden, bis Wasser in die Tasse fließt. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis die Funktion automatisch beendet wird und die Zubereitungsseite erneut erscheint. Schwenken Sie das Wasser ein paar Sekunden in der Tasse und gießen Sie es dann weg.

### HINWEIS

Sie können die Wasserabgabe jederzeit stoppen. Tippen Sie dazu auf die Taste „Stopp“.

3. **Die Tasse vorbereiten:** Füllen Sie die Zutaten Ihres Getränks in die Tasse. Beispiel: legen Sie einen Teebeutel hinein oder füllen Sie Getränkpulver ein.
4. **Das Volumen auswählen:** Wenn Sie das abgegebene Wasservolumen ändern wollen, dann tippen Sie auf das Zahnrad-Symbol („Größe“), um die Einstellungsseite anzuzeigen. Wählen Sie den gewünschten Wert. Der Pfeil in der Navigationsleiste bringt Sie zurück zur Zubereitungsseite (siehe: ‚Gestaltung der Bildschirmsteuerung / Die Einstellungsseiten‘).

### HINWEIS

Die gewählte Einstellung bleibt bis zum Ausschalten aktiv. Wenn Sie Ihre Auswahl permanent im Speicher des Geräts behalten wollen, dann tippen Sie in der Navigationsleiste auf das Pluszeichen (siehe: ‚Eigene Einstellungen / Die Einstellungen permanent speichern‘).

5. **Ihr Getränk zubereiten:** Richten Sie die Dampfplanze wieder in die Tasse und tippen Sie auf das Tassen-Symbol. Ihre Tasse wird mit dem gewählten Volumen heißen Wassers gefüllt.

**⚠️ WARNUNG** – Die Dampfpflanze ist nach dem Gebrauch sehr heiß. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass die Bauteile der Dampfpflanze nicht mehr heiß sind, bevor Sie die Metallteile mit der Haut berühren.

6. **Die Dampfpflanze reinigen:** Wischen Sie die Dampfpflanze mit einem feuchten Tuch ab, um Spritzer des Getränks zu entfernen.

#### HINWEIS

Die Espresso-Maschine ist nicht für die Zubereitung von größeren Mengen Kaffee oder Tee (Kannen) geeignet. Je mehr Wasser Sie in kurzer Zeit entnehmen, um so kälter wird das Wasser.

## EIGENE EINSTELLUNGEN

Zahlreiche Einstellungen der Maschine können innerhalb eines sinnvollen Rahmens geändert und an Ihre Wünsche angepasst werden. Dazu gehören:

- Der **Mahlgrad** und die **gemahlene Kaffeepulvermenge** (siehe: ‚Das Mahlwerk einstellen‘).
- Werte, welche die **Zubereitung** bestimmen: Extraktionsvolumen, Extraktionstemperatur, Milchschaumqualität, die Wassermenge für Heißgetränke.
- Auch viele **Betriebsdaten** können Sie jederzeit beliebig ändern: Sprache der Anzeigen, Helligkeit des Bildschirms, Verwendung der akustischen Signale, Uhrzeit, Wasserhärte.

#### HINWEIS

Die Werte für die Zubereitung bleiben bis zum Ausschalten im Speicher vorhanden oder können als „Standard“ oder als „Mein Profil“ permanent gespeichert werden (siehe: ‚Die Einstellungen permanent speichern‘). Die Betriebsdaten werden immer permanent gespeichert und bleiben erhalten, bis Sie diese Einstellungen erneut ändern.

Sie können alle eigenen Einstellungen wieder zurücksetzen auf die werkseitig programmierten Werte (siehe: ‚Die Werkseinstellungen wiederherstellen‘). Davon ist nur der Mahlgrad ausgenommen, da Sie diesen Wert mit einem mechanischen Stellrad an der Seite des Geräts einstellen.

## DAS MAHLWERK EINSTELLEN

Sie können die Arbeitsweise des Mahlwerks nach Ihren eigenen Vorstellungen einstellen und an Ihren bevorzugten Geschmack anpassen. Einstellbar sind: Der Mahlgrad und die gemahlene Menge.

## Den Mahlgrad einstellen

**⚠️ ACHTUNG** – Stellen Sie den Mahlgrad nur ein, während das Mahlwerk arbeitet. Andernfalls kann das Mahlwerk beschädigt werden.

Die Maschine gibt Ihnen eine Anleitung zur Einstellung des Mahlgrads. Zeigen Sie dazu die Seite „Anleitung und Einstellungen / Anleitung und Informationen / Anleitung zum Mahlen / Mahlgrad einstellen“ an und blättern Sie mit der Taste „Weiter“ und dem Pfeil in der Navigationspalte (zurückblättern) in den angezeigten Seiten. Nützliche Tipps zur Einstellung des Mahlgrads finden Sie auch im Kapitel ‚Tipps für beste Ergebnisse‘.

**WICHTIG** - Wir empfehlen ganz dringend, nur mit Mahlgraden zwischen 5 und 10 zu arbeiten. Die feineren Mahlgrade (1-4) und den größten Mahlgrad (11) sollten Sie vermeiden, um das Mahlwerk zu schonen. Erst wenn das Mahlwerk schon einige Jahre gearbeitet hat, kann es eventuell aufgrund von Abnutzung sinnvoll sein, einen Mahlgrad unter 5 einzustellen.

Das Stellrad der Mahlgradeinstellung finden Sie auf der rechten Seitenwand der Maschine unter dem Bohnentrichter. Bei der Auslieferung ist Mahlgrad 8 eingestellt. Diese Position erkennen Sie an einem Punkt auf dem Stellrad.

1. Wählen Sie eines der Getränke mit Kaffee, um die Schaltfläche mit dem Bohnen-Symbol anzuzeigen (Beispiel: „Kaffee-Getränke / Espresso / 2 Tassen“).
2. Stellen Sie das Milchkännchen unter den Auslass des Mahlwerks und tippen Sie dann auf das Bohnen-Symbol auf dem Bildschirm. Während das Mahlwerk läuft, drehen Sie das Stellrad in die gewünschte Richtung. Beachten Sie dabei die Bohnen-Symbole neben dem Stellrad: Drehen Sie das Stellrad in die Richtung des großen Symbols (nach links), um einen hohen Mahlgrad und ein gröberes Pulver zu erhalten.

#### HINWEIS

Wir empfehlen, den Mahlgrad immer nur um einen Zahn des Stellrades zu verändern. Da immer etwas Kaffeepulver im Mahlwerk bleibt, sollten Sie nach jeder Änderung 5-6 normale Portionen Kaffeepulver mahlen lassen, bevor Sie das Ergebnis beurteilen.

## Die Kaffeepulvermenge einstellen

Sie können die Menge einstellen, die das Mahlwerk für jeden Espresso abgibt. Dazu stehen Ihnen 2 Wege zur Verfügung.

**WICHTIG** - Die Einstellung „Manuell“ dient nur zur manuellen Steuerung. Wählen Sie für die automatische Steuerung des Mahlwerks nur eine der 3 anderen, möglichen Einstellungen.

- Sie können **eine von 3 verschiedenen Einstellungen** („Minimum“, „Standard“, „Maximal“) auf dem Bildschirm auswählen. Das Mahlwerk hält nach der programmierten Zeit automatisch an (siehe: ‚Neue Voreinstellungen festlegen‘).
- Sie können das **Mahlwerk manuell steuern**. Bei dieser Methode müssen Sie das Mahlwerk rechtzeitig anhalten (siehe unten: ‚Das Mahlwerk manuell steuern‘). Die dabei gemahlene Menge kann nicht gespeichert werden.

#### HINWEIS

Die gemahlene Menge wird vom Gerät durch die Zeit bestimmt, in der das Mahlwerk arbeitet. Wenn zu wenig Bohnen im Bohnentrichter sind oder die Bohnen sich im Mahlwerk verkeilen, dann wird die abgegebene Menge entsprechend kleiner. Um das Mahlwerk zu programmieren, sollten Sie deshalb zuerst dafür sorgen, dass der Bohnentrichter ausreichend gefüllt ist. Ob das Mahlwerk richtig arbeitet, können Sie am Geräusch erkennen.

Für jedes Getränk sind andere Voreinstellungen programmiert. Ihre Änderungen gelten immer nur für das Getränk, das während der Einstellung ausgewählt war. Sie können für jedes Getränk eine andere Einstellung wählen. Die gewählte Einstellung bleibt generell bis zum Ausschalten der Maschine erhalten.

#### HINWEIS

Sie können Ihre Änderungen als neuen Standard speichern oder als eigenes Getränk („Mein Profil“; siehe: ‚Die Einstellungen permanent speichern‘). Andernfalls gehen die Einstellungen nach dem Ausschalten des Geräts verloren.

### Die Einstellung der Kaffeepulvermenge ändern

1. Zeigen Sie die Seite eines Getränks an, für das Kaffeepulver gebraucht wird (siehe: ‚Getränke zubereiten / Kaffee aufbrühen‘). Auf der Zubereitungsseite erscheint die Mahlwerks-Schaltfläche mit dem Bohnen-Symbol.
2. Tippen Sie über dem Bohnen-Symbol auf das Zahnrad-Symbol („Mahlmenge“).
3. Auf der folgenden Einstellungsseite wählen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die gewünschte Menge. Mit dem Pfeil in der Navigationsleiste (linke Spalte) kehren Sie zurück zur Seite Ihres Kaffee-Getränks.
4. Bei Bedarf speichern Sie die neue Einstellung. Tippen Sie dazu auf das Pluszeichen in der Navigationsleiste (siehe: ‚Die Einstellungen permanent speichern‘).

#### HINWEIS

Wir empfehlen, die Einstellung „Manuell“ NICHT als Voreinstellung zu speichern, da die dabei abgegebene Menge bis zur automatischen Abschaltung zu groß für die Filtereinsätze ist.

### Das Mahlwerk manuell steuern

Eine Anleitung zur manuellen Steuerung des Mahlwerks können Sie vom Gerät erhalten. Wählen Sie dazu den Befehl „Anleitung und Einstellung / Anleitung und Informationen / Tipps / Manuelles Mahlen“. Wir empfehlen, sich auf diesen Seiten zunächst einen Überblick über den Vorgang zu verschaffen. Sie können die Kaffeepulvermenge, die Sie mit dieser Funktion gemahlen haben nicht speichern.

**WICHTIG** - Wie bei allen anderen Einstellungen auf den Zubereitungsseiten, hält die Maschine automatisch an, wenn die für diese Einstellung vorprogrammierte Menge abgegeben wurde. In diesem Fall ist die Menge jedoch für eine Extraktion zu groß. Verwenden Sie die Einstellung „Manuell“ deshalb nur für die manuelle Steuerung des Mahlwerks oder zum Ausleeren des Bohnentrichters vor der Reinigung.

1. **Die manuelle Steuerung auswählen:** Zeigen Sie die Zubereitungsseite des gewünschten Getränks mit Kaffee an. Tippen Sie über dem Bohnen-Symbol auf das Zahnrad-Symbol („Mahlmenge“). Wählen Sie auf der Einstellungsseite mit der Taste „+“ die Einstellung „Manuell“. Zeigen Sie dann mit dem Pfeil in der Navigationsleiste die Zubereitungsseite wieder an.
2. **Den Mahlvorgang vorbereiten:** Bereiten Sie den Filterhalter vor und stecken Sie ihn in den Adapter des Mahlwerks. Alternativ stellen Sie ein Gefäß unter den Pulverauslass.
3. **Das Mahlwerk steuern:** Tippen Sie dann auf das Bohnen-Symbol, um das Mahlwerk zu starten. Sobald die gewünschte Menge abgegeben wurde, tippen Sie auf „Stopp“, um das Mahlwerk anzuhalten.

**WICHTIG** - Nachdem Sie das Mahlwerk manuell gesteuert haben, sollten Sie **nicht vergessen, die Einstellung der Kaffeepulvermenge wieder auf einen geeigneten Wert für die automatische Steuerung zurückzustellen** (siehe: ‚Die Kaffeepulvermenge einstellen‘).

### DIE EINSTELLUNGEN FÜR DIE BRÜHFUNKTIONEN

Für die Kaffee-Getränke wird das heiße Wasser aus dem Brühkopf abgegeben. Für die Zubereitung der Teesorten und zum Erhitzen und Aufschäumen der Milch verwenden Sie die Dampfpflanze. Für diese Funktionen können Sie unterschiedliche Werte einstellen:

- Das **automatisch abgegebenen Volumens** („Größe“) und die **Milchschaumqualität** („Schaummenge“) können Sie für jedes Getränk anders einstellen (siehe: ‚Das Volumen ändern‘). Änderungen bleiben zunächst nur bis zum Ausschalten erhalten, können aber permanent gespeichert werden (siehe: ‚Die Einstellungen permanent speichern‘). Die Wassertemperatur: Die Brühtemperatur können Sie für alle Espresso-Funktionen auf einer eigenen Seite ändern. Dieser Wert gilt für alle Getränke mit Kaffee gleichermaßen und wird beim Ausschalten generell nicht auf die Werkseinstellung zurückgesetzt (siehe: ‚Die Kaffeetemperatur ändern‘). Die **Wassertemperatur** zum Aufbrühen von Tee und für andere Heißgetränke wählen Sie mit der entsprechenden Teesorte (siehe: ‚Eigenschaften Ihrer Espresso-Maschine / Tee und heißes Wasser mit unterschiedlichen Temperaturen‘). Diese Werte sind unveränderbar programmiert.

### Das Volumen ändern

Für alle Brühfunktionen für Kaffee oder Tee können Sie zur Einstellung der „Größe“ unter 4 verschiedenen Volumina (Wassermenge) wählen. Dazu tippen Sie auf der Zubereitungsseite auf das entsprechende Zahnrad-Symbol (siehe: ‚Gestaltung der Bildschirmsteuerung / Die Einstellungsseiten‘).

Außerdem können Sie die Brühfunktionen auch manuell steuern. Wählen Sie dazu auf der Einstellungsseite der Brühfunktion das größte Volumen („Extra lang“). Starten Sie dann die Brühfunktion mit dem Tassen-Symbol und brechen Sie den Brühvorgang ab (auf „Stopp“ tippen), sobald das gewünschte Volumen erreicht ist.

#### HINWEIS

Für die einzelnen Getränke mit Kaffee sind unterschiedliche Extraktionsolumina voreingestellt, um die optimale Mischung zu erreichen. Sie sollten zunächst mit den Voreinstellungen des Geräts arbeiten, um die Komposition zu prüfen. Passen Sie dann bei Bedarf die Einstellungen an.

### Die Kaffeetemperatur ändern

Sie können für die Brühfunktion Ihres Kaffees 4 verschiedene Temperaturbereiche auswählen: „Niedrig“, „Medium“, „Hoch“, „Max“. Damit beeinflussen Sie auch den Geschmack Ihres Kaffees.

**WICHTIG** - Der gewählte Temperaturbereich wirkt auf alle Kaffee-Getränke. Die tatsächlichen Temperaturen, mit denen die einzelnen Kaffee-Getränke aufgebriht werden, hängen von der Art des gewählten Getränks ab. Die Voreinstellung des Geräts („Niedrig“ = 70-74°C) ist bereits optimal für die meisten Kaffeesorten gewählt. Sie sollten diese Einstellung normalerweise nicht ändern. Die gewählte Einstellung bleibt immer permanent im Speicher des Geräts, bis Sie den Wert erneut ändern.

Bereich	Temperatur
Niedrig	70-74°C
Medium	72-76°C
Hoch	74-78°C
Max	76-80°C

1. Wählen Sie den Befehl „Anleitung und Information / Einstellung / Kaffeetemperatur“.
2. Tippen Sie auf „+“ oder „-“, um einen höheren oder niedrigeren Temperaturbereich zu wählen.
3. Mit dem Pfeil in der Navigationsleiste kommen Sie zur vorhergehenden Seite („Einstellung“) zurück. Das Haus-Symbol bringt Sie direkt zur Startseite.

### DIE EINSTELLUNGEN PERMANENT SPEICHERN

Sie können verschiedene Werte für jeden Drink getrennt von den Einstellungen anderer Drinks ändern. Die meisten dieser Einstellungen müssen Sie ausdrücklich speichern, wenn sie auch nach dem Ausschalten (permanent) wirksam sein sollen. Andernfalls gehen Ihre Einstellungen beim Ausschalten der Maschine verloren. Zum Speichern haben Sie 2 Speicheroptionen:

- **Voreinstellungen** („Standard“): Die Maschine beginnt beim Einschalten immer mit den Standard-Werten (Voreinstellungen). Für jeden Drink gibt es einen eigenen Satz von Standard-Werten. Sie können die werkseitigen Voreinstellungen überschreiben (siehe: ‚Neue Voreinstellungen festlegen‘).
- **Eigene Getränke** („Mein Profil“): Mit dieser Funktion können Sie die gewählten Einstellungen als neuen Drink speichern (siehe: ‚Ein neues Getränk speichern‘).

### Die Speicheroption auswählen

1. Zeigen Sie zunächst die Zubereitungsseite des Getränks an, das Sie als Vorlage für Ihre Änderungen verwenden wollen (siehe: ‚Getränke zubereiten / Kaffee aufbrühen‘) und ändern Sie einen oder auch mehrere Werte (siehe: ‚Gestaltung der Bildschirmsteuerung / Die Einstellungsseiten‘). Zeigen Sie danach mit dem Pfeil in der Navigationsleiste wieder die Zubereitungsseite an.
2. Tippen Sie auf das Pluszeichen in der Navigationsleiste, um die Auswahl der Speicheroptionen anzuzeigen. Auf dieser Seite finden Sie die beiden Möglichkeiten „Als Standard speichern“ und „Speichern als Mein Profil“.
3. Tippen Sie auf die gewünschte Speicheroption.

## Neue Voreinstellungen festlegen

4. Wählen Sie die Speicheroption „Als Standard speichern“.

Eine Meldung bestätigt, dass Ihre Einstellung als neue Voreinstellung („Standard“) für dieses Getränk verwendet wird. Danach erscheint wieder die Zubereitungsseite. Das Gerät wird jedes mal nach dem Einschalten mit den neuen Werten als Voreinstellung für das ausgewählte Getränk arbeiten, bis Sie neue Voreinstellungen für dieses Getränk speichern.

## Eine neues Getränk speichern

1. Wählen Sie „Speichern als Mein Profil“. Eine Seite mit 4 Personen-Symbolen erscheint, die mit verschiedenen Farben markiert sind.

Jedes dieser Symbole steht für einen Speicherplatz für ein selbst programmiertes Getränk. Diese Personen-Symbole sind Ihnen vielleicht schon in der untersten Zeile auf den Seiten der Getränke-Arten aufgefallen.

Wenn der Kopf eines Personen-Symbols nur als Umriss dargestellt wird, dann ist dieser Speicherplatz noch leer und das Symbol ist auf der Seite der Getränke-Arten wirkungslos. Wenn bereits ein Getränk unter einem dieser Symbole gespeichert wurde, dann wird der Kopf des Symbols ausgefüllt dargestellt. Wenn Sie auf ein solches Personen-Symbol tippen, dann erscheint sofort die Zubereitungsseite Ihres Getränks mit Ihren selbst gewählten Werten.

2. Tippen Sie auf das Personen-Symbol, unter dem Sie das neue Getränk speichern wollen. Wenn das Personen-Symbol noch nicht verwendet wurde, dann wird Ihre Auswahl durch eine Meldung bestätigt und Ihre Einstellungen werden gespeichert. Danach erscheint wieder die Zubereitungsseite.

3. Wenn bereits ein Drink unter diesem Symbol gespeichert wurde, dann weist eine entsprechende Meldung darauf hin. Mit „Ja“ überschreiben Sie die vorhandenen Werte. Wählen Sie „Nein“, um zur vorhergehenden Seite zurückzuschalten und ein anderes Personen-Symbol zu wählen.

## DIE BETRIEBSDATEN DER MASCHINE ÄNDERN

Die Maschine verwendet verschiedene, allgemeine Einstellungen, die für die Anzeigen auf dem Bildschirm und deren Bedienung wichtig sind: Sprache, Helligkeit des Bildschirms, Verwendung akustischer Signale, Uhrzeit. Außerdem können Sie die Einstellung der Wasserhärte jederzeit ändern, damit die Entkalkungsfunktion die erforderlichen Entkalkungsintervalle richtig anzeigt.

## HINWEIS

Jede Veränderung der Betriebsparameter wird automatisch permanent im Gedächtnis der Maschine gespeichert und von der Maschine verwendet, bis Sie diese Werte erneut ändern oder die werkseitigen Voreinstellungen wieder herstellen (siehe: ‚Die Werkeinstellungen wiederherstellen‘). Zwei dieser Werte haben Sie bereits nach dem ersten Einschalten der Maschine eingestellt: die Sprache und die Wasserhärte.

## Die Sprache auswählen

Bevor Sie mit der Maschine arbeiten, sollten Sie unter den angebotenen Sprachen diejenige auswählen, die Sie am besten verstehen. Dadurch wird die Bedienung deutlich erleichtert, da viele Anleitungen und Tipps von der Maschine selbst gegeben werden.

Beim ersten Einschalten nach dem Kauf oder nach dem Zurücksetzen auf die werkseitigen Einstellungen fordert das Gerät Sie automatisch auf, eine Sprache zu wählen (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘). Sie können diese Auswahl aber auch jederzeit nachträglich ändern.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste ein und warten Sie, bis die Startseite erscheint.
2. Wählen Sie dann folgende Befehle: „Anleitung und Einstellungen / Einstellung / Sprache“. Die Flaggen der Länder erscheinen, deren Sprachen programmiert sind. Tippen Sie auf die entsprechende Flagge. Die ausgewählte Flagge erscheint in der Mitte des Bildschirms. Danach erscheinen alle Texte auf dem Bildschirm in der Muttersprache des ausgewählten Landes.
3. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der unten angezeigten Taste (Beispiel: „Fertig“).

## Die Helligkeit des Bildschirms einstellen

Sie sollten die Helligkeit des Bildschirms nach der Umgebung der Maschine wählen. Wenn der Stellplatz gut beleuchtet ist (Beispiel: Tageslicht), dann sollten Sie einen hohen Helligkeitswert einstellen. Wenn die Lichtverhältnisse am Stellplatz schlechter sind (Beispiel: Kunstlicht), dann sollten Sie die Helligkeit verringern, damit der Bildschirm nicht blendet.

1. Wählen Sie den Befehl „Anleitung und Einstellungen / Einstellung / Helligkeit“ und tippen Sie auf die Tasten „+“ oder „-“, um den Bildschirm heller oder dunkler zu stellen. Die Änderung wird sofort wirksam.
2. Tippen Sie auf den Pfeil in der Navigationsleiste, um zur Einstellungs-Seite zurückzukehren. Alternativ kommen Sie mit dem Haus-Symbol sofort zur Startseite zurück.

## Die akustischen Signale einschalten oder ausschalten

Das Gerät kann bei jedem Bedienungsschritt (Tastendruck) ein akustisches Signal erzeugen. Sie können diese Funktion beliebig ein- oder ausschalten.

1. Wählen Sie den Befehl „Anleitung und Einstellungen / Einstellung / Audio-Lautstärke“ und tippen Sie auf das rechte, große Lautsprecher-Symbol, um die akustischen Signale einzuschalten. Das linke, kleine Symbol schaltet die Signale aus.
2. Tippen Sie auf den Pfeil in der Navigationsleiste, um zur Einstellungs-Seite zurückzukehren. Alternativ kommen Sie mit dem Haus-Symbol sofort zur Startseite zurück.

## Die Zeit einstellen

Die interne Uhrzeit des Geräts wird für die Anzeigen der Statistik-Seite verwendet. Wenn Sie das Gerät länger als 5 Minuten nicht mehr verwendet haben, dann erscheint die Uhrzeit auf dem Bildschirm. Tippen Sie auf die Uhrzeit, um die zuletzt angezeigte Seite wieder anzuzeigen.

### HINWEIS

Die Uhrzeit bleibt permanent im Speicher des Geräts erhalten und wird auch durch das Wiederherstellen der Werkseinstellungen nicht zurückgestellt (siehe: ‚Die Werkseinstellungen wiederherstellen‘).

1. Wählen Sie den Befehl „Anleitung und Einstellungen / Einstellungen / Uhrzeit“. Die eingestellte Zeit erscheint in zwei Schaltflächen („Stunden“ und „Minuten“).
2. Tippen Sie bei Bedarf innerhalb der entsprechenden Schaltfläche auf „+“ oder „-“, um die Stunden und Minuten einzustellen.
3. Tippen Sie auf den Pfeil in der Navigationsleiste, um zur Einstellungs-Seite zurückzukehren. Alternativ kommen Sie mit dem Haus-Symbol sofort zur Startseite zurück.

## Die Einstellung der Wasserhärte ändern

Die Wasserhärte des verwendeten Wassers wird beim ersten Einschalten nach dem Kauf oder nach dem Zurücksetzen auf die werkseitigen Einstellungen automatisch abgefragt. Wenn die Wasserhärte nicht bekannt ist, dann brauchen Sie einen geeigneten Teststreifen. Ein solcher Teststreifen wird mit der Maschine mitgeliefert.

**WICHTIG** - Sollten Sie später ein anderes Wasser verwenden, dann empfehlen wir dringend, die Wasserhärte zu testen und an der Maschine entsprechend zu korrigieren. Sie können dazu einen neuen Teststreifen verwenden, oder den Wert – sofern er bekannt ist – direkt eintragen. **Es gibt verschiedene Arten von Teststreifen, die mit unterschiedlichen Verfahren angewendet werden. Die Anweisungen der Maschine sind nur für die Teststreifen gültig, die beim Kauf der Maschine mitgeliefert werden. Sie können auch andere Teststreifen verwenden, müssen diese aber nach der Anleitung auf deren Packung anwenden, um korrekte Ergebnisse zu erhalten.** Schalten Sie in diesem Fall mit der Taste „Weiter“ sofort zur Farbskala der Wasserhärte und tragen Sie Ihr Ergebnis dort direkt ein.

1. Wählen Sie die Befehle „Anleitung und Einstellungen / Wartung / Wasserhärte“.
2. Wenn Sie einen Teststreifen der Maschine verwenden, dann folgen Sie den Anleitungen auf dem Bildschirm. Wenn Sie eine andere Art von Teststreifen verwenden, dann führen Sie den Test nach der Anleitung auf der Packung durch. Schalten Sie dann gleich zur Farbskala mit den verschiedenen Werten der Wasserhärte weiter.

**WICHTIG** - Die Farbskala der Maschine verwendet die Einheit ppm. Eine Umrechnungstabelle für die verschiedenen Einheiten der Wasserhärte sowie weitere, wichtige Hinweise finden Sie im Abschnitt ‚Vor der ersten Verwendung / Erste Vorbereitungen nach dem Kauf‘.

3. Tippen Sie in der angezeigten Farbskala auf den richtigen Wert. Dieses Feld wird in das Zentrum des Bildschirms gerückt. Tippen Sie auf „Fertig“, um zur Wartungsseite zurückzuschalten. Mit dem Haus-Symbol kommen Sie wieder zur Startseite.

## DIE WERKSEINSTELLUNGEN WIEDERHERSTELLEN

**WICHTIG** - Beachten Sie bitte, dass beim Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen nicht nur alle geänderten Betriebsparameter sondern auch Ihre persönlichen Einstellungen für ALLE Getränke vollständig verloren gehen. Das betrifft auch die gespeicherten Werte. Die Uhrzeit und die Daten auf der Statistik-Seite bleiben als einzige erhalten.

### HINWEIS

Nachdem Sie die Werkseinstellungen wieder hergestellt haben, müssen Sie vor der nächsten Verwendung die Schritte zur Vorbereitung der Maschine wiederholen (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘).

1. Wählen Sie den Befehl „Anleitung und Einstellungen / Einstellungen / Werkseinstellung“.

2. Damit Sie diese Funktion nicht irrtümlich ausführen, haben Sie auf den beiden folgenden Bildschirmseiten die Möglichkeit, den Vorgang abzubrechen (Taste „Abbrechen“). Wenn Sie auf diesen beiden Bildschirmseiten „Start“ und „Zurücksetzen“ wählen, dann werden die Werkseinstellungen wieder hergestellt und die Steuerung des Geräts in den Zustand versetzt, den sie direkt nach der Lieferung hatte. Danach wird das Gerät automatisch neu gestartet.
3. Bevor Sie Ihre Getränke zubereiten können, müssen Sie den Startvorgang des Geräts erneut durchführen und die erforderlichen Einstellungen machen (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘). Danach zeigt das Gerät die Startseite an und kann verwendet werden.

## PFLEGE UND REINIGUNG

**⚠️ WARNUNG** – Achten Sie immer darauf, dass das Gerät sowie seine Bauteile und Zubehör immer außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren und Tieren sind. Lassen Sie Kinder niemals mit den Bauteilen und Zubehören des Geräts oder der Reinigungsnadel spielen. Brühkopf, Filterhalter, Filtereinsatz und Dampfpflanze werden beim Betrieb sehr heiß. Außerdem können bei eingeschaltetem Gerät heißes Wasser oder Dampf austreten. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (der Bildschirm wird dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Wenn Sie das Gerät bewegen oder reinigen wollen, dann warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist und leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale aus. Niemals Bauteile abnehmen oder einbauen, während eine Funktion des Geräts arbeitet.

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

Reinigen Sie das Gerät oder die Bauteile des Geräts NICHT mit scharfen Reinigern, Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen oder irgendwelchen Chemikalien (Beispiel: Topfreiniger, Desinfektionsmittel, Bleiche, ungeeignete Entkalker). Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen. Die einzige Ausnahme davon ist die mitgelieferte Reinigungsnadel, mit der Sie das Loch in der Düse der Dampfpflanze und im Boden der Doppelwandfilter durchgängig machen können. Die Reinigungsnadel enthält eine spitze Nadel. Achten Sie darauf, sich nicht an der Nadel zu stechen. Niemals Gewalt anwenden.

Einige Funktionen, die Sie bei der Reinigung unterstützen, finden Sie mit dem Befehl „Anleitung und Einstellungen / Wartung“. Mit diesen Funktionen können Sie die Dampfpflanze reinigen („Reinigung der Dampfpflanze“), Brühkopf, Filterhalter und Filtereinsätze spülen („Reinigungszyklus“) und das Wassersystem entkalken („Entkalkungszyklus“; siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘).

## GRÜNDLICHE REINIGUNG DER DAMPFPFLANZE

Wischen Sie die Dampfpflanze jedes Mal nach dem Aufschäumen mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, da Eiweiß und Fett in der Milch sonst feste Krusten bilden und die Öffnung in der Düse verstopfen (siehe: ‚Getränke zubereiten / Milch aufschäumen‘). Außerdem vermeiden Sie damit einen unangenehmen Geruch und Geschmack der aufgeschäumten Milch.

Bevor Sie das Gerät mehrere Stunden nicht verwenden (Beispiel: über Nacht), sollten Sie die Dampfpflanze vor dem Ausschalten der Maschine gründlich reinigen. Starten Sie dazu die Funktion „Reinigung der Dampfpflanze“, die nur ein wenig Mit Hilfe von Ihnen benötigt.

### HINWEIS

Sie sollten das Reinigungsprogramm auch dann verwenden, wenn nur wenig Dampf abgegeben wird und die Milch nicht mehr richtig aufgeschäumt wird. Ablagerungen in der Düse könnten der Grund dafür sein.

**⚠️ WARNUNG** – Bevor Sie die Düse abschrauben: Vergewissern Sie sich unbedingt zuerst, dass die Dampfpflanze nicht mehr heiß ist. Außerdem gibt das Gerät am Ende des Reinigungsprogramms in 2 Zyklen heißen Dampf durch die Dampfpflanze ab. Schwenken Sie die Dampfpflanze nach dem Aufschrauben der Düse über die Tropfschale und **nehmen Sie die Hände von der Dampfpflanze**, bevor Sie auf „Start“ tippen. Befolgen Sie bitte die Anleitungen auf dem Bildschirm.

### Die Reinigungsfunktion starten

1. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank mindestens bis zur Hälfte gefüllt ist. Leeren Sie bei Bedarf die Tropfschale aus.
2. Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis die Startseite erscheint.
3. Wählen Sie die Befehle „Anleitung und Einstellungen / Wartung / Reinigung der Dampfpflanze“. Sie erhalten zunächst einige Anleitungen zur Vorbereitung.
4. Folgen Sie den Anleitungen auf dem Bildschirm. Beachten Sie dabei bitte folgende Hinweise.

## HINWEIS

Sie können mit dem Pfeil in der Navigationsleiste zur jeweils vorhergehenden Seite der Reinigungsfunktion zurückschalten. Mit dem Haus-Symbol brechen Sie die Reinigungsfunktion ganz ab und schalten sofort zur Startseite zurück.

Wenn die Düse stark verkrustet ist, dann weichen Sie die Düse nach dem Abschrauben ca. 5 Minuten in warmer Spülmittellösung ein. Verwenden Sie dann die Reinigungsnadel, um das Loch in der Düse zu öffnen. Achten Sie darauf, sich nicht zu stechen. Wischen Sie das Düsenrohr mit einem feuchten, weichen Tuch ab, bevor Sie die Düse wieder anschrauben.

**WICHTIG** - Wenden Sie beim Anschrauben der Düse keine Gewalt an, damit sich das Gewinde nicht festsetzt oder verkantet. Die Düse muss nur leicht angezogen werden, so dass keine Lücke zwischen dem Düsenrohr und der Düse bleibt. Verwenden Sie KEINE Werkzeuge zum Anschrauben der Düse.

5. Am Ende des Reinigungsprogramms wird die Dampfpflanze gespült. Richten Sie die Dampfpflanze vorher unbedingt auf die Tropfschale oder in ein geeignetes Gefäß und nehmen Sie dann Ihre Hände von der Dampfpflanze. Sie starten diesen Spülvorgang mit der Taste „Start“. Warten Sie, bis das Gerät den Vorgang beendet hat.

## HINWEIS

Sie können den Spülvorgang jederzeit abbrechen. Tippen Sie dazu auf „Abbrechen“. Mit „Pause“ halten Sie den Vorgang an und können den Ablauf danach mit „Weiter“ fortsetzen.

## DEN BRÜHKOPF REINIGEN

Sie sollten die Unterseite des Brühkopfs spätestens am Ende des Tages mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen, um Spritzer und Reste des Kaffeepulvers zu entfernen.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Feuchten Sie ein weiches, fusselfreies Tuch mit etwas KLAREM WASSER an und wischen Sie damit die Unterseite des Brühkopfs aus.
3. Bei Bedarf können Sie mit einem Spiegel kontrollieren, ob noch Reste des Kaffeepulvers oder Kaffeeflecken am Dampfsieb (Edelstahlsieb in der Mitte des Brühkopfs) oder der Dichtung (umgibt das Dampfsieb) sind. Kaffeepulver in den Öffnungen des Dampfsiebs können Sie mit einer weichen Bürste entfernen.

4. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein (Ein/Aus-Taste). Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist und wählen Sie dann eines der Getränke mit Kaffee (Beispiel: „Kaffee-Getränke / Espresso / 2 Tassen“).
5. Stellen Sie einen großen Kaffeebecher unter den Brühkopf und starten Sie die Brühfunktion (OHNE Filterhalter!) mit dem Tassen-Symbol. Lassen Sie die Brühfunktion bis zum Ende arbeiten. Prüfen Sie dabei, ob das Wasser gleichmäßig durch das Dampfsieb des Brühkopfs läuft.

**WICHTIG** - Wenn das Wasser nur an Teilen des Dampfsiebs austritt, dann könnten die Poren des Dampfsiebs durch Kalkablagerungen verstopft sein. Entkalken Sie die Maschine (siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘).

## DEN WASSERTANK REINIGEN

Damit Ihre Espresso-Maschine dauerhaft zuverlässig arbeitet, empfehlen wir, den Wassertank regelmäßig zu reinigen (nach einigen Tagen). Sie verhindern dadurch übermäßige Kalkablagerungen in den Leitungen der Maschine und einen schalen Geschmack Ihrer Getränke durch die Bildung von Algen und Keimen im Wassertank.

**⚠ ACHTUNG** – Behandeln Sie den Wassertank mit Vorsicht, um die Aufhängung des Tankdeckels und das Ventil im Boden des Wassertanks nicht zu beschädigen. Niemals mit irgendwelchen Gegenständen im Ventil stochern.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.
2. Heben Sie den Wassertank am Tankdeckel senkrecht nach oben aus der Maschine.

## HINWEIS

Wenn der Wassertank sehr fest sitzt, dann können Sie den Wassertank auf beiden Seiten fassen und nach oben herauszuheben. Kippen Sie den Wassertank dabei nicht zur Seite.

3. Leeren Sie den Wassertank aus. Ziehen Sie den Wasserfilter aus dem Wassertank heraus.
4. Reinigen Sie den Wassertank mit handwarmer Spülmittellösung und einer weichen Nylonbürste.
5. Spülen Sie sorgfältig mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie die Außenseiten des Wassertanks ab.

**WICHTIG** - Sie sollten regelmäßig einen neuen Wasserfilter verwenden (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Erste Vorbereitungen nach dem Kauf‘).

6. Wenn Sie das Gerät kurz nach der Reinigung wieder verwenden wollen, dann stecken Sie den Wasserfilter auf die Halterung im Boden des Wassertanks. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung.
7. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden wollen, dann sollten Sie auch die Innenseiten des Wassertanks abtrocknen und den Wassertank danach mindestens 1 Stunde mit geöffnetem Deckel an der Luft trocknen lassen. Dadurch verhindern Sie einen abgestandenen Geschmack des Wassers, wenn Sie die Maschine danach wieder verwenden wollen.
8. Halten Sie den Wassertank am Tankdeckel und lassen Sie den Wassertank an der Rückseite des Geräts von oben in die Halterung gleiten. Schießen Sie den Tankdeckel und drücken Sie den Wassertank vorsichtig nach unten. Das Ventil im Boden des Wassertanks öffnet sich automatisch, sobald der Wassertank im Gerät installiert ist.

## DEN WASSERFILTER AUSTAUSCHEN

**⚠ ACHTUNG** – Verwenden Sie ausschließlich die Wasserfilter, die für die Maschine vorgesehen sind. Andere Produkte können zu Schäden an der Maschine führen. Bestellen Sie bei Bedarf rechtzeitig einen neuen Filter beim GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de.

Der Wasserfilter schützt die Maschine vor übermäßigen Kalkablagerungen im Wassersystem. Dazu muss der Wasserfilter regelmäßig ausgetauscht werden. In den meisten Fällen sollten Sie den Wasserfilter austauschen, wenn Sie die Maschine entkalken. Eine Anleitung zum Austausch des Wasserfilters finden Sie im Abschnitt ‚Vor der ersten Verwendung / Erste Vorbereitungen nach dem Kauf / Den Wasserfilter installieren‘.

### HINWEIS

Der Wasserfilter kann bei normaler Verwendung der Maschine etwa 2 Monate lang verwendet werden. Wenn Sie die Maschine aber längere Zeit nicht benutzen und den Wasserfilter dabei im Wassertank lassen, dann müssen Sie den Wasserfilter nach spätestens 3 Wochen austauschen. Verbrauchte Wasserfilter können Sie im Hausmüll entsorgen. Lassen Sie vorher das enthaltene Wasser ablaufen.

## FILTREINSÄTZE UND FILTERHALTER REINIGEN

Spülen Sie den Filterhalter und den Filtereinsatz nach jeder Verwendung aus. Dadurch vermeiden Sie, dass die Poren im Sieb des Filtereinsatzes durch eingetrock-

nete Kaffeepulverreste verstopfen. Nach etwa 3 Monaten bei normaler Verwendung oder vor einer längeren Aufbewahrung (mehrere Tage) sollten Sie die verwendeten Filtereinsätze mit der Reinigungsfunktion der Maschine reinigen (siehe unten: ‚Regelmäßige, gründliche Reinigung‘).

### HINWEIS

Vermeiden Sie es, die Doppelwandfilter und den Filterhalter mit Spülmittellösungen zu reinigen. Die im Spülmittel enthaltenen Additive können sich zwischen dem Sieb und dem Boden des Filtereinsatzes und im Inneren des Filterhalters ablagern und zu einem unangenehmen Geschmack des Kaffees führen.

1. Direkt nach jeder Verwendung: Lassen Sie das gebrauchte Kaffeepulver nicht im Filtereinsatz eintrocknen. Spülen Sie die Reste des Kaffeepulvers möglichst sofort mit klarem, heißem Leitungswasser aus.
2. Wenn Sie den Filtereinsatz einige Stunden (über Nacht) nicht benutzen, dann sollten Sie ihn mit dem Filterhalter am Brühkopf installieren (ohne Kaffeepulver!) und mit der Brühfunktion heißes Wasser durchlaufen lassen (Beispiel: „Kaffee-Getränke / Espresso / 2 Tassen“).
3. Wenn die Öffnung im Boden eines Doppelwandfilters verstopft ist, dann können Sie die feine Nadel der Reinigungsnadel verwenden, um die Öffnung zu reinigen.
4. Das Sieb in den Filtereinsätzen können Sie mit einer feinen Bürste in kreisenden Bewegungen reinigen. Spülen Sie den Filtereinsatz danach unter klarem Leitungswasser ab.

## Regelmäßige, gründliche Reinigung

**⚠ WARNUNG** – Filterhalter und Filtereinsatz sind nach Ablauf des Reinigungszyclus sehr heiß!

5. Spülen Sie zunächst alle Reste des Kaffeepulvers aus dem Filtereinsatz.
6. Legen Sie eine Reinigungstablette in den Filtereinsatz (ohne Kaffeepulver!).
7. Installieren Sie den Filterhalter mit diesem Filtereinsatz am Brühkopf und starten Sie die Funktion „Anleitung und Einstellungen / Wartung / Reinigungszyclus“. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis die Funktion beendet ist.
8. Nehmen Sie den Filterhalter vom Brühkopf ab. Wischen Sie den Filtereinsatz mit klarem, warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch aus, um Reste der Reinigungstablette zu entfernen.
9. Setzen Sie den Filterhalter dann wieder am Brühkopf an und lassen Sie mit der Brühfunktion heißes Wasser durchlaufen (Beispiel: „Kaffee-Getränke / Espresso / 2 Tassen“).

## DAS GEHÄUSE UND DIE WÄRMPLATTE REINIGEN

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

## DIE TROPFSCHALE REINIGEN

**⚠️ WARNUNG** – Der Inhalt der Tropfschale kann heiß sein.

Spätestens am Ende des Tages oder wenn die Füllstandsanzeige deutlich aus dem Metallgitter herausragt, müssen Sie die Tropfschale ausleeren. Achten Sie darauf, den Inhalt beim Herausziehen der Tropfschale nicht zu verschütten. Das gilt besonders, wenn die Tropfschale sehr voll ist.

1. Ziehen Sie die Tropfschale vorsichtig nach vorn aus dem Gerät heraus. Nehmen Sie das Metallrost und die Füllstandsanzeige heraus und leeren Sie die Tropfschale aus. Die hintere Abdeckung ziehen Sie nach oben aus der Tropfschale.
2. Waschen Sie die Teile mit einem weichen Tuch und etwas warmer Spülmittellösung. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile danach ab.
3. Setzen Sie die Abdeckung an einer Seite auf das hintere Fach der Tropfschale und drücken Sie die Abdeckung an der anderen Seite an, bis sie mit einem Klicken einrastet und überall gut anliegt.
4. Stecken Sie den roten Füllstandsanzeiger auf das Podest auf der linken Seite in der Tropfschale. Drehen Sie den Füllstandsanzeiger, bis er nach unten gleitet.
5. Legen Sie das Metallrost auf das vordere Fach der Tropfschale. Wenn Füllstandsanzeiger und Metallrost richtig eingelegt sind, dann liegt das Metallrost stabil.

## DAS MAHLWERK REINIGEN

Wenn das Mahlwerk blockiert ist oder Sie das Mahlwerk reinigen wollen, dann können Sie den Mahlkranz (Mittelteil des Mahlwerks) aus dem Mahlwerkschacht heraus nehmen.

**⚠️ ACHTUNG** – Niemals die Bauteile des Mahlwerks feucht werden lassen. Feuchtigkeit beschädigt das Mahlwerk. Drehen Sie die Mahlgradeinstellung nur bei laufendem Motor. Wenn das Mahlwerk allerdings blockiert ist und nicht arbeitet, dann tippen Sie sofort auf die Taste „Stopp“, um den Motor nicht zu überlasten. In einem solchen Fall müssen Sie die Mahlgradeinstellung **ausnahmsweise** bei stehendem Mahlwerk drehen.

**WICHTIG** - Leeren Sie den Bohnentrichter möglichst vollständig aus, bevor Sie den Mahlkranz aus dem Mahlwerk nehmen. Andernfalls fallen die Kaffeebohnen in den Mahlwerkschacht und können sich darin verkeilen. Dadurch wird es schwierig, den Mahlwerkschacht zu reinigen. Solange Kaffeebohnen im Mahlwerkschacht stecken, können Sie den Mahlkranz nicht wieder einbauen.

1. **Den Bohnentrichter ausleeren:** Nehmen Sie die restlichen Kaffeebohnen so weit wie möglich aus dem Bohnentrichter heraus. Wenn nur noch wenige Kaffeebohnen im Bohnentrichter sind, und das Mahlwerk nicht blockiert ist, dann sollten Sie die restlichen Kaffeebohnen mahlen. Stellen Sie dazu ein Gefäß unter den Pulverauslass. Wählen Sie den Befehl „Kaffee-Getränke / Espresso / 1 Tasse“. Tippen Sie dann bei Bedarf mehrmals auf das Bohnen-Symbol, bis die noch vorhandenen Kaffeebohnen vollständig gemahlen sind und das Mahlwerksgeräusch sich unüberhörbar ändert.
2. **Den Mahlkranz ausbauen:** Drehen Sie die Mahlgradeinstellung nach links auf 11. Wenn das Mahlwerk nicht blockiert ist, dann lassen Sie das Mahlwerk dabei laufen. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Drehen Sie die Verriegelung des Mahlwerks (in der Mitte des Bohnentrichters) gegen den Uhrzeigersinn, um den Mahlkranz zu entriegeln. Ziehen Sie den Mahlkranz nach oben aus dem Mahlwerkschacht.
3. **Das Mahlwerk reinigen:** Bürsten Sie den Mahlwerkschacht (im Gerät) und den Mahlkranz mit einer **trockenen** Kunststoffbürste. Sie können dafür die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden. Entfernen Sie die Reste des Kaffeepulvers vom Pulverauslass und vom Adapter des Mahlwerks. Dazu können Sie ein weiches, **trockenes** Tuch oder eine weiche, **trockene** Bürste verwenden.
4. **Den Mahlkranz einbauen:** Halten Sie den Mahlkranz an der Verriegelung und stecken Sie den Mahlkranz wieder in den Mahlwerkschacht. Drehen Sie den Mahlkranz, während Sie ihn nach unten drücken bis er im Mahlwerkschacht ganz nach unten gleitet. Drehen Sie die Verriegelung dann im Uhrzeigersinn, um den Mahlkranz zu verriegeln.
5. **Das Mahlwerk wieder in Betrieb nehmen:** Bereiten Sie das Gerät für den Betrieb vor (siehe: ‚Getränke zubereiten‘). Warten Sie, bis die Startseite erscheint. Wählen Sie „Kaffee-Getränke / Espresso / 1 Tasse“. Starten Sie das Mahlwerk mit dem Bohnen-Symbol und drehen Sie während das Mahlwerk arbeitet die Mahlgradeinstellung auf den gewünschten Mahlgrad.

## HINWEIS

Wenn der Mahlkranz nicht richtig eingelegt und verriegelt ist, dann erscheint eine Fehlermeldung auf dem Bildschirm. Prüfen Sie die Verriegelung des Mahlkranzes. Drehen Sie bei Bedarf die Verriegelung auf und wieder zu.

6. **Vorbereitung für die Verwendung:** Füllen Sie den Bohnenrichter. Um für Ihren nächsten Kaffee sofort die richtige Kaffeepulvermenge zu erhalten, sollten Sie ein Gefäß unter den Pulverauslass stellen und das Mahlwerk 5-6 mal starten wie in Schritt 5 beschrieben.

## DAS WASSERSYSTEM SPÜLEN

Nach einer längeren Aufbewahrung des Geräts sollten Sie das Wassersystem spülen, bevor Sie Ihre Getränke zubereiten. Dazu können Sie die Reinigungsfunktionen für die Dampfpflanze („Anleitung und Einstellung /Wartung / Reinigung der Dampfpflanze“; siehe: Gründliche Reinigung der Dampfpflanze) und für die Filtereinsätze („Anleitung und Einstellung /Wartung / Reinigungszyklus“; siehe: Reinigung der Filtereinsätze und Filterhalter reinigen). Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale leer ist, bevor Sie die Reinigungsfunktionen starten.

## DAS WASSERSYSTEM ENTKALKEN

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Die erforderlichen Zeitintervalle hängen von der Verwendung des Gerätes und der Wasserhärte des verwendeten Wassers ab. Das Gerät zeigt eine entsprechende Meldung an. Entkalken Sie das Gerät sobald wie möglich, nachdem die Meldung angezeigt wurde, um Schäden an der Maschine zu verhindern.

**⚠️ WARNUNG** – Während des Entkalkens pumpt die Maschine große Mengen heißes Entkalkungsmittel und heißes Wasser durch den Brühkopf und die Dampfpflanze. **Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Niemals die Dämpfe des Entkalkungsmittels einatmen**, um Verätzungen Ihrer Atemwege zu vermeiden. Achten Sie darauf, die heiße Flüssigkeit nicht zu verschütten, um Verbrühungen und Sachschäden zu vermeiden. Die verwendeten Gefäße zum Auffangen der Flüssigkeit können ebenfalls heiß sein. Schützen Sie bei Bedarf Ihre Hände.

**⚠️ ACHTUNG** – Bitte verwenden Sie nur Entkalker, die vom Hersteller für diese Maschine vorgesehen sind, um Gesundheitsschäden und Schäden am Gerät durch ungeeignete Chemikalien zu vermeiden. Verwenden Sie den GASTROBACK Premium Entkalker (Art.-Nr.: 98175). Verwenden Sie KEINEN Essig! **Durch Kalkablagerungen und/oder ungeeignete Entkalker verursachte Schäden an der Maschine sind nicht Teil der Gewährleistung.**

**WICHTIG** - Sie können den Entkalkungsvorgang vorzeitig abbrechen. **Wir empfehlen dringend, die Entkalkung bis zum Ende laufen zu lassen.** Andernfalls können Teile der Entkalkerlösung im Wassersystem zurückbleiben.

Sie brauchen zur Entkalkung einen geeigneten Entkalker und einen hitzefesten Behälter, der unter den Brühkopf und die Dampfpflanze passt (Beispiel: Topf, Mindestgröße 2,5 Liter). Die Entkalkung dauert ca. 1 Stunde. Wenn Sie die Maschine kurz nach dem Entkalken verwenden wollen, dann sollten Sie eventuell auch den Wasserfilter erneuern (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Erste Vorbereitungen nach dem Kauf‘).

## VORBEREITUNG

1. Leeren Sie die Tropfschale aus und stellen Sie die Tropfschale dann wieder an ihren Platz. Nehmen Sie den Wassertank aus der Maschine. Leeren Sie restliches Wasser aus und nehmen Sie den Wasserfilter heraus. Spülen Sie den Wassertank aus.
2. Bereiten Sie 2,5 Liter Entkalkerlösung nach den Angaben auf der Packung vor. Füllen Sie den Wassertank dann bis zur Markierung MAX (max. 2,5 Liter) mit der Entkalkerlösung. Setzen Sie den Wassertank danach wieder an der Maschine ein.
3. Nehmen Sie den Filterhalter vom Brühkopf ab und stellen Sie ein ausreichend großes, hitzebeständiges Gefäß mit mindestens 2,5 Liter Fassungsvermögen unter den Brühkopf und richten Sie die Dampfpflanze in das Gefäß.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Warten Sie, bis die Startseite erscheint.
5. Wählen Sie den Befehl „Anleitung und Einstellungen / Wartung / Entkalkungszyklus“.

## ENTKALKEN

6. Starten Sie den Entkalkungszyklus mit der Taste „Start“. Blättern Sie mit der Taste „Weiter“ durch die ersten Seiten mit Anleitungen und überprüfen Sie dabei, ob Sie alle erforderlichen Vorbereitungen getroffen haben.
7. Tippen Sie auf der letzten Anleitungsseite auf „Fertig“, um die Entkalkung zu starten. **Die Maschine beginnt sofort, heiße Entkalkerlösung durch das Wassersystem zu pumpen.** Halten Sie Ihre Hände und Arme nicht unter den Brühkopf oder die Dampfpflanze.

**WICHTIG** - Während der Entkalkung pumpt die Maschine in mehreren Zyklen mit längeren Pausen dazwischen. Sie können den Entkalkungszyklus anhalten („Pause“) oder ganz abbrechen („Abbrechen“), wenn ein Problem auftreten sollte.

- Warten Sie, bis die Maschine das Ende des ersten Schritts der Entkalkung meldet („Entkalkungszyklus 1 von 2 abgeschlossen“).

**⚠️ ACHTUNG** – Wenn Sie den Entkalkungszyklus vorzeitig abgebrochen haben, **dann ist es sehr wichtig, den Entkalkungszyklus vor der Verwendung der Maschine erneut zu starten. Füllen Sie in diesem Fall statt der Entkalkung nur klares Wasser ein, um die Reste der Entkalkung aus dem System zu spülen.**

## SPÜLEN

- Tippen Sie auf die Taste „Weiter“. Befolgen Sie die Anleitungen auf dem Bildschirm: Leeren Sie den Wassertank aus und spülen Sie die restliche Entkalkung sorgfältig aus. Füllen Sie den Wassertank dann bis zur MAX-Markierung und setzen Sie ihn wieder am Gerät ein.
- Mit der Taste „Weiter“ zeigen Sie die nächste Anleitungsseite an: Leeren Sie das Gefäß unter dem Brühkopf aus und stellen Sie es wieder unter den Brühkopf. Richten Sie die Dampfpflanze in das Gefäß.
- Tippen Sie dann auf die Taste „Fertig“, um den Spülvorgang (2. Schritt der Entkalkung) zu starten. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis der Spülvorgang beendet ist und eine entsprechende Meldung erscheint („Entkalkungszyklus 2 von 2 abgeschlossen“).
- Tippen Sie auf die Taste „Abbrechen“, um die Wartungsseite wieder anzuzeigen. Mit dem Haus-Symbol in der Navigationsleiste zeigen Sie die Startseite an.
- Vor der nächsten Verwendung:** Füllen Sie den Wassertank wieder auf und setzen Sie einen Wasserfilter ein (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Erste Vorbereitungen nach dem Kauf‘).

Das Gerät ist jetzt wieder einsatzbereit.

## HILFE BEI PROBLEMEN

Wenn während der Arbeit mit dem Gerät Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Notabschaltung erforderlich?		Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Sie haben das Gerät eingeschaltet, aber auf dem Bildschirm wird nur die Zeit angezeigt ODER der Bildschirm ist völlig dunkel.	Ca. 5 Minuten nach der letzten Eingabe schaltet das Gerät den Bildschirm in den Ruhemodus.	Tippen Sie auf die Zeitanzeige, um zur zuletzt angezeigten Seite zurückzukehren.
	Ca. 30 Minuten nach der letzten Eingabe schaltet sich das Gerät vollständig aus.	Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.
Der Bildschirm reagiert nicht auf Ihre Eingaben.	Sie haben nicht auf die richtige Stelle des Bildschirms getippt.	Tippen Sie auf den Text oder das Symbol der gewünschten Funktion.
	Sie befinden sich auf einer Anleitungsseite.	Außer den Tasten zum Blättern (Beispiel: „Weiter“, „Fertig“) werden die Funktionselemente auf den Seiten der Anleitungen generell nur zur Erklärung angezeigt und sind wirkungslos. Tippen Sie auf das Haus-Symbol oder den Pfeil in der Navigationsleiste, um zur Steuerung des Geräts zurückzukehren.
	Das Gerät bearbeitet gerade eine Funktion.	Wenn eine Funktion läuft, die nicht abgebrochen werden kann (Beispiel: direkt nach dem Einschalten), dann ist der Bildschirm gegen Eingaben gesperrt. Warten Sie, bis die Funktion beendet ist.
	Sie haben auf ein leeres Personen-Symbol getippt (noch kein Getränk gespeichert).	Das ist normal. Bei leeren Personen-Symbolen wird der Kopf als Umriss dargestellt. Speichern Sie zuerst ein Getränk unter diesem Symbol.
Ein ernstes Problem ist aufgetreten.		Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie das Gerät nach ca. 5 Minuten wieder in Betrieb und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem bestehen bleibt, dann wenden Sie sich an den GASTROBACK Kundenservice.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Der Wasserfilter bleibt nicht auf der Halterung im Wassertank sondern schwimmt an der Oberfläche.	Im Wasserfilter ist zu viel Luft.	Nehmen Sie den Wasserfilter aus dem Tank und entfernen Sie die Luftblasen (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Erste Vorbereitungen nach dem Kauf‘). Der Wasserfilter ist richtig für die Verwendung vorbereitet, wenn er im Wasser untergeht. Wenn das Problem nach dem Wechsel des Wassers im Tank wiederholt auftritt, dann tauschen Sie den Wasserfilter aus. Drücken Sie bei der Vorbereitung nicht zu fest auf den Wasserfilter, um die Hülle nicht zu beschädigen.
	Der Wasserfilter ist beschädigt.	Tauschen Sie den Wasserfilter aus (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Erste Vorbereitungen nach dem Kauf‘).
Das Mahlwerk arbeitet nicht UND / ODER es kommt kein Kaffeepulver oder zu wenig Kaffeepulver aus dem Mahlwerk auslass.	Der Bohnentrichter ist leer.	Füllen Sie den Bohnentrichter.
	Kaffeebohnen haben sich im Boden des Bohnentrichters verkeilt.	Rühren Sie die Kaffeebohnen im Bohnentrichter mit einem stumpfen, möglichst weichen Werkzeug um (Beispiel: Kleiner Gummischaber). Versuchen Sie es dann erneut.
	Verunreinigungen in den Kaffeebohnen blockieren das Mahlwerk.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie das Hindernis (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Mahlwerk reinigen‘).
	Sie haben das Mahlwerk zum ersten mal nach dem Kauf oder nach einer gründlichen Reinigung verwendet.	Bei den ersten Durchläufen wird meist noch nicht die richtige Kaffeepulvermenge abgegeben, da das Mahlwerk zuerst frische Bohnen einziehen und verarbeiten muss. Stellen Sie einen trockenen Becher unter das Mahlwerk und starten Sie das Mahlwerk mehrmals (4-5 mal), bis eine gleichmäßige Menge abgegeben wird.
	Der Mahlkranz ist nicht richtig eingelegt und/oder nicht richtig verriegelt. Eine Fehlermeldung erscheint auf dem Bildschirm.	– Öffnen Sie die Verriegelung des Mahlkranzes und versuchen Sie, den Mahlkranz etwas weiter nach unten zu drücken. Schließen Sie die Verriegelung dann wieder und versuchen Sie es erneut (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Mahlwerk reinigen‘). – <b>Ausnahme:</b> Drehen Sie die Mahlwerkseinstellung bei stehendem Mahlwerk VORSICHTIG ein kleines Stück (1 Raste) vor und zurück. Versuchen Sie es dann erneut.
Der Kaffee läuft nicht oder nicht richtig durch.	Der Wassertank ist leer oder nicht richtig installiert.	Füllen Sie den Wassertank. Vergewissern Sie sich, dass der Tankdeckel mit dem Rand der Wärmplatte auf gleicher Höhe liegt.
	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Verwenden Sie ein Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist; siehe ‚Tipps für beste Ergebnisse‘. Stellen Sie einen gröberen Mahlgrad ein.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Der Kaffee ist zu fest angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver nicht zu fest in den Filtereinsatz (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).
	Der Filtereinsatz ist verstopft.	Reinigen Sie den Filtereinsatz mit dem „Reinigungszyklus“ der Maschine (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Filtereinsätze und Filterhalter reinigen‘).
	Das Dampfsieb im Brühkopf ist durch Kalkablagerungen verstopft.	Entkalken Sie das Wassersystem (siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘).
Der Kaffee läuft zu schnell durch.	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie ein Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist (siehe ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Stellen Sie an der Maschine einen feineren (kleineren) Mahlgrad ein (siehe: ‚Eigene Einstellungen / Das Mahlwerk einstellen‘).
	Sie haben zu wenig Kaffeepulver eingefüllt.	<b>Mit dem Mahlwerk arbeiten:</b> Wählen Sie am Mahlwerk eine höhere Einstellung für die „Mahlmenge“. Wählen Sie nach der Auswahl Ihres Getränks die richtige Anzahl der Tassen („1 Tasse“ oder „2 Tassen“). Beachten Sie die Einträge zum Mahlwerk weiter oben. <b>Vorgemahlene Kaffeepulver:</b> Messen Sie mit dem Messlöffel am Presswerkzeug eine ausreichende Menge Kaffeepulver ab (siehe: ‚Getränke zubereiten / Kaffee aufbrühen‘).
	Der Kaffee ist nicht fest genug angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver fester in den Filtereinsatz (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).
Der Kaffee läuft an der Außenseite des Filterhalters herunter oder spritzt heraus.	Filtereinsatz oder Filterhalter sind nicht richtig am Brühkopf eingebaut und / oder auf dem Rand des Filtereinsatzes oder an der Brühkopfdichtung klebt Kaffeepulver.	Tippen Sie auf „Stopp“, nehmen Sie den Filterhalter vorsichtig ab und füllen Sie den Filterhalter neu. – Wischen Sie verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig vom Rand des Filtereinsatzes ab, bevor Sie den Filterhalter am Gerät einsetzen. – Reinigen Sie den Brühkopf (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Den Brühkopf reinigen‘). – Setzen Sie den Filterhalter waagrecht am Brühkopf an und schrauben Sie ihn so fest wie möglich.
Der Kaffee läuft an der Außenseite des Filterhalters herunter oder spritzt heraus.	<b>Hinweis:</b> Im allgemeinen hat es keinen Sinn, den Filterhalter in diesem Fall fester am Brühkopf anzuschrauben, da bereits Kaffeepulver zwischen Filtereinsatz und Brühkopfdichtung gedrückt wurde.	

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Der Filtereinsatz ist verstopft.	Tippen Sie auf „Stopp“. Warten Sie einige Sekunden und nehmen Sie den Filterhalter dann langsam und vorsichtig ab. Rechnen Sie damit, dass das Wassersystem noch unter hohem Druck steht und das Wasser herausspritzen könnte. Reinigen Sie den Filtereinsatz mit der Reinigungsfunktion des Geräts (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Filtereinsätze und Filterhalter reinigen‘).
	Zu viel Kaffeepulver im Filtereinsatz.	Lassen Sie genug Platz zwischen dem gepressten Kaffeepulver und dem Rand des Filtereinsatzes (ca. 2-3 mm). Verwenden Sie die richtige Menge Kaffeepulver und den richtigen Filtereinsatz. Stellen Sie das Mahlwerk entsprechend ein (siehe: ‚Eigene Einstellungen / Das Mahlwerk einstellen‘).
	Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver nicht so fest an (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).
	Die Dichtung im Brühkopf ist abgenutzt oder beschädigt.	Wenden Sie sich an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 041 65/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de. <b>Niemals mit harten oder scharfkantigen Gegenständen im Brühkopf stochn!</b> Verwenden Sie zur Reinigung nur ein WEICHES Tuch.
	Das Dampfsieb im Brühkopf ist durch Kalk verstopft.	Entkalken Sie das Wassersystem (siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘). <b>Kalkablagerungen beschädigen die Maschine. Vergewissern Sie sich, dass die Wasserhärte richtig eingestellt ist</b> (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Erste Vorbereitungen nach dem Kauf‘).
Der Kaffee ist zu kalt.	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Die Wärmplatte (auf dem Gerätedach) wird beheizt, sobald Sie das Gerät einschalten. Stellen Sie Ihre Tassen einige Zeit dort ab, bevor Sie den Kaffee aufbrühen. Alternativ stellen Sie Ihre Tasse unter den Brühkopf und starten Sie die Brühfunktion ohne Filterhalter. Gießen Sie das heiße Wasser in Ihrer Tasse weg, bevor Sie den Kaffee aufbrühen.
	<b>Getränke mit Milch:</b> Die Milch ist nicht heiß genug.	Verwenden Sie das mitgelieferte Milchkännchen zur Aufschäumen und halten Sie die Hand dabei unter den Boden des Milchkännchens. Wenn der Boden des Milchkännchens zu heiß zum Anfassen wird, dann hat die Milch die richtige Temperatur (siehe: ‚Getränke zubereiten / Milch aufschäumen‘).

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Der Filterhalter löst sich während der Extraktion vom Brühkopf.	Der Filterhalter ist nicht fest genug am Brühkopf angeschraubt.	Schrauben Sie den Filterhalter fester am Brühkopf an.
	Am Rand des Filtereinsatzes oder an der Dichtung des Brühkopfes war Kaffeepulver UND / ODER der Rand des Filtereinsatzes war feucht.	Vergewissern Sie sich, dass der Rand des Filterhalters sauber und trocken ist, bevor Sie den Filterhalter am Brühkopf ansetzen. Reinigen Sie bei Bedarf den Brühkopf (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Den Brühkopf reinigen‘).
Nach der Extraktion ist noch Wasser im Filtereinsatz.	Das ist normal.	Kein Grund zur Besorgnis.
Ihre Getränke haben einen schalen Geschmack.	Das Wasser im Wassertank ist abgestanden.	Leeren Sie den Wassertank aus und reinigen Sie den Wassertank. Füllen Sie den Wassertank mindestens täglich mit frischem, kaltem Wasser (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Den Wassertank reinigen‘). Verwenden Sie nur frisches Trinkwasser mit niedrigem Mineraliengehalt. Lassen Sie den Wasserhahn etwas laufen, bevor Sie den Wassertank füllen.
	Kaffeebohnen oder Kaffeepulver sind alt.	<b>Bei Verwendung des Mahlwerks:</b> Leeren Sie den Bohnentrichter aus und reinigen Sie das Mahlwerk (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Mahlwerk reinigen‘). Verwenden Sie nur frisch geröstete Kaffeebohnen und frisches Kaffeepulver.
	Die Milch ist nicht mehr frisch genug oder war zu warm.	Verwenden Sie nur gut gekühlte, richtig frische Milch zum Aufschäumen (siehe: ‚Getränke zubereiten / Milch aufschäumen‘).
	Die Dampfpflanze ist nicht sauber.	Reinigen Sie die Dampfpflanze (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Die Dampfpflanze reinigen‘).
	Der Wasserfilter ist verbraucht.	Ersetzen Sie den Wasserfilter rechtzeitig (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung / Erste Vorbereitungen nach dem Kauf‘).
	Die Maschine muss entkalkt werden.	Entkalken Sie das Wassersystem rechtzeitig (siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘). <b>Kalkablagerungen beschädigen die Maschine. Vergewissern Sie sich, dass die Wasserhärte richtig eingestellt ist.</b>

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Das Gerät erzeugt kein oder nur wenig heißes Wasser oder Dampf.	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank auf.
	Die Dampfpflanze ist verstopft.	Lassen Sie die Dampfpflanze abkühlen und reinigen Sie die Dampfpflanze (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Die Dampfpflanze reinigen‘). <b>Entkalken Sie die Maschine rechtzeitig</b> (siehe: ‚Das Wassersystem entkalken‘).
Die Milch lässt sich nicht aufschäumen.	Das Gerät entwickelt nicht genug Dampf.	Beachten Sie die Einträge oben.
	Sie haben die Dampfpflanze nicht gespült.	Lassen Sie die Dampffunktion arbeiten, bis ein kräftiger Dampfstrahl austritt. Beginnen Sie erst danach mit dem Aufschäumen (siehe: ‚Getränke zubereiten / Milch aufschäumen‘).
	Die Schaummenge ist zu niedrig eingestellt.	Tippen Sie auf das Zahnrad-Symbol über dem Kännchen-Symbol („Schaummenge“) und wählen Sie einen höheren Wert. Versuchen Sie es dann erneut.
	Die Milch ist nicht frisch oder nicht kalt genug.	Die Milch muss frisch und kalt sein. Siehe: ‚Getränke zubereiten / Milch aufschäumen‘.
	Die Milchqualität eignet sich nicht gut zum Aufschäumen.	Unterschiedliche Milchsorten schäumen unterschiedlich gut. Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit ganz frischer, fettarmer H-Milch von der Kuh.
Beim Aufschäumen der Milch entsteht ein pfeifendes Geräusch.	Das Geräusch ist durch die Strömung bedingt.	Kein Grund zur Besorgnis. Eventuell verschwindet das Geräusch, wenn Sie die Düse nur wenige Millimeter weiter aus der Milch herausnehmen.
Wasser sammelt sich unter oder neben dem Gerät. <b>Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose</b> und wischen Sie übergelaufenes Wasser sofort ab.	Der Wassertank ist überfüllt.	Beachten Sie beim Füllen des Wassertanks immer die MAX-Markierung (2500ml; siehe: ‚Vorbereitungen / Den Wassertank füllen‘).
	Beim Füllen des Wassertanks haben Sie Wasser verschüttet oder die Außenseiten des Wassertanks waren nass.	Trocknen Sie die Außenseiten des Wassertanks ab, bevor Sie den Wassertank am Gerät einsetzen. Eventuell sollten Sie es vermeiden, den Wassertank zu füllen, wenn er im Gerät steht, da das Wasser dabei leicht verschüttet werden kann. Nehmen Sie den Wassertank zum Füllen aus dem Gerät.
	Die Tropfschale ist übergelaufen oder war nicht richtig eingelegt.	Lassen Sie die Tropfschale nicht zu voll werden. Ziehen Sie die Tropfschale zum Ausleeren vorsichtig aus dem Gerät, um das enthaltene Wasser nicht zu verschütten. Schieben Sie die Tropfschale zum Betrieb immer ganz nach hinten in den Sockel des Geräts.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Wasser und Spritzer aus der Dampfpflanze sind neben das Gerät gelaufen.	Richten Sie die Dampfpflanze immer auf die Tropfschale oder in ein Gefäß, wenn Sie nicht verwendet wird. Wischen Sie übergelaufenes Wasser sofort ab.
	Undichtigkeit des Wassersystems.	Wenden Sie sich an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de
Das Gerät hält unerwartet an. Keiner der oben genannten Gründe trifft zu.	Der Überhitzungsschutz hat angesprochen.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie ca. 1 Stunde. Nehmen Sie das Gerät dann wieder in Betrieb. Wenn das Gerät danach nicht arbeitet, dann wenden Sie sich an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

## AUFBEWAHRUNG

**⚠️ WARNUNG** – Achten Sie darauf, dass die Maschine und alle zugehörigen Bauteile und Zubehöre zu jeder Zeit für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unerreichbar sind. Schalten Sie die Maschine immer AUS (Ein/Aus-Taste drücken, Bildschirm wird dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Maschine unbeaufsichtigt lassen und/oder nicht verwenden.

**WICHTIG** - Zur längeren Aufbewahrung sollte der Wasserfilter aus dem Wassertank entfernt werden. Bereits gebrauchte Wasserfilter können nur maximal 3 Wochen gelagert werden. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in die Maschine oder ihre Bauteile. Niemals die Bauteile oder Zubehöre der Maschine für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit der Maschine.

1. Reinigen Sie alle Bauteile der Maschine und entkalken Sie die Maschine (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘ und ‚Das Wassersystem entkalken‘). Leeren Sie alle Reste des Wassers und der Kaffeebohnen vollständig aus.
2. Trocknen Sie alle Teile der Maschine vollständig ab – auch die Innenseiten des Wassertanks und der Tropfschale. Lassen Sie die Teile ca. 1 Stunde an der Luft trocknen. Lassen Sie dabei den Tankdeckel und Trichterdeckel geöffnet. Besonders der Wassertank muss vollständig trocken sein, um bei längerer Aufbewahrung die Bildung unangenehmer Gerüche zu vermeiden.
3. Setzen Sie Tropfschale, Trichterdeckel und Wassertank nach dem Trocknen wieder an der Maschine ein. Drehen Sie die Dampfpflanze nach innen auf die Tropfschale.

4. **Fassen Sie die Maschine an beiden Seiten unten an der Gerätebasis an** und stellen Sie die Maschine aufrecht auf eine feste, trockene Oberfläche, auf der sie vor übermäßigen Belastungen (Beispiel: Stromschlag, Stöße, Feuchtigkeit, Hitze, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unzugänglich** ist.
5. Die Zubehöre können Sie zum Teil in das Milchkännchen legen und/oder die Teile in ein sauberes Tuch wickeln. Den Filterhalter können Sie am Brühkopf einbauen und das Milchkännchen und die anderen Zubehöre auf die Tropfschale stellen. Legen Sie das Netzkabel neben die Maschine. Das Netzkabel darf nicht geknickt, gequetscht oder verknotet werden.

## ENTSORGUNGSHINWEISE



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

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung und Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Luft und Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna kann auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

## INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de).

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

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

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

## GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

### HINWEIS

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch übermäßige Kalkablagerungen entstehen.

### HINWEIS

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

Kunden anderer Länder: Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnlichen Umgebungen geeignet. Dazu gehören:

- Mitarbeiter in Verkaufsläden, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben und ähnlichen Umgebungen,
- Kunden in Hotels, Motels, Gasthäusern und vergleichbaren Bereichen

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie die Maschine transport sicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Geräts beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns die Maschine bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob die Maschine zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

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

**GASTROBACK®**

---

**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