

GASTROBACK®

BEDIENUNGSANLEITUNG
DESIGN ESPRESSO MASCHINE ADVANCED
CONTROL



Art.-Nr. 42636 »Design Espresso Maschine Advanced Control«

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

Ihre »Design Espresso Maschine Advanced Control« kennenlernen	4
Wichtige Hinweise für eine optimale Funktion	6
Wichtige Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	7
Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte	10
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	11
Eigenschaften der »Design Espresso Maschine Advanced Control«	12
Technische Daten	13
Bedienung	13
Vor der ersten Verwendung	13
Erste Verwendung	14
Die Espressomaschine betriebsbereit machen	15
Energiesparmodus.....	16
Den Display-Modus auswählen.....	16
Programmierbare Funktionen	18
Weitere Einstellungen	22
Zusätzliche Funktionen	25
Die Vorbrühfunktion programmieren.....	25
Warnsignale.....	26
Die Zubereitung des Kaffees.....	27
Allgemeine Tipps & Hinweise	34
Pflege und Reinigung	34
Störungen beseitigen.....	42
Aufbewahrung	46
Entsorgungshinweise	47
Information und Service	47
Gewährleistung/Garantie.....	47
Rezepte	50

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen »Design Espresso Maschine Advanced Control« von Gastroback. Diese Espressomaschine mit zwei getrennten Boilern bietet die Möglichkeit gleichzeitig Espresso zu extrahieren und Milchschaum zuzubereiten. Zu den Features der »Design Espresso Advanced Control« gehören zum Beispiel die aktiv beheizte Brühgruppe und die integrierte Heißwasserfunktion. Der Espresso boiler ist mit einem PID-Regler für die exakte Wassertemperatur ausgestattet und ist programmierbar. Das entspricht den strengen Vorgaben des World Barista Championship Standards. Durch die Vorbrüh-Funktion wird das Kaffeemehl befeuchtet, natürliches Aroma und ätherische Öle kommen zur Geltung. Das Gerät verfügt unter anderem über versenkbare Rollen, die das Reinigen z.B., der Küchen-Arbeitsplatte, zum Kinderspiel machen. Die Verbindung zwischen frisch gemahlenem Kaffee, der richtigen Dosierung und dem professionellen Brühverfahren machen den Espresso reichhaltiger und cremiger.

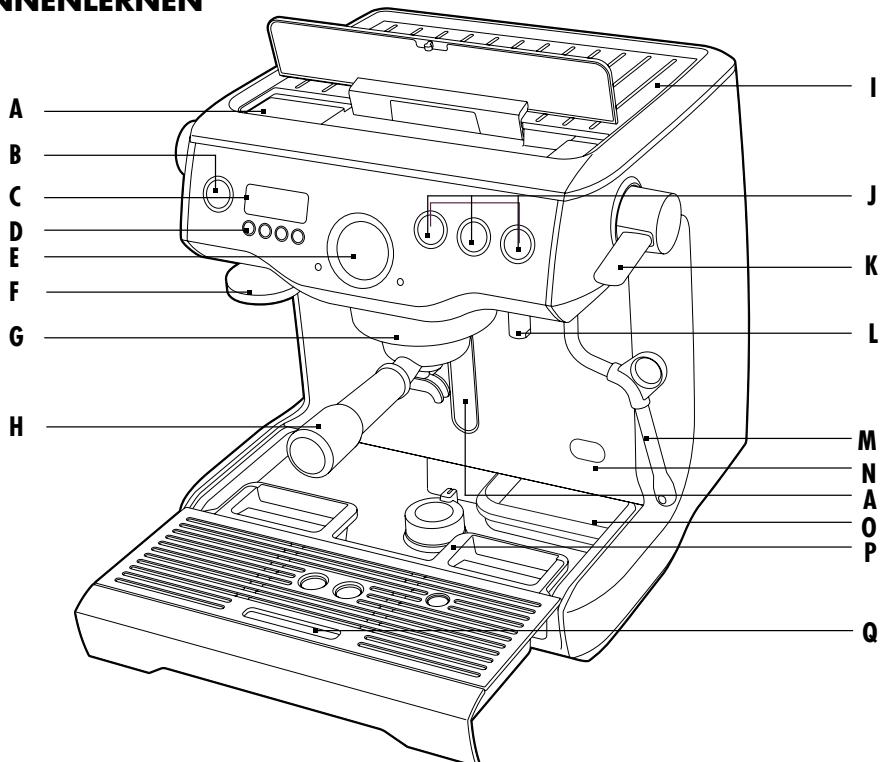
Die Informationen in dieser Anleitung werden Ihnen die unglaubliche Vielseitigkeit des Gerätes rasch vermitteln.

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

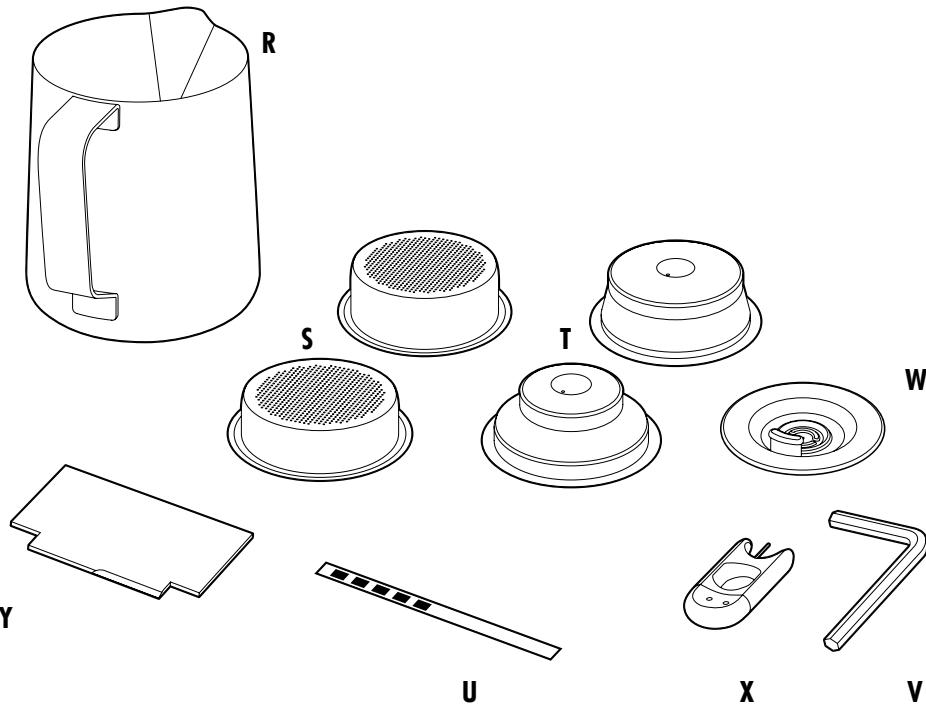
Ihre Gastroback GmbH



IHRE »DESIGN ESPRESSO MASCHINE ADVANCED CONTROL« KENNENLERNEN



- A Herausnehmbarer 2,5 Liter Wasser-Tank** mit Wasserfilter und beleuchteter Füllstandsanzeige; über eine Klappe an der Vorderseite der Maschine direkt befüllbar.
- B POWER Button** zum EIN/AUS-Schalten
- C Beleuchtetes LCD-Display** zeigt die aktuellen Einstellungen und Kürzel der Funktionen.
- D MENU-Bedienknöpfe**
- E Integriertes Manometer** – Kontrollfunktion für den Espresso-Druck, der sich aus dem richtigen Verhältnis von Kaffeemenge, Mahlgrad und Andruck des Kaffee-pulvers ergibt.
- F Integriertes Presswerkzeug** (Tamper) mit Magnethalterung zum Andrücken des Kaffees; immer sofort griffbereit.
- G Aktiv beheizte Brühgruppe** hält die Brüh-temperatur während der Extraktion konstant.
- H 58-mm-Siebträger aus Edelstahl**
- I Beheizte Warmhalteplatte** für 6 Tassen
- J Programmierbare Tasten** – Extraktionsdauer bzw. Espressomenge frei programmierbar (1 oder 2 Tassen) oder manuell steuerbar.
- K Dampfwahlschalter** – Sofort voller Dampfdruck für perfekten Milchschaum, jederzeit.
- L Separate Heißwasserdüse** – Jederzeit heißes Wasser auf Knopfdruck; zum Beispiel für die Teezubereitung.
- M 360° schwenkbare Milchschaumdüse** für cremigeren Milchschaum.
- N Zugang zu den Ventilen der Boiler** (DESCALE ACCESS)
- O Integriertes Zubehörfach**
- P Ausfahrbare Rollen** ermöglichen eine leichte und problemlose Reinigung unter der Maschine.
- Q Herausnehmbare Tropfschale**



Zubehör

- R. Edelstahl-Milchschaumkännchen
- S. 2 Einzelwand-Siebeinsätze
- T. 2 Doppelwand-Siebeinsätze
- U. Teststreifen für die Wasserhärte
- V. Inbusschlüssel
- W. Reinigungseinsatz
- X. Reinigungswerkzeug
- Y. Razor™-Dosierungswerkzeug

LCD DISPLAY

- Anzeigen
 - Extraktions-Temperatur
 - Extraktions-Timer (Shot Clock)
 - Uhr (Clock)
- Mögliche Anzeige-Modi
 - Extraktions-Temperatur
 - Extraktions-Volumen für 1 oder 2 Tassen
 - Vorbrühfunktion
 - Auto Start

WICHTIGE HINWEISE FÜR EINE OPTIMALE FUNKTION

- Die »Design Espresso Maschine Advanced Control« dient zum Zubereiten von Espresso. Daher werden einige Bauteile wie z. B. Brühgruppe, Siebträger, Heißwasserdüse und Milchschaumdüse beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus.
- Niemals das Gerät oder die Bauteile des Gerätes in der Spülmaschine reinigen. Das Gerät und das Netzkabel niemals mit Flüssigkeiten übergießen oder in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.
- Nachdem Sie die richtige Menge Kaffeepulver in den Siebeinsatz gefüllt haben, müssen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig andrücken. Verwenden Sie dazu das Presswerkzeug (Tamper). Das Kaffeepulver darf nicht zu fest angedrückt werden.
- Wischen Sie eventuell auf dem Rand des Siebeinsatzes verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig ab. Der Rand muss unbedingt ganz sauber sein, damit der Siebeinsatz an der Brühgruppe druckdicht abschließt. Für ein optimales Brühergebnis sollte das Manometer einen mittleren Druck anzeigen.
- Achten Sie darauf, dass der Siebträger vor der Benutzung fest in der Brühgruppe eingesetzt ist. Niemals den Siebträger während des Betriebes entfernen.
- Aufgrund der speziellen Brühtechnik der Maschine hat der Kaffeesatz im Siebeinsatz eine bestimmte Restfeuchtigkeit. Das ist völlig normal.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür auto-

risierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehörteile sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind (Beispiel: Deckel ist gebrochen oder gesprungen, Kunststoffteile sind angeschmolzen) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigung während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Verwenden Sie nur Bauteile, Werkzeuge, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebes brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb niemals auf eine Metallfläche (z. B. Geschirrabtropffläche). Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Tischkante herunterhängt und dass niemand das Gerät am Kabel vom Tisch ziehen kann.
- Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken

Wärmequellen und heißen Oberflächen (z. B. Heizung, Ofen, Grill) stellen oder legen. Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebes keine wertvollen feuchtigkeits- oder hitzeempfindlichen Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden, um Schäden durch heißen Dampf und Wasser zu vermeiden. Das Gerät muss von vorn frei zugänglich sein. An den Seiten müssen mindestens 15 cm Platz frei sein.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass der Siebträger richtig in der Brühgruppe eingesetzt ist. Das Gerät erzeugt während des Betriebes heißes Wasser und Dampf unter Überdruck!
- Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Legen Sie niemals harte, scharfkantige oder schwere Gegenstände auf das Gerät, um die Bauteile (Beispiel: Wärmplatte und Gitter auf der Tropfschale) nicht zu beschädigen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen geeignet.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und die Schnur außerhalb der Reichweite von Kindern. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Lassen Sie besonders kleine Kinder niemals unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräteteile und Zubehöre für sie zugänglich sind. Lassen Sie kleine Kinder niemals mit dem Gerät, den Bauteilen oder den Zubehören spielen. Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer AUS (POWER-Taste drücken)

cken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, wenn Sie das Gerät bewegen oder reinigen wollen oder das Gerät längere Zeit unbeaufsichtigt lassen.

- Füllen Sie zum Betrieb immer nur kaltes, sauberes Leitungswasser in den Wassertank. Verwenden Sie zum Betrieb des Gerätes kein Mineralwasser, destilliertes Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie auch kein demineralisiertes Wasser.
- Die »Design Espresso Maschine Advanced Control« dient zum Aufbrühen von Kaffee. Daher werden einige Bauteile, wie z. B. der Brühkopf, der Siebträger und die Milchschaumdüse beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus.
- Wärmen Sie ausschließlich hitzefeste Tassen und Gläser auf der beheizten Wärmschale des Gerätes. Stellen Sie keine Kunststoffbecher auf die Wärmschale. Kunststoffe könnten schmelzen und zu Verletzungen und Sachschäden durch Feuer, Elektrizität und Überhitzung führen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Wassertank leer ist. Achten Sie beim Einsetzen des gefüllten Wassertanks und beim Herausnehmen der vollen Tropfschale darauf, das enthaltene Wasser nicht zu verschütten. Fassen Sie das Gerät immer auf beiden Seiten unten am Gerätesockel (nicht an der Tropfschale!) an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder den Bauteilen eintrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung (siehe >Pflege und Reinigung<).
- Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z.B. Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Verwenden Sie eine Entkalkerlösung nur nach der Anleitung im Abschnitt >Das Gerät entkalken< für Wassertank und Boiler. Niemals harte scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.
- Niemals das Gerät, die Bauteile oder Zubehöre in der Spülmaschine reinigen.

- Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:
 - Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
 - Landwirtschaftlichen Betrieben;
 - Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;
 - Unterkünften mit Frühstücksangebot.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230/240V, 50Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose muss für 16 A einzeln abgesichert sein. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Sollte während der Arbeit eine Flüssigkeit über das Gerät gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (POWER-Taste drücken), ziehen Sie den Netztecker aus der Steckdose und trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch ab. Ziehen Sie sofort den Netztecker aus der Steckdose, wenn Bauteile des Gerätes undicht sind und/oder sich während des Betriebes Wasser unter dem Gerät sammelt.

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

HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR



Die »Design Espresso Machine Advanced Control« dient zum Aufbrühen von Kaffee. Daher werden einige Bauteile wie z. B. Brühgruppe, Siebträger, Heißwasserdüse und Milchschaumdüse beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus.

- Fassen Sie während des Betriebes und kurz danach niemals heiße Bauteile (z.B. Brühgruppe, Siebträger, Heißwasserdüse, Milchschaumdüse) an. Auch nach dem Ausschalten sind das Gerät und die entsprechenden Bauteile noch einige Zeit sehr heiß.
- Aus der Brühgruppe, der Milchschaumdüse und der Heißwasserdüse kann heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen. Halten Sie niemals Ihre Hände, andere Körperteile oder feuchtigkeits- und/oder hitzeempfindliche Gegenstände an Siebträger, Brühgruppe, Heißwasserdüse oder Milchschaumdüse oder darunter, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Achten Sie immer darauf, dass die Milchschaumdüse in Richtung Tropfschale weist, wenn sie nicht benutzt wird.
- Vergewissern Sie sich immer, dass der Siebträger in der Brühgruppe korrekt eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät einschalten. Entfernen Sie niemals den Siebträger während des Brühvorgangs. Beim Brühen des Espressos entstehen heißes Wasser und Dampf unter erhöhtem Druck – Verbrennungsgefahr!
- Warten Sie immer, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist und leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale aus, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.

EIGENSCHAFTEN DER »DESIGN ESPRESSO MASCHINE ADVANCED CONTROL«

DREIFACHES HEIZSYSTEM

Dual-System mit zwei Edelstahl-Boilern

Gleichzeitige Herstellung von Espresso und Milchschaum durch getrennte Boiler für Espresso und Dampf.

Aktiv beheizte Brühgruppe

Hält die Brühtemperatur während der Extraktion konstant. Mit 58-mm-Siebträger.

PRÄZISE KONTROLLE

Elektronischer PID-Regler

Verhindert gradgenau Temperaturabweichungen im Extraktionsprozess.

Konstanter Extraktionsdruck

Professionelle, italienische Espresso-pumpe (Ulka/15 bar) kombiniert mit einem Überdruckventil für den perfekten Espresso-Druck.

Programmierbare Vorbrühfunktion (Pre-Infusion)

Der Kaffee wird angefeuchtet, bevor die Pumpe stufenweise ihre volle Leistung erreicht. Dauer und Druck des Vorbrühvorganges lassen sich einstellen. So kann der Kaffee sein Aroma sanft entfalten.

Zwei-Pumpen-System

Getrennte Pumpen für Dampf- und Espresso-Boiler.

Programmierbare Extraktions-temperatur

Dadurch können Sie das Espresso-Aroma individuell gestalten.

Regelbereich: 86°C bis 96°C

WEITERE EIGENSCHAFTEN

Beleuchtetes LCD-Display

Zeigt die aktuellen Einstellungen und vereinfacht die Programmierung.

Dampf/Milchschaum

Sofort voller Dampfdruck für perfekten Milchschaum – jederzeit!

Professionelle 360° schwenkbare Milchschaumdüse

Für cremigeren Milchschaum und einfache Handhabung.

Wassermenge frei programmierbar

Extraktionsdauer oder -volumen (für 1 oder 2 Tassen) sind programmierbar und manuell steuerbar.

Integrierte Heißwasserfunktion

Jederzeit heißes Wasser auf Knopfdruck, zum Beispiel für die Teezubereitung.

58-mm-Siebträger aus Edelstahl

Fördert eine gleichmäßige Extraktion und ist einfach zu reinigen.

Extraktions-Timer (Shot Clock)

Zeigt die Dauer der Espresso-Extraktion an.

Entkalkungsfunktion Descaling

Zum Entkalken der Boiler und Wasserleitungen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42636 »Design Espresso Maschine Advanced Control«
Stromversorgung:	220-240 V Wechselstrom; 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1.800 - 2.200 Watt
Gewicht:	ca. 13,3 kg
Abmessungen:	ca. 405 mm x 375 mm x 377 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Länge des Netzkabels:	ca. 105 cm
Fassungsvermögen des Wassertanks:	2,5 Liter
Prüfzeichen:	

BEDIENUNG

⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen und Zubehören des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Niemals kleine Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder Zubehören des Gerätes unbefugscht lassen!

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

Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und trocken. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen. Legen

Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät. Sollte während der Arbeit Flüssigkeit über das Gerät gelaufen sein, schalten Sie es sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Trocknen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel »Pflege und Reinigung«.

WICHTIG: Um das Gerät betriebsbereit zu machen (Standby-Modus), müssen Dampfwahtschalter und Heißwasserschalter beide ausgeschaltet sein.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungs- und Werbematerialien. Das Typenschild und die Seriennummer dürfen nicht entfernt werden. Wenn Sie das Gerät auspacken, sind Tropfschale, Zubehörfach (hinter der Tropfschale) und Wassertank bereits richtig eingebaut. Die Tropfschale befindet sich im Gerätesockel und kann nach vorn herausgezogen werden.
2. Vergewissern Sie sich, dass die

Bauteile und das Zubehör vollständig und unbeschädigt sind, bevor Sie die Verpackung entsorgen.

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

3. Das Gerät wird mit einem Wasserfilter geliefert. Entfernen Sie den Wasserfilter aus dem Wassertank und spülen Sie den Wassertank dann sorgfältig aus. Weichen Sie den Wasserfilter zuerst ca. 5 Minuten in einer Tasse Wasser ein. Spülen Sie ihn danach unter fließendem Wasser und setzen Sie ihn dann im Filtersystem ein. Danach können Sie den Wasserfilter im Wassertank installieren. Füllen Sie den Wassertank bis zur Maximum-Markierung mit klarem, kaltem Leitungswasser und setzen Sie den Wassertank dann wieder am Gerät ein. Schließen Sie die Verriegelung oben am Griff des Wassertanks.

Hinweis:

Das Gerät arbeitet nicht, wenn der Wassertank leer oder nicht richtig eingesetzt ist.

4. Spülen Sie vor der ersten Verwendung Siebeinsätze, Siebträger und Milchschaumkännchen in etwas warmer Spülmittellösung. Das Gehäuse des Gerätes und die Wärmplatte wischen Sie am besten mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig mit einem sauberen Tuch

ab. Eine genauere Anleitung finden Sie im Kapitel »Pflege und Reinigung«.

5. Vor der ersten Verwendung sollten Sie das Gerät einmal ohne Kaffee

Hinweis:

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

TIPP:

Sie können das Gerät ganz leicht auf der Arbeitsfläche bewegen, indem Sie die ausfahrbaren Rollen unter der Tropfschale ausklappen.

ERSTE VERWENDUNG

Erste Inbetriebnahme

1. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank bis zur Maximum-Markierung mit kaltem Leitungswasser gefüllt ist.
2. Tauchen Sie den mitgelieferten Teststreifen zur Prüfung der Wasserhärte 1 Sekunde lang in das Wasser und legen Sie ihn dann auf eine saubere Arbeitsfläche.
3. Überprüfen Sie, ob Dampfwahl-

- schalter und Heißwasserschalter beide auf der Position CLOSE stehen.
4. Drücken Sie die POWER-Taste. Ein pumpendes Geräusch ertönt, während die leeren Boiler zum ersten Mal mit Wasser gefüllt werden. Das Gerät verlangt nun die Einstellung der Wasserhärte.
 5. Die Wasserhärte wird als farbige Kästchen auf dem Teststreifen angezeigt. Lesen Sie die Wasserhärte ab.
 6. Verwenden Sie die Pfeiltasten ▼ und ▲, um die abgelesene Wasserhärte am Gerät einzustellen (Bereich: 1 bis 5). Drücken Sie dann die MENU-Taste. Das Gerät bestätigt die Einstellung mit einem akustischen Signal.

Nachdem die Maschine ihre Arbeitstemperatur erreicht hat, schaltet sie automatisch in den Standby-Modus.

Spülvorgang

Führen Sie die folgenden Schritte durch, nachdem das Gerät den Standby-Modus erreicht hat.

⚠️ WARNGUNG – Verbrennungsgefahr. Halten Sie niemals Ihre Hände unter die Brühgruppe, an die Milchschaumdüse oder die Heißwasserdüse, wenn das Gerät in Betrieb ist. Heißes Wasser und heißer Dampf können austreten und zu schweren Verbrühungen führen.

1. Stellen Sie ein hitzefestes 500-ml-Gefäß unter die Brühgruppe.
2. Drücken und halten Sie die 1-Tasse-Taste oder 2-Tassen-Taste ca. 30 Sekunden lang, um den vollen Pumpendruck an der Brühgruppe zu lie-

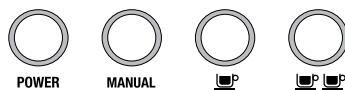
fern. Sobald Sie die Taste loslassen, wird der Wasserfluss gestoppt.

3. Bewegen Sie den Dampfwahlschalter für 10 Sekunden in die obere OPEN-Position, um den Dampf zu aktivieren. Der Dampf tritt aus der Milchschaumdüse aus. Achten Sie dabei darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen.
4. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 bis der Wassertank leer ist. Leeren Sie das Gefäß zwischendurch rechtzeitig aus. Achten Sie dabei darauf, sich nicht am heißen Gefäß und heißen Wasser zu verbrühen.

DIE ESPRESSOMASCHINE BETRIEBSBEREIT MACHEN

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, dann drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten.

Die POWER-Taste blinkt und das LCD-Display zeigt die aktuelle Temperatur des Espresso-Boilers, während das Gerät das Wasser erhitzt. Bei Erreichen der Betriebstemperatur hört die POWER-Taste auf zu blinken und die Tasten MANUAL, 1-Tasse und 2-Tassen leuchten.



Das Gerät ist jetzt im Standby-Modus und bereit für den Betrieb.

TIPP:

Während des Aufheizvorganges sind die Tasten -Tasse und -Tassen sowie das Reinigungsprogramm nicht verfügbar. Wenn Sie eine dieser Funktionen auswählen, während die POWER-Taste blinkt, dann erscheint „BUSY“ auf dem LCD-Display.

ENERGIESPARMODUS

Die »Design Espresso Maschine Advanced Control« verfügt über einen ›Auto-Off-Modus‹. Wird das Gerät 20 Minuten nicht benutzt, schaltet es automatisch in diesen Modus und verbraucht keine Energie. Ist der ›Auto-Off-Modus‹ aktiviert, leuchtet keine der Tasten an dem Gerät mehr auf. Um die Maschine wieder in Betrieb zu nehmen, drücken Sie einmal die Power-Taste. Diese fängt an zu blinken und sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchten alle Tasten wieder konstant.

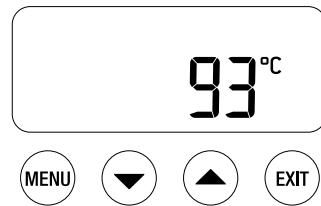
DEN DISPLAY-MODUS AUSWÄHLEN

Die folgenden drei Modi können auf dem LCD-Display angezeigt werden: Shot Temp, Shot Clock oder Clock.

Drücken Sie die - oder die -Taste um zwischen den Modi zu wechseln.

1. Shot Temp

Zeigt die gewählte Extraktionstemperatur an (Standardeinstellung ist 93°C)



2. Shot Clock

Zeigt die Dauer der laufenden Espressoextraktion in Sekunden an.



3. Clock

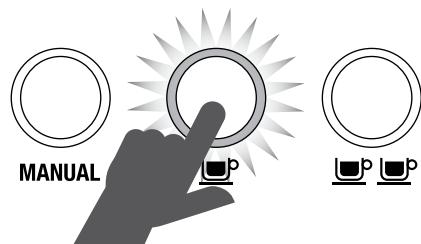
Zeigt die aktuelle Uhrzeit an.



Tägliche Verwendung

1 Espresso zubereiten

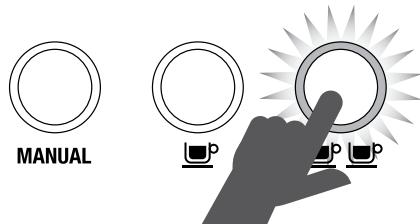
Drücken Sie einmal kurz die -Tasse-Taste, um einen einzelnen Espresso mit dem vorprogrammierten Volumen (ca. 30ml) zu extrahieren.



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

2 Espresso zubereiten

Drücken Sie einmal kurz die -Tassen-Taste, um einen doppelten Espresso oder zwei Espressi mit dem voreingestellten Volumen (ca. 60 ml) zu extrahieren.

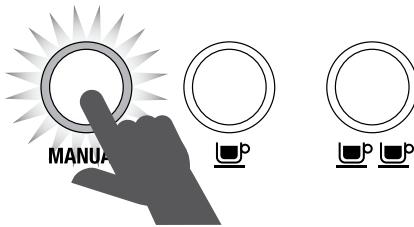


Die Extraktion beginnt mit der Vorbrühfunktion. Nachdem die voreingestellte Menge durchgelaufen ist, kehrt das Gerät zum Standby-Modus zurück.

Manuelle Bedienung

Mit der MANUAL-Taste können Sie die Menge des extrahierten Espressos genau nach Ihren Wünschen dosieren.

1. Halten Sie die MANUAL-Taste gedrückt, um die Extraktion mit der Vorbrühfunktion zu starten. So lange Sie die MANUAL-Taste gedrückt halten, arbeitet das Gerät mit den Einstellungen der Vorbrühfunktion.
2. Lassen Sie die MANUAL-Taste los, um den vollen Pumpendruck an der Brühgruppe zu erzeugen.
3. Drücken Sie noch einmal die MANUAL-Taste um die Extraktion zu beenden.



Hinweis:

Sie können die Extraktion jederzeit abbrechen, indem Sie die zuvor gewählte Taste (MANUAL, -Tasse oder -Tassen) während der Extraktion drücken. Das Gerät kehrt dann sofort zum Standby-Modus zurück.

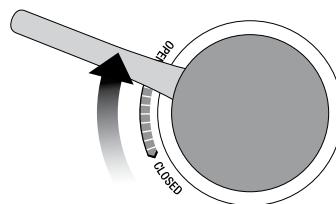
Mit der Milchschaumdüse Dampf erzeugen

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Wenn Sie den Dampfwahlschalter betätigen, strömt sofort sehr heißer Dampf aus der Milchschaumdüse. Niemals die Hände oder empfindliche Gegenstände an die Milchschaumdüse halten, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Unter Druck stehender Dampf kann auch aus der Düse austreten, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde.

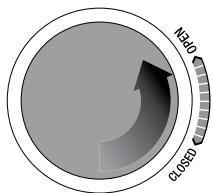
1. Drücken Sie den Dampfwahlschalter in die obere Position (OPEN). Das Gerät erzeugt sofort Dampf. Die Dampfkontrollleuchte leuchtet.



- Um den Dampf auszuschalten, bewegen Sie den Dampfwahl-schalter in die untere Position (CLOSED). Das Gerät kehrt zum Standby-Modus zurück.

Heißes Wasser

Um sofort heißes Wasser zu erhalten, drehen Sie den Heißwasserschalter in die Position OPEN. Die Heißwasserkon-trollleuchte leuchtet.



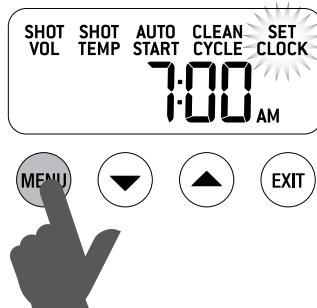
Um das heiße Wasser auszuschalten, bewegen Sie den Heißwasserschalter in die Position CLOSED. Das Gerät kehrt zum Standby-Modus zurück.

Hinweis:

Sie können nicht gleichzeitig einen Espresso extrahieren und heißes Wasser beziehen.

PROGRAMMIERBARE FUNKTI- ONEN

- Um das Gerät zu programmieren, drücken Sie die MENU-Taste. Das Display zeigt die erste der program-mierbaren Funktionen an.
- Drücken Sie die MENU-Taste sooft bis die gewünschte Funktion erscheint.



- Sie können jederzeit zum Standby-Modus zurückkehren. Drücken Sie dazu die Exit-Taste.

Hinweis:

Die MENU-Taste ist ohne Funkti-on, wenn das Gerät gerade einen Espresso, Dampf oder heißes Wasser erzeugt.

Die Extraktionsdauer progra-mmieren

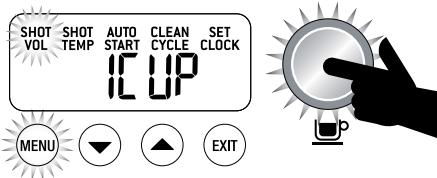
Hinweis:

Die Extraktionen für 1 Tasse (1 CUP) und 2 Tassen (2 CUP) werden als Vor-einstellung durch die Extraktionsdauer gesteuert. Wenn Sie ein festgelegtes Volumen programmieren wollen, dann wählen Sie diese Steuerungsart aus. Siehe: >Weitere Einstellungen<

Programmierung einer einfachen Espresso-Extraktion

- Drücken Sie die MENU-Taste sooft bis „SHOT VOL“ blinkt und auf dem LCD-Display „1 CUP“ angezeigt wird.
- Drücken Sie die -Tasse-Taste, um die Espresso-Extraktion zu starten.
- Sobald die gewünschte Extrakti-

onsdauer erreicht ist, drücken Sie wieder die -Tasse-Taste, um die Espresso-Extraktion zu beenden. Zwei Signaltöne ertönen direkt hintereinander und die Extraktionsdauer für die -Tasse-Taste wird gespeichert.



Programmierung einer doppelten Espresso-Extraktion

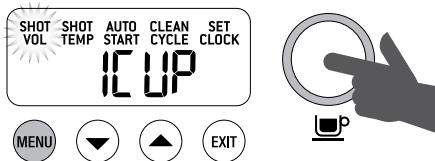
1. Drücken Sie die MENU-Taste sooft bis „SHOT VOL“ blinkt und auf dem LCD-Display „2 CUP“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie die -Tassen-Taste, um die Espresso-Extraktion zu starten.
3. Sobald die gewünschte Extraktionsdauer erreicht ist, drücken Sie wieder die -Tassen-Taste, um die Espresso-Extraktion zu beenden. Zwei Signaltöne ertönen direkt hintereinander und die Extraktionsdauer für die -Tassen-Taste wird gespeichert.

Das Espresso-Volumen programmieren

Programmierung einer einfachen Espresso-Extraktion

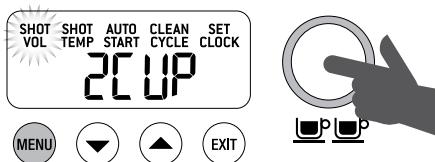
1. Drücken Sie die MENU-Taste sooft bis „SHOT VOL“ blinkt und auf dem LCD-Display „1 CUP“ angezeigt wird.

2. Drücken Sie die -Tasse-Taste, um die Espresso-Extraktion zu starten.
3. Sobald das gewünschte Volumen erreicht ist, drücken Sie wieder die -Tasse-Taste, um die Espresso-Extraktion zu beenden. Zwei Signaltöne ertönen direkt hintereinander und das Extraktionsvolumen für die -Tasse-Taste wird gespeichert.



Programmierung einer doppelten Espresso-Extraktion

1. Drücken Sie die MENU-Taste sooft bis „SHOT VOL“ blinkt und auf dem LCD-Display „2 CUP“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie die -Tassen-Taste, um die Espresso-Extraktion zu starten.
3. Sobald das gewünschte Volumen erreicht ist, drücken Sie wieder die -Tassen-Taste, um die Espresso-Extraktion zu beenden. Zwei Signaltöne ertönen direkt hintereinander und das Extraktionsvolumen für die -Tassen-Taste wird gespeichert.

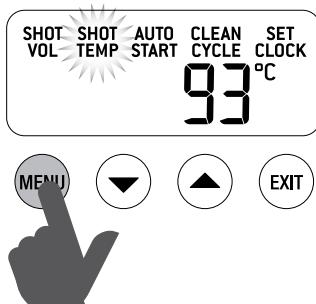


Die Extraktionstemperatur programmieren

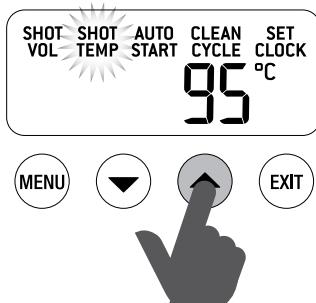
TIPP:

Die optimale Temperatur hängt von der Herkunft, der Frische und der Röstung der Kaffeebohnen ab. Für den optimalen Geschmack empfehlen wir einen Temperaturbereich von 90°C - 95°C.

1. Drücken Sie die MENU-Taste so oft bis „SHOT TEMP“ blinkt. Das LCD-Display zeigt die aktuelle Temperatur an.



2. Drücken Sie eine der Pfeiltasten (\blacktriangle oder \blacktriangledown), um die gewünschte Extraktionstemperatur einzustellen. Die gewählte Temperatur wird auf dem LCD-Display angezeigt.



Möglicher Bereich: 86 °C bis 96 °C.

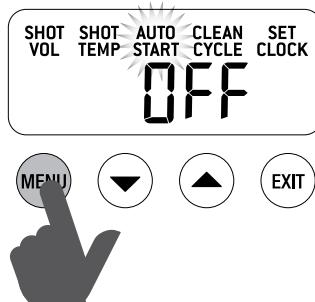
Die Auto-Start-Funktion

TIPP:

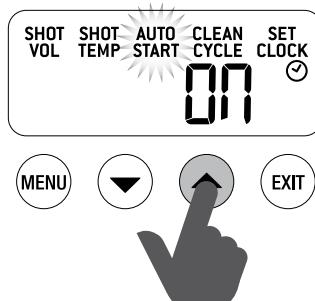
Vor der Verwendung der Auto-Start-Funktion muss die Uhr („CLOCK“) gestellt werden. Siehe Seite 19: „Die Uhr stellen“. Wenn die Auto-Start-Funktion eingeschaltet ist, erscheint auf dem LCD-Display links unten ein Uhr-Symbol.

Die Auto-Start-Funktion ein-/ausschalten

1. Drücken Sie die MENU-Taste so oft bis das „AUTO START“-Symbol blinkt und die aktuelle Einstellung („ON“ oder „OFF“) auf dem LCD-Display angezeigt wird.

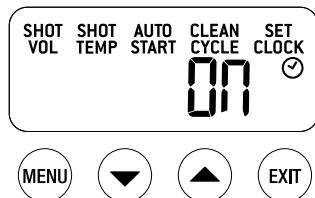


2. Drücken Sie eine der Pfeiltasten (\blacktriangledown oder \blacktriangle), um die Auto-Start-Funktion ein- oder auszuschalten.

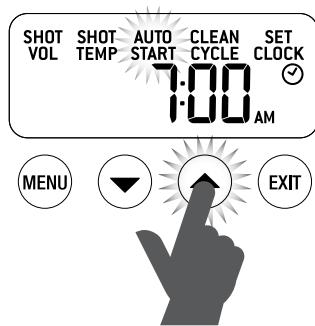


Auto-Start-Zeit einstellen

1. Schalten Sie die Auto-Start-Funktion ein (siehe oben).



2. Drücken Sie die MENU-Taste sooft bis das „AUTO START“-Symbol blinkt und die aktuelle Auto-Start-Zeit auf dem LCD-Display angezeigt wird.



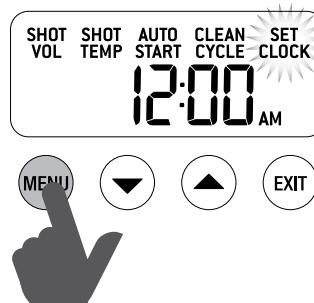
3. Drücken Sie eine der Pfeiltasten (▼ oder ▲), um die gewünschte Zeit einzustellen. Voreinstellung: „7:00 AM“ (vormittags).
4. Drücken Sie die EXIT-Taste, um die Programmierung zu beenden und in den Standby-Modus zurückzukehren. Das Gerät erzeugt einen Signalton, um die Einstellung zu bestätigen.

Die Uhr stellen

Hinweis:

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

1. Drücken Sie die MENU-Taste sooft bis „SET CLOCK“ blinkt und die aktuelle Uhrzeit auf dem LCD-Display angezeigt wird. Voreinstellung: „12:00 AM“ (mittags).



2. Drücken Sie eine der Pfeiltasten (▼ oder ▲), um die aktuelle Zeit einzustellen.



3. Drücken Sie die EXIT-Taste, um die Programmierung zu beenden. Das Gerät erzeugt einen Signalton, um die Einstellung zu bestätigen und kehrt in den Standby-Modus zurück.

DAS Reinigungsprogramm

Um das automatische Reinigungsprogramm auszuwählen, drücken Sie die MENU-Taste sooft bis „CLEAN CYCLE“ blinkt und „PUSH“ auf dem LCD-Display angezeigt wird. Die Taste MANUAL leuchtet.



Die Verwendung des Reinigungsprogramms ist im Kapitel: »Pflege und Reinigung«, Abschnitt »Das automatische Reinigungsprogramm« beschrieben. Bitte informieren Sie sich dort über die einzelnen Schritte.

WEITERE EINSTELLUNGEN

Das Gerät verfügt über einige weitere Funktionen, die Sie programmieren können:

RESt – Auf die Voreinstellungen zurücksetzen

dESc – Das Gerät entkalken

SEt – Die Temperatureinheit wählen (°C oder °F)

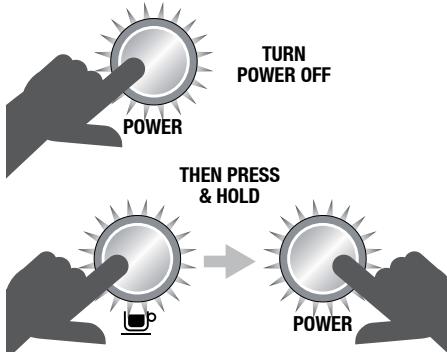
StEA – Die Dampftemperatur einstellen

Snd – Die Lautstärke der akustischen Signale wählen

vOL – Die Steuerungsart (Dauer oder Volumen) für die Extraktion wählen

1. Um die zusätzlichen Funktionen zugänglich zu machen, schalten Sie das Gerät zunächst AUS (POWER-Taste drücken).

2. Halten Sie die ☕-Tasse-Taste gedrückt und drücken Sie zusätzlich die POWER-Taste. Auf dem LCD-Display erscheint „RESt“.



Auf die Voreinstellungen zurücksetzen (RESt)

Das Gerät hat folgende Voreinstellungen:

- Temperatur: 93°C
- Vorbrühfunktion, Dauer: Pr 07 (7 Sekunden)
- Vorbrühfunktion, Leistung: PP60 (60% des Maximaldrucks)
- Dampftemperatur: 135°C
- Signaltöne: leise (LO)
- Auto-Start: AUS
- Auto-Start-Zeit: 7:00 AM
- Wasserhärte: 3
- Espresso-Volumen / -Dauer: 30/30 secs (30 ml/30 Sekunden)

1. Aktivieren Sie zunächst die Anzeige der zusätzlichen Funktionen, wie oben beschrieben.
2. Wenn „rSET“ auf dem LCD-Display erscheint, drücken Sie die MENU-Taste.

Alle Einstellungen werden auf die oben genannten Voreinstellungen zurückgesetzt. 3 Signaltöne ertönen.



3. Drücken Sie eine der Pfeiltasten (▼ oder ▲), um die richtige Wasserhärte auszuwählen.
4. Drücken Sie die MENU-Taste, um die Auswahl zu bestätigen.

Alternativ drücken Sie die EXIT-Taste, um zum Standby-Modus zurückzukehren.

Die Entkalkungsfunktion

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

Die Temperatureinheit wählen (SEt)

Sie können die Temperatur in Celsius °C oder Fahrenheit °F anzeigen. Die Auswahl wird auf dem LCD-Display als „SEt“ angezeigt.

1. Aktivieren Sie zunächst die Anzeige der zusätzlichen Funktionen, wie

oben beschrieben. Drücken Sie die ▲-Taste, um die Auswahlfunktion für die Temperatureinheit auszuwählen.

2. Wenn „SEt“ auf dem LCD-Display erscheint, drücken Sie die MENU-Taste.
3. Drücken Sie eine der Pfeiltasten (▲ oder ▼), um die gewünschte Temperatureinheit auszuwählen.
4. Drücken Sie dann die MENU-Taste erneut, um die angezeigte Einheit festzulegen. Das Gerät erzeugt einen Signalton, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
5. Drücken Sie die EXIT-Taste, um in den Standby-Modus zurückzuschalten.

Die Dampftemperatur einstellen (StEA)

Die Dampftemperatur bestimmt den Druck, mit dem der Dampf ausgestoßen wird. Mit einer niedrigeren Dampftemperatur schäumen Sie kleinere Mengen Milch auf und haben eine bessere Kontrolle über das Ergebnis. Wenn Sie typischerweise größere Mengen Milchschaum erzeugen wollen, dann sollten Sie eine höhere Dampftemperatur wählen. Als Voreinstellung sind 135 °C eingestellt.

1. Aktivieren Sie zunächst die Anzeige der zusätzlichen Funktionen, wie oben beschrieben. Drücken Sie die ▲-Taste, um die Einstellung der Dampftemperatur auszuwählen.
2. Wenn „StEA“ auf dem LCD-Display erscheint, drücken Sie die MENU-Taste, um die gewünschte Dampftemperatur auszuwählen.

3. Drücken Sie eine der Pfeiltasten (\blacktriangle oder \blacktriangledown), um den gewünschten Wert auszuwählen.
4. Drücken Sie dann die MENU-Taste, um den Wert festzulegen. Das Gerät erzeugt einen Signalton, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
5. Drücken Sie die EXIT-Taste, um in den Standby-Modus zurückzuschalten.

Die Lautstärke der akustischen Signale wählen (Snd)

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

- HI: laut
- LO: leise
- OFF: keine akustischen Signale

1. Aktivieren Sie zunächst die Anzeige der zusätzlichen Funktionen, wie oben beschrieben. Drücken Sie die \blacktriangle -Taste, bis die Anzeige „Snd“ auf dem LCD-Display erscheint.
2. Drücken Sie die MENU-Taste, um die Einstellung der Signaltöne auszuwählen.
3. Drücken Sie eine der Pfeiltasten (\blacktriangle oder \blacktriangledown), um die gewünschte Einstellung auszuwählen (HI, LO oder OFF).
4. Drücken Sie dann die MENU-Taste, um die Auswahl festzulegen. Das Gerät erzeugt einen Signalton, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

5. Drücken Sie die EXIT-Taste, um in den Standby-Modus zurückzuschalten.

Die Steuerungsart für die Extraktion wählen (vOL)

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

- „Flo“: Volumengesteuerte Extraktion
 - „SEc“: Zeit gesteuerte Extraktion (Dauer)
1. Aktivieren Sie zunächst die Anzeige der zusätzlichen Funktionen, wie oben beschrieben. Drücken Sie die \blacktriangle -Taste, bis die Anzeige „vOL“ auf dem LCD-Display erscheint.
 2. Drücken Sie die MENU-Taste, um die Steuerung der Extraktion auszuwählen.
 3. Drücken Sie eine der Pfeiltasten (\blacktriangle oder \blacktriangledown), um die gewünschte Steuerungsart auszuwählen („Flo“ oder „SEc“).
 4. Drücken Sie dann die MENU-Taste, um die Auswahl festzulegen. Das Gerät erzeugt einen Signalton, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
 5. Drücken Sie die EXIT-Taste, um in den Standby-Modus zurückzuschalten.

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

Den maximalen Pumpendruck zur Reinigung der Brühgruppe verwenden

Wenn Sie im Standby-Modus die -Tasse-Taste oder -Tassen-Taste gedrückt halten, wird die Vorbrühfunktion übersprungen und der maximale Pumpendruck von bis zu 15 Bar an der Brühgruppe erzeugt. Verwenden Sie diese Funktion zum Spülen der Brühgruppe.

Drücken und halten Sie die -Tasse-Taste oder -Tassen-Taste, um den vollen Pumpendruck an der Brühgruppe zu liefern. Sobald Sie die Taste loslassen, wird die Extraktion abgebrochen.

Eine manuelle Extraktion durchführen

Mit dieser Funktion können Sie die Länge der Vorbrühzeit und Extraktionszeit manuell beeinflussen.

1. Drücken und halten Sie im Standby-Modus die MANUAL-Taste, um Wasser bei niedrigem Vorbrühdruck an die Brühgruppe zu liefern.
2. Sobald Sie die MANUAL-Taste loslassen, wird das Wasser mit vollem Pumpendruck geliefert.
3. Um die Extraktion abzubrechen, drücken Sie erneut die MANUAL-Taste.

DIE VORBRÜHFUNKTION PROGRAMMIEREN

Drücken Sie im Standby-Modus gleichzeitig die Tasten und , um zur Programmierung der Vorbrühfunktion zu gelangen.

Hinweis:

Zunächst wird die Einstellung der Vorbrühdauer (Pr) angezeigt. Mit der MENU-Taste können Sie von der Programmierung der Vorbrühdauer zur Vorbrühleistung (PP) wechseln.

Die Vorbrühdauer programmieren (Pr)

Das LCD-Display zeigt die aktuelle Vorbrühdauer in Sekunden an. Für den optimalen Geschmack empfehlen wir eine Dauer zwischen 5 und 15 Sekunden. Voreinstellung: 7 Sekunden (Pr07).

1. Drücken Sie die Taste oder , um die gewünschte Dauer einzustellen.
2. Drücken Sie die MENU-Taste, um den angezeigten Wert festzulegen und zur Vorbrühleistung zu wechseln.

Das LCD-Display zeigt die aktuelle Vorbrühleistung an (Beispiel: „PP60“).

Die Vorbrühleistung programmieren (PP)

1. Drücken Sie die Taste **▲** oder **▼**, um die gewünschte Leistung einzustellen.

Die Leistung wird in Prozent des maximalen Pumpendruckes angegeben. „PP60“ bedeutet folglich: 60% von 15 bar, also 9 bar.

Für den optimalen Geschmack empfehlen wir eine Leistung zwischen 50 und 65 einzustellen.

2. Drücken Sie die EXIT-Taste, um in den Standby-Modus zu wechseln.

WARNSIGNALE

Signal	Bedeutung	Die Lösung des Problems
Die Dampfkontrollleuchte blinkt während des Aufheizvorganges.	Das Gerät heizt nicht, solange sich der Dampfwahlschalter in der Position OPEN befindet.	Bewegen Sie den Dampfwahlschalter in die CLO-SED-Position, um den Aufheizvorgang zu starten.
Die Heißwasserkontrollleuchte blinkt während des Aufheizvorganges.	Das Gerät heizt nicht, solange sich der Heißwasserschalter in der Position OPEN befindet.	Drehen Sie den Heißwasserschalter in die CLO-SED-Position, um den Aufheizvorgang zu starten.
Die Heißwasserkontrollleuchte blinkt.	Die Heißwasserkontrollleuchte blinkt, wenn die Heißwasserfunktion länger als eine Minute benutzt wurde.	Drehen Sie den Heißwasserschalter in die CLO-SED-Position, um in den Standby-Modus zu gelangen.
„Fill Tank“ leuchtet auf dem LCD-Display.	Das Gerät hat einen niedrigen Wasserstand festgestellt.	Füllen Sie den Wassertank, um wieder in den Standby-Modus zurückzukehren.
„CLEAN ME!“ erscheint auf dem LCD-Display.	Das Gerät erkennt automatisch, wenn nach dem letzten Reinigungsvorgang 200 Extraktionen durchgeführt wurden.	Reinigen Sie das Gerät. Eine Anleitung dazu finden Sie im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.

DIE ZUBEREITUNG DES KAFFEES

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

Hinweis:

Um einen wirklich aromatischen Kaffee zu genießen, sollten Sie mit dem 1-Tasse-Siebeinsatz nicht mehr als 30ml oder für einen doppelten Espresso mit dem 2-Tassen-Siebeinsatz – nicht mehr als 60ml zubereiten.

Hinweis:

Achten Sie bei der Zubereitung darauf, dass der am Manometer angezeigte Druck im optimalen Bereich (bei 9 bar) liegt.

Vorwärmen

Die Tassen vorwärmen

ACHTUNG: Verwenden Sie nur hitze-feste Tassen und Gläser. Andere Materialien könnten brechen oder schmelzen.

Wenn Sie die Tassen vorwärmen, wird beim Einfüllen die optimale Temperatur des Kaffees beibehalten. Spülen Sie die Tasse deshalb mit heißem Wasser aus der Heißwasserdüse vor und stellen Sie dann Ihre Tassen auf die Wärmplatte, um sie vorzuwärmen.

Vorwärmen des Siebträgers und der Siebeinsätze

Wenn Siebträger und Siebeinsätze kalt sind, dann sinkt die Extraktionstemperatur beim Vorbrühen zunächst, was die Qualität Ihres Espressos erheblich beeinflussen kann. Wärmen Sie deshalb den Siebträger und die Siebeinsätze zuerst mit heißem Wasser aus der Heißwasserdüse an, bevor Sie den Espresso zubereiten.

Hinweis:

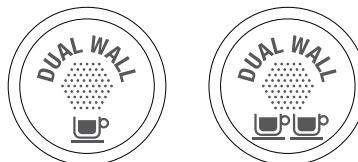
Trocknen Sie Siebträger und -einsatz immer gut ab, bevor Sie das Kaffeepulver einfüllen. Ansonsten könnte das Wasser beim Brühvorgang am angepressten Kaffeepulver vorbeilaufen.

Den richtigen Siebeinsatz auswählen

Die Design »Espresso Maschine Advanced Control« wird mit insgesamt 4 Siebeinsätzen geliefert: Doppel- und Einzelwand-Siebeinsätze für jeweils eine Tasse und zwei Tassen.

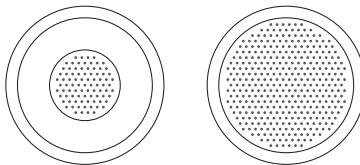
Doppelwand-Siebeinsatz

Durch die Doppelwand-Siebeinsätze (für 1 oder 2 Tassen) wird das Wasser beim Brühvorgang langsamer gedrückt. So erreichen Sie den optimalen Druck während der Extraktion und eine perfekte und üppige Crema entsteht.



Einzelwand-Siebeinsatz

Die Einzelwand-Siebeinsätze (für 1 oder 2 Tassen) verlangsamen den Fluss des Wassers während des Brühvorganges nicht. Mit den Einzelwand-Siebeinsätzen können Sie die Welt des Espressos frei ergründen, indem Sie den Mahlgrad, die Dosierung und den Andruck des Kaffeepulvers aufeinander abstimmen, um so einen reichhaltigen Geschmack nach Ihren individuellen Vorlieben zu erreichen.



Hinweis:

Die Einzelwand-Siebeinsätze sind nur für den Gebrauch von frisch gemahlenem Kaffee geeignet.

Tipps zur Zubereitung des Kaffees

Wenn Sie fertig gemahlener Kaffee verwenden, vergewissern Sie sich, dass das Kaffeepulver für Espressomaschinen geeignet ist. Wenn Sie den Kaffee selbst mahlen, sollte das Pulver nicht zu grob und nicht zu fein sein (Mahlgrad). Durch den Mahlgrad beeinflussen Sie die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver gepresst wird und bestimmen letztendlich die Qualität Ihres Kaffees.

- Wenn der Kaffee zu fein gemahlen ist (das Kaffeepulver gleicht Puderzucker und fühlt sich zwischen den Fingern an wie Mehl), kann das Wasser

auch unter Druck nicht durch das Pulver fließen. Der Kaffee wird dadurch dunkel und bitter und die Crema wird fleckig.

- Wenn der Kaffee zu grob gemahlen ist, fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade.
- Für einen einzelnen Espresso benötigen Sie 7g Kaffeepulver.
- Wählen Sie den richtigen Siebeinsatz für die entsprechende Menge aus: 1 Tasse oder 2 Tassen.
- Bewahren Sie den Kaffee (Pulver oder ganze Bohnen) in einem luftdicht schließenden Behälter an einem kühlen, trockenen Ort auf. Sie sollten den Kaffee allerdings nicht in den Küchenschrank oder das Tiefkühlfach stellen.
- Sie können fertig gemahlenen Kaffee verwenden. In diesem Fall sollten Sie das Kaffeepulver im Laufe einer Woche verbrauchen, da sich das Aroma mit der Zeit verflüchtigt. Wir empfehlen ganze Kaffeebohnen zu kaufen und direkt vor der Zubereitung zu mahlen. Die Kaffeebohnen sollten nicht länger als 1 Monat gelagert werden.

Die Bedeutung des Espresso-Drucks

Das Manometer über der Brühgruppe zeigt an, mit wie viel Druck das Wasser durch das Kaffeepulver im Siebeinsatz gepresst wird. Nur mit dem richtigen Druck erzielen Sie die optimale Extraktion aus dem Kaffeepulver und erhalten dadurch einen perfekten Espresso.

Idealer Espresso (Druck ca. 9 bar)

Liegt die Anzeige des Manometers beim Brühvorgang im fett markierten Bereich (um 9 bar), dann wird der Espresso mit dem optimalen Druck gebrüht und Ihr Espresso hat das feinste Aroma. Die Crema wird üppig und sollte eine gleichmäßige Beschaffenheit sowie eine helle bis goldene Farbe haben.

Extraktionsdauer zu kurz (Druck zu niedrig)

Liegt die Anzeige des Manometers beim Brühvorgang links von dem fett markierten Bereich, dann wird das Kaffeepulver nicht vollständig extrahiert. Das Wasser läuft zu schnell durch das Kaffeepulver. Der Espresso hat dadurch einen wässrigen Geschmack und sehr wenig Crema.

Mögliche Ursachen: Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen, es ist nicht genug Kaffeepulver im Siebeinsatz oder das Kaffeepulver ist nicht fest genug angedrückt.

Extraktionsdauer zu lang (Druck zu hoch)

Liegt die Anzeige des Manometers beim Brühvorgang rechts von dem fett markierten Bereich, dann wird das Kaffeepulver zu langsam extrahiert. Das Wasser läuft zu langsam durch das Kaffeepulver. Der Espresso wird sehr stark und bitter. Die Crema ist dunkel.

Mögliche Ursachen: Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen, es ist zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz oder das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.

Brühgruppe, Siebträger und Sieb-einsatz spülen

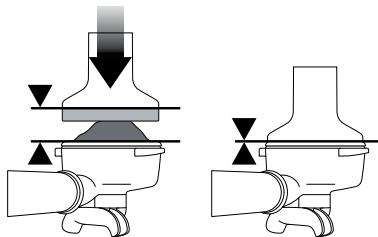
Bevor Sie den Siebträger füllen und an der Brühgruppe einsetzen, sollten Sie etwas Wasser durch die Brühgruppe leiten, um die Brühgruppe zu spülen.

1. Legen Sie den Siebeinsatz in den Siebträger und halten Sie den Siebträger unter die Brühgruppe. Der Griff muss dabei mit der INSERT-Position in einer Linie liegen. Setzen Sie den Siebträger unter der Brühgruppe an und drehen Sie den Griff nach rechts, bis ein Widerstand zu spüren ist.
2. Halten Sie die -Tasse-Taste für ein paar Sekunden gedrückt.
3. Nehmen Sie danach den Siebträger heraus. Drehen Sie den Griff dazu nach links, bis sich der Siebträger nach unten herausnehmen lässt. Trocknen Sie Sieb-einsatz und Siebträger sorgfältig ab.

Dies gewährleistet, dass die Brühgruppe vor dem Gebrauch gereinigt ist und die Temperatur für den Brühvorgang konstant ist. Zusätzlich sind Siebträger und Siebeinsatz vorgewärmt.

Den Kaffee dosieren und andrücken

1. Spülen Sie Siebträger und Siebeinsatz vor dem Einfüllen des Kaffeepulvers mit heißem Wasser, um diese Teile vorzuwärmen. Trocknen Sie beide Teile danach sorgfältig ab.
2. Wenn Sie einen Einzelwand-Siebeinsatz benutzen, mahlen Sie den Kaffee direkt vor dem Füllen des Siebeinsatzes. Eventuell müssen Sie erst ausprobieren, wie fein Sie den Kaffee dafür mahlen müssen.
3. Nachdem Sie die richtige Menge Kaffeepulver in den Siebeinsatz gefüllt haben, verteilen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig. Klopfen Sie leicht an die Seiten des Siebträgers, um das Kaffeepulver zu verteilen.
4. Drücken Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig an. Verwenden Sie dazu das mitgelieferte Presswerkzeug (Tamper). Das Kaffeepulver muss fest angedrückt werden (mit ca. 15 bis 20 kg Druck). Die Druckleistung ist nicht so wichtig wie die Gleichmäßigkeit.



Wenn Sie das Kaffeepulver zu fest andrücken, fließt das Wasser zu langsam durch das Pulver. Der Kaffee wird dunkel und bitter.

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

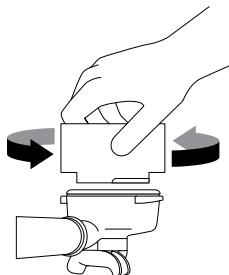
Richtwert zum Dosieren: Nach dem Andrücken sollte der Metallrand an der unteren Seite des Tamper auf dem oberen Rand des Siebträgers aufliegen.

Die Kaffeemenge mit dem Razor™-Dosierungswerkzeug abmessen

1. Füllen Sie den Siebeinsatz zunächst mit Kaffeepulver wie oben beschrieben. Verwenden Sie jedoch etwas mehr Kaffeepulver als benötigt.
2. Setzen Sie das Razor™ Dosierungswerkzeug auf den Siebträger. Die Ränder des Razor™-Dosierungswerkzeugs müssen auf dem Rand des Siebträgers aufliegen. Die Klinge des Dosierungswerkzeugs sollte dabei leicht in das angedrückte Kaffeepulver eindringen.
3. Halten Sie den Siebeinsatz ein wenig schräg über eine Schale und drehen Sie dann das Razor™-

Dosierungswerkzeug hin und her. Dadurch wird überschüssiges Kaffeepulver aus dem Siebeinsatz entfernt und Sie erhalten eine optimale Füllung des Siebeinsatzes.

4. Wischen Sie überschüssiges Kaffeepulver sorgfältig vom Rand des Siebeinsatzes ab.



Der Siebeinsatz ist jetzt für die Zubereitung Ihres Kaffees fertig gefüllt.

WICHTIG: Achten Sie unbedingt darauf, dass der Rand des Siebeinsatzes ganz sauber ist, bevor Sie den Siebträger in das Gerät einsetzen, damit der Siebeinsatz an der Brühgruppe druckdicht abschließt.

Hinweis:

Wenn der Espresso zu schnell durchläuft, dann mahlen Sie den Kaffee feiner und versuchen Sie es erneut. Wenn der Espresso zu langsam extrahiert wird, dann mahlen Sie das Kaffeepulver etwas grober.

Den Siebträger einsetzen

Halten Sie den Siebträger unter die Brühgruppe. Der Griff muss dabei mit der INSERT-Position in einer Linie liegen. Setzen Sie den Siebträger unter der Brühgruppe an und drehen Sie den Griff nach rechts, bis ein Widerstand zu spüren ist.

Den Brühvorgang starten

1. Stellen Sie eine vorgewärmte Tasse unter den Siebträger und drücken Sie die -Tasse-Taste oder -Tassen-Taste, um die gewünschte Menge zu extrahieren.
2. Der Espresso fließt nach der eingestellten Vorbrühzeit und sollte die Konsistenz von tropfendem Honig haben. Siehe: >Die Vorbrühfunktion programmieren<

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

Wenn der Espresso schon nach weniger als 6 Sekunden in die Tasse läuft, dann ist zu wenig Kaffeepulver im Siebeinsatz und/oder das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen oder nicht fest genug angedrückt. Ihr Espresso ist unterextrahiert.

Wenn der Espresso erst nach 15 Sekunden oder später in die Tasse läuft, haben Sie zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz und/oder das Kaffeepulvers ist zu fein gemahlen oder zu fest angedrückt. Ihr Espresso ist überextrahiert.

Der Geschmack Ihres Espressos hängt auch von vielen weiteren Faktoren ab:

- Die Herkunft und der Röstgrad der Kaffeebohnen;

- Frische, Mahlgrad und Menge des Kaffeepulvers und
- Andruck beim Füllen des Siebeinsatzes.

Experimentieren Sie, indem Sie diese Parameter einzeln anpassen und so Ihren bevorzugten Geschmack erreichen.

Milch aufschäumen

⚠️ WARENUNG: Aus der Milchschaumdüse kann heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen. Halten Sie niemals Ihre Hände oder andere Körperteile an die Milchschaumdüse oder darunter. Achten Sie darauf, dass die Milchschaumdüse heiß sein kann. Die Milchschaumdüse muss immer zur Tropfschale weisen, wenn sie nicht benutzt wird.

Hinweis:

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

Tauchen Sie die Milchschaumdüse tief genug in die Milch ein, bevor Sie den Dampfwahlschalter in die OPEN-Position drehen. Andernfalls könnte die Milch herausspritzen. Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit fettarmer, frischer Milch. Beginnen Sie immer mit kalter Milch.

1. Füllen Sie das Milchschaumkännchen bis knapp unter die V-förmige Ausbuchtung des Ausgusses mit Milch.
2. Richten Sie die Milchschaumdüse auf die Tropfschale und drehen Sie den Dampfwahlschalter für einen kurzen Moment in die OPEN-Position, um kondensiertes Wasser aus der Milchschaumdüse zu entfernen.
3. Tauchen Sie die Milchschaumdüse an einer Seite des Milchschaumkännchens etwa 1 bis 2 cm tief in die Milch ein.
4. Drehen Sie den Dampfwahlschalter in die OPEN-Position.
5. Halten Sie die Milchschaumdüse dicht unter der Oberfläche der Milch, bis sich ein drehender Strudel bildet.
6. Sobald sich der Strudel gebildet hat, senken Sie das Milchschaumkännchen etwas, um die Milchschaumdüse dicht an die Oberfläche der Milch zu bringen und dadurch Luft in die Milch zu blasen.
7. Halten Sie die Milchschaumdüse dicht an der Oberfläche und achten Sie darauf, dass der Strudel in der Milch bestehen bleibt. Fahren Sie fort, bis der Milchschaum die gewünschte Menge und Konsistenz erreicht hat.

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

8. Heben Sie das Milchschaumkännchen an, um die Milchschaumdüse tiefer unter die Milchoberfläche zu bringen. Achten Sie dabei darauf, dass der Strudel in der Milch immer noch bestehen bleibt. Die optimale Temperatur der Milch beträgt 60 bis 65 °C. Diese Temperatur ist ungefähr erreicht, sobald der Boden des Milchschaumkännchens zu heiß zum Anfassen wird.

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

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

9. Bewegen Sie den Dampfwahlschalter vor dem Herausnehmen der Milchschaumdüse aus der Milch in die CLOSED-Position.
10. Stellen Sie das Milchschaumkännchen ab und drehen Sie die Milchschaumdüse über die Tropfschale. Schalten Sie den Dampfwahlschalter für eine kurze Zeit wieder in die OPEN-Position, um eventuelle Milchreste aus der Milchschaumdüse zu spülen. Wischen Sie die Milchschaumdüse danach vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Achten Sie dabei darauf, sich nicht an der heißen Milchschaumdüse oder austretendem Dampf oder Wasser zu verbrennen.
11. Stoßen Sie das Milchschaumkännchen leicht auf der Arbeitsfläche auf, um große Blasen aus der Milch zu entfernen.
12. Schwenken Sie das Milchschaumkännchen danach vorsichtig, um einen einheitlichen Milchschaum zu erhalten. Achten Sie dabei darauf, dass der Milchschaum nicht über den Rand läuft.
13. Verbrauchen Sie die Milch direkt nach dem Aufschäumen.

Hinweis:

Nach einer Weile trennt sich die Milch vom Schaum. Sie sollten den Milchschaum daher immer sofort verbrauchen.

ALLGEMEINE TIPPS

UND HINWEISE

- Benutzen Sie möglichst immer frisch gemahlene Kaffeebohnen, um einen ausgezeichneten Geschmack und das volle Aroma zu erhalten.
- Benutzen Sie immer frisch geröstete Kaffeebohnen. Achten Sie auf das Röstdatum. Verbrauchen Sie die Kaffeebohnen innerhalb von zwei Wochen nach der Röstung.
- Bewahren Sie den Kaffee (Pulver oder ganze Bohnen) in einem luftdicht schließenden Behälter an einem kühlen, trockenen Ort auf.
- Kaufen Sie Kaffeebohnen in kleinen Portionen, um eine lange Lagerung zu vermeiden. Der Kaffee sollte nicht länger als eine Woche gelagert werden.
- Mahlen Sie die Kaffeebohnen direkt vor dem Brühen, da gemahlener Kaffee schnell an Geschmack und Aroma verliert.

PFLEGE UND REINIGUNG

ACHTUNG: Niemals das Gerät, seine Bauteile oder Zubehörteile in der Geschirrspülmaschine reinigen!

WICHTIG: Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals aggressive Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche), harte Schwämme oder Tücher, welche die Oberfläche zerkratzen könnten. Verwenden Sie ein mildes Spülmittel und ein weiches, nicht fusselndes Tuch. Verwenden Sie für die Entkalkung ausschließlich den Gastroback Premium Entkalker (Art.-Nr.: 98175). Wenden Sie sich an Gastroback, Tel.: 04165 / 2225-0.

Das automatische Reinigungsprogramm

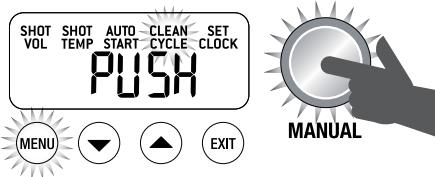
Wenn „CLEAN ME!“ (reinige mich!) auf dem LCD-Display leuchtet, dann ist eine Reinigung notwendig (nach 200 Espresso).

So führen Sie die Reinigung durch:

1. Legen Sie den Reinigungseinsatz in den Doppelwand-Siebeinsatz für eine Tasse.
2. Setzen Sie den Siebeinsatz in den Siebträger und legen Sie eine Reinigungstablette (z.B. Gastroback Reinigungstabs, Art.-Nr.: 97830) in den Reinigungseinsatz. Installieren Sie dann den Siebträger an der Brühgruppe.
3. Achten Sie darauf, dass der Wassertank mit kaltem Leitungswasser gefüllt ist.
4. Stellen Sie einen hitzefesten, minde-

stens 500 ml (½ Liter) fassenden, leeren Behälter unter die Brühgruppe.

5. Drücken Sie die ▲ -Taste mehrmals, bis auf dem LCD-Display das Symbol „CLEAN CYCLE“ blinkt und „PUSH“ angezeigt wird. Die MANUAL-Taste leuchtet.



6. Drücken Sie die MANUAL-Taste, um das Reinigungsprogramm zu starten.

Das Symbol „CLEAN CYCLE“ blinkt und das Gerät startet einen Countdown von 370 Sek..

7. Nachdem das Reinigungsprogramm beendet ist, entfernen Sie den Siebträger und versichern sich, dass sich die Reinigungstablette vollständig aufgelöst hat.
8. Wenn sich die Reinigungstablette nicht aufgelöst hat, dann setzen Sie den Siebträger mit derselben Reinigungstablette wieder an der Brühgruppe ein und wiederholen den Reinigungsvorgang ab Schritt 3.
9. Spülen Sie danach Reinigungseinsatz, Siebträger und Siebeinsatz gründlich ab.

Den Wasserfilter einsetzen oder wechseln

Um einen zuverlässigen Betrieb Ihrer Espressomaschine dauerhaft zu gewährleisten, empfehlen wir, immer einen Wasserfilter zu verwenden und diesen regelmäßig zu Wechseln. Verwenden Sie ausschließlich die Wasserfilter von Gastroback (Art.-Nr.: 47765) Bei weiteren Fragen wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice. Tel.: 04165/22250

1. Nehmen Sie den Wassertank aus der Espressomaschine. Nehmen Sie den Filterhalter aus dem Wassertank.
2. Nehmen Sie den neuen Wasserfilter aus der Verpackung und weichen Sie den neuen Wasserfilter ca. 5 Minuten in einer Tasse Wasser ein.
3. Spülen Sie den Wasserfilter und das Sieb des Filters unter laufendem Wasser ab.
4. Setzen Sie den Wasserfilter in den Filterhalter.
5. Stellen Sie das Datum für den nächsten Filterwechsel dementsprechend ein. Wir empfehlen, den Wasserfilter alle zwei Monate zu wechseln.
6. Setzen Sie den Filterhalter im Wassertank ein. Drücken Sie den Filterhalter etwas an, bis er einrastet.
7. Setzen Sie den Wassertank in die Espressomaschine ein und verriegeln Sie den Wassertank.

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

Die Milchschaumdüse reinigen

⚠️ WÄRNUNG – Verbrennungsgefahr:

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

Direkt nach der Verwendung

Die Milchschaumdüse sollten Sie nach jeder Benutzung reinigen. Direkt nach der Verwendung ist die Milchschaumdüse heiß und heißer Dampf und heißes Kondenswasser können heraustropfen. Achten Sie unbedingt darauf, sich nicht zu verbrühen.

1. Wischen Sie die Milchschaumdüse mit einem feuchten Tuch ab und bewegen Sie die Milchschaumdüse dann über die Tropfschale.
2. Drehen Sie den Dampfwahlschalter kurz auf die OPEN-Position. So werden die letzten Milchrückstände aus dem Inneren der Milchschaumdüse entfernt.

Verstopfungen der Milchschaumdüse beseitigen

1. Drehen Sie den Dampfwahlschalter zuerst auf die CLOSED-Position.
2. Benutzen Sie die Nadel des Reinigungswerkzeuges, um die Öffnungen der Milchschaumdüse durchgängig zu machen.
3. Sollte die Milchschaumdüse danach immer noch verstopft sein, schrau-

ben Sie die Spitze der Milchschaumdüse mit Hilfe des Schlüssels am Reinigungswerkzeug ab.

4. Weichen Sie die Spitze der Milchschaumdüse ein paar Minuten in heißem Wasser ein. Beseitigen Sie dann die Verstopfung mit der Nadel des Reinigungswerkzeuges.
5. Schrauben Sie die Spitze der Milchschaumdüse danach wieder mit dem Schlüssel des Reinigungswerkzeuges an. Drehen Sie die Milchschaumdüse dabei nicht zu fest, um die Dichtungen nicht zu beschädigen.

Siebträger und Siebeinsätze reinigen

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

Wenn die Löcher der Siebeinsätze verstopft sind, lösen Sie eine Reinigungstablette in heißem Wasser auf und lassen Sie die Siebeinsätze in dieser Lösung ca. 20 Minuten einweichen. Danach gründlich unter fließendem Wasser abspülen.

Brühgruppe und Dampfsieb reinigen

1. Wischen Sie das Innere der Brühgruppe und das Dampfsieb regelmäßig mit einem nicht fusselnden Tuch ab, um die Rückstände des Kaffeepulvers zu entfernen.
2. Installieren Sie dann den leeren Siebträger (ohne Kaffeepulver) an der Brühgruppe.

3. Halten Sie im Standby-Modus (ohne Kaffeepulver) die -Tasse-Taste ein paar Sekunden gedrückt und lassen Sie etwa 1 Tasse Wasser durch die Maschine laufen. Dadurch werden alle Rückstände des Kaffeepulvers aus der Maschine entfernt.

Die Leitungen des Gerätes reinigen

1. Legen Sie den Reinigungseinsatz in den 1-Tasse-Siebeinsatz. Legen Sie den Siebeinsatz dann in den Siebträger.
2. Installieren Sie den Siebträger in der Brühgruppe.
3. Drücken Sie die -Tasse-Taste, um Wasser an die Brühgruppe zu liefern.
4. Wiederholen Sie Schritt 3 mehrmals, um die Kaffeerückstände aus den Leitungen zu spülen.

Die Tropfschale und das Zubehörfach reinigen

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

WICHTIG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, harten Schwämme oder Tücher, welche die Oberfläche zerkratzen könnten.

1. Entfernen Sie das Gitter, den Aufsatz und die Füllstandsanzeige. Die Füllstandsanzeige können Sie nach oben aus der Tropfschale heraus-

nehmen.

2. Entsorgen Sie die Reste des Kaffeepulvers im Mülleimer.
3. Waschen Sie die Tropfschale mit warmem Spülwasser ab und trocknen Sie die Tropfschale gründlich ab.
4. Nachdem Sie die Tropfschale entfernt haben, können Sie das Zubehörfach herausnehmen und mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
5. Setzen Sie nach der Reinigung Zubehörfach, Tropfschale, Füllstandsanzeige, Aufsatz der Tropfschale und Gitter wieder am Gerät ein.

Das Gehäuse und die Warmhalteplatte reinigen

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

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

Das Gerät entkalken

Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig, die kein Metall angreifen. Bitte verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich den Gastroback Premium Entkalker (Art-Nr.: 98175). Dieser Entkalker enthält spezielle, metall-

schonende Additive und ist auf die in unseren Maschinen verwendeten Bauteile abgestimmt. Bei dem Gastroback Premium Entkalker verwenden Sie eine Mischung aus 50 ml Entkalker und 750 ml Wasser. Aufgrund der unterschiedlichen Wasserhärten und Benutzungen können wir hier keine genauen Vorgaben über die Häufigkeit machen. Die folgende Tabelle ist eine unverbindliche Empfehlung und dient nur zur Orientierung.

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

WICHTIG: Wechseln Sie auch den Wasserfilter regelmäßig. Informationen hierzu finden Sie auf Seite 31 ›Den Wasserfilter einsetzen oder wechseln‹.

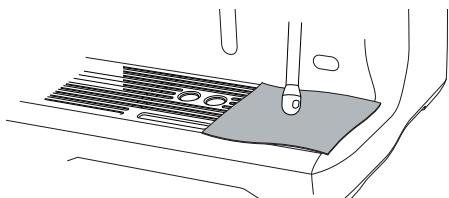
Das Gerät bricht die Entkalkungsfunktion nach 30 Sekunden automatisch ab und schaltet zum Normalbetrieb zurück, wenn keine Bedienungsschritte durchgeführt werden oder wenn die EXIT-Taste gedrückt wird.

Lesen Sie sich deshalb die gesamte Anleitung zu diesem Vorgang zunächst vollständig durch und legen Sie die erforderlichen Materialien griffbereit. Starten Sie dann die Entkalkungsfunktion und arbeiten Sie zügig nach der folgenden Anleitung.

Schritt 1 – Vorbereitung

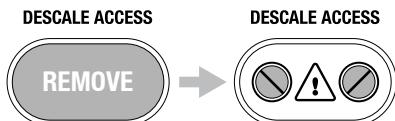
1. Schalten Sie das Gerät AUS (POWER-Taste drücken) und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist (ca. 1 Stunde).
2. Setzen Sie die Entkalker-Lösung wie zuvor beschrieben an und legen Sie einen passenden Klingenschraubendreher mittlerer Größe bereit. Leeren Sie die Tropfschale aus und setzen Sie die Tropfschale wieder richtig am Gerät ein. Weichen Sie einen neuen Wasserfilter in einer Tasse mit klarem Wasser ein. Legen Sie ein saugfähiges Tuch auf die rechte Seite der Tropfschale unter die Öffnung des Wasserablaufs „DESCALE ACCESS“, um eventuell austretenden Dampf aufzufangen.
3. Nehmen Sie den Siebträger von der Brühgruppe ab.
4. Halten Sie nach dem Abkühlen und bei ausgeschaltetem Gerät die -Tasse-Taste gedrückt und drücken Sie dazu die POWER-Taste, um das erweiterte Menü anzuzeigen.
5. Drücken Sie die -Taste, um die Funktion „dESc“ aufzurufen.
6. Drücken Sie die MENU-Taste, um die Funktion zu starten. Die 1-Tassen-Taste leuchtet auf.
7. Nehmen Sie den Wassertank heraus und leeren Sie den Wassertank aus. Nehmen Sie den Wasserfilter aus dem Wassertank.
8. Füllen Sie den Wassertank mit der vorbereiteten Entkalker-Lösung bis

zur Maximum-Markierung auf. Setzen Sie den Wassertank danach wieder im Gerät ein.



Schritt 2 – Die Boiler leeren

9. Nehmen Sie die graue Silikon-Abdeckung unter der Aufschrift „DESCALE ACCESS“ (rechts über der Tropfschale) ab. Unter der Silikon-Abdeckung befinden sich die beiden Ventile für die Boiler des Gerätes.



⚠️ WARNUNG: Beim Öffnen der Ventile der beiden Boiler kann heißer Dampf austreten und das Wasser, das in die Tropfschale läuft, kann heiß sein. Halten Sie niemals bei geöffneten Ventilen Ihre Hände vor die Öffnungen der Boiler. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Ausleeren der Tropfschale nicht mit heißem Wasser verbrühen. Beachten Sie dass auch die Tropfschale heiß sein kann.

10. Drehen Sie die linke Schraube mit einem Klingenschraubendreher gegen den Uhrzeigersinn, bis dieses Ventil vollständig geöffnet ist und das Wasser in die Tropfschale läuft.

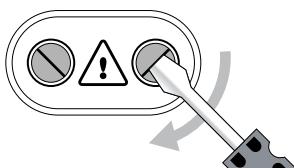
11. Öffnen Sie dann das rechte Ventil auf dieselbe Weise.

DESCALE ACCESS



12. Sobald kein Wasser mehr austritt, schließen Sie beide Ventile wieder. Drehen Sie dazu ohne Gewaltanwendung die Schrauben im Uhrzeigersinn, bis Sie einen deutlichen Widerstand fühlen.

DESCALE ACCESS



13. Drücken Sie die 1-Tassen-Taste, um zum nächsten Schritt weiterzuschalten.
14. Achten Sie darauf, dass das Wasser in der Tropfschale heiß sein könnte! Leeren Sie die Tropfschale aus. Setzen Sie die Tropfschale danach wieder am Gerät ein.

Schritt 3 – Entkalkung

WICHTIG: Wenn der Wassertank nicht herausgenommen und wieder eingesetzt wurde oder wenn der Wassertank leer ist, dann ertönen drei Signaltöne und die Kontrollleuchte des Wassertanks blinkt 5mal. Auf dem LCD-Display erscheint „FILL TANK“.

Wenn noch Wasser in den Boilern ist, dann ertönen drei Signaltone und die unteren LEDs blinken 5mal. Auf dem LCD-Display erscheint „vAlv“.

Das Gerät füllt die Boiler mit der Entkalker-Lösung und heizt das Wasser auf. Ein 20-Minuten-Countdown beginnt, in dem die Entkalker-Lösung den Kalk auflösen sollte.



Schritt 4 – Die Entkalker-Lösung ausleeren

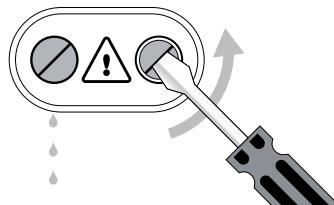
⚠️ WÄRNGUNG: Die Lösungen in den Boilern sind sehr heiß. Achten Sie beim Öffnen der Ventile darauf, sich nicht am heißen Wasser oder austretendem Dampf zu verbrühen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Atmen Sie nicht die austretenden Dämpfe ein.

15. Leeren Sie den Wassertank aus und spülen Sie ihn mit klarem Wasser gut aus. Füllen Sie ihn danach mit kaltem Leitungswasser. Setzen Sie den gefüllten Wassertank wieder am Gerät ein.
16. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale leer und richtig am Gerät eingesetzt ist. Legen Sie wieder das Tuch rechts auf die Tropfschale, um austretenden Dampf aufzufangen.

⚠️ WÄRNGUNG! Heißes Wasser und heißer Dampf!

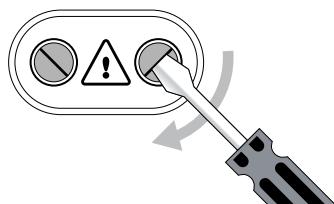
17. Drehen Sie zuerst die linke Schraube (linkes Ventil) am Wasserablauf der Boiler gegen den Uhrzeigersinn, bis das Wasser in die Tropfschale läuft.

DESCALE ACCESS



18. Drehen Sie dann die rechte Schraube (rechtes Ventil) auf, und lassen Sie das Wasser in die Tropfschale laufen.

DESCALE ACCESS



19. Sobald kein Wasser mehr austritt, schließen Sie die beiden Ventile wieder (im Uhrzeigersinn drehen).

20. Achten Sie darauf, sich nicht am heißen Wasser oder der heißen Tropfschale zu verbrühen. Leeren Sie die Tropfschale aus.

Schritt 5 – Die Boiler füllen

21. Drücken Sie die 1-Tassen-Taste. Ein 20-Minuten-Countdown beginnt. In dieser Zeit wird die restliche Entkalker-Lösung aus dem System gespült.



Schritt 6 – Die Boiler spülen

22. Leeren Sie den Wassertank und spülen Sie ihn erneut. Setzen Sie einen neuen Wasserfilter ein. Siehe: »Den Wasserfilter einsetzen oder wechseln«.
23. Füllen Sie den Wassertank mit klarem Wasser. Setzen Sie ihn dann wieder im Gerät ein.
24. Drehen Sie die Schrauben der Ventile wieder gegen den Uhrzeigersinn und lassen Sie das Wasser in die Tropfschale laufen.
25. Sobald kein Wasser mehr ausläuft, schließen Sie beide Ventile wieder (im Uhrzeigersinn drehen bis zum Widerstand). Setzen Sie die Silikon-Abdeckung wieder über den Ventilen ein.

26. Achten Sie darauf, sich nicht am heißen Wasser in der Tropfschale zu verbrühen und leeren Sie die Tropfschale aus. Setzen Sie die Tropfschale danach wieder am Gerät ein.

27. Drücken Sie die POWER-Taste, um den Entkalkungsvorgang zu beenden. Das Gerät heizt danach normal auf.



STÖRUNGEN BESEITIGEN

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
Die Heißwasserkontrollleuchte leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet wird.	Der Heißwasserschalter steht in der OPEN-Position.	Drehen Sie den Heißwasserschalter in die CLOSED-Position.
Die Maschine beginnt zu heizen. Die Dampfkontrollleuchte leuchtet, nachdem das Gerät eingeschaltet wurde.	Der Dampfwahlschalter steht in der OPEN-Position.	Drehen Sie den Dampfwahlschalter in die CLOSED-Position.
Die Maschine beginnt zu heizen. Kein Wasser läuft durch die Brühgruppe.	Das Gerät hat die Betriebstemperatur noch nicht erreicht.	Lassen Sie dem Gerät genügend Zeit, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Sobald das Gerät betriebsbereit ist, hört die POWER-Taste auf blinken.
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank.
	Der Wassertank wurde nicht richtig eingesetzt und ist nicht verriegelt.	Setzen Sie den Wassertank richtig ein und schließen Sie den Riegel.
Auf dem LCD-Display wird „FILL TANK“ angezeigt, obwohl der Wassertank voll ist.	Der Wassertank wurde nicht richtig eingesetzt und ist nicht verriegelt.	Setzen Sie den Wassertank richtig ein und schließen Sie den Riegel.
Weder Dampf noch Heißwasser werden erzeugt.	Die Espressomaschine hat keinen Strom oder ist nicht eingeschaltet.	Überprüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist und die POWER-Taste gedrückt ist.
Es wird kein Heißwasser erzeugt.	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank.
Es wird kein Dampf erzeugt.	Die Milchschaumdüse ist verstopft.	Beseitigen Sie die Verstopfung mit der Nadel des Reinigungswerkzeuges. Verfahren Sie, wie unter ›Pflege und Reinigung‹ beschrieben.
Die Maschine ist eingeschaltet, aber sie arbeitet nicht.	Möglicherweise wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst.	Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie für ca. 60 Minuten abkühlen. Falls das Problem danach bestehen bleibt, wenden Sie sich an eine autorisierte Service-Werkstatt oder direkt an den Gastroback Kundenservice 04165/2225-0.

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
Dampf strömt aus der Brühgruppe.		Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie für ca. 60 Minuten abkühlen. Falls das Problem danach bestehen bleibt, wenden Sie sich an eine autorisierte Service-Werkstatt oder direkt an den Gastroback Kundenservice 04165/2225-0.
Der Espresso fließt nicht aus dem Siebträger, sondern tropft nur.	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.	Benutzen Sie Kaffeepulver, das etwas grober gemahlen ist.
	Zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Verringern Sie die Kaffeemenge im Siebeinsatz.
	Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.	Drücken den Kaffee mit ca. 15-20 kg Druck an.
	Der Siebeinsatz ist verstopft.	Reinigen Sie die Siebeinsätze. Verfahren Sie dazu wie im Abschnitt ›Siebträger und Siebeinsätze reinigen‹ beschrieben.
Der Espresso fließt zu schnell durch den Siebträger und/oder das Manometer erreicht keine 9 bar.	Das Kaffeepulver ist zu grob.	Benutzen Sie Kaffeepulver, das etwas feiner gemahlen ist.
	Es ist nicht genug Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Füllen Sie mehr Kaffeepulver in den Siebeinsatz. Verwenden Sie das Razor™-Dosierungswerkzeug, um nach dem Andrücken überschüssiges Kaffeepulver zu entfernen.
	Das Kaffeepulver ist nicht fest genug angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver mit ca. 15-20 kg Druck an.
		Wenn die obigen Maßnahmen nicht helfen, dann prüfen Sie das Gerät. Legen Sie einen leeren Doppelwand-Siebeinsatz (für 1 Tasse oder 2 Tassen) in den Siebträger. Drücken Sie dann die MANUAL-Taste. Wenn das Manometer mehr als 5 bar erreicht, ist das Gerät in Ordnung. Dosieren Sie das Kaffeepulver mit dem Razor™-Dosierungswerkzeug und/oder verwenden Sie ein feiner gemahlenes Kaffeepulver. Wenn das Manometer dann immer noch unter 5 bar bleibt, wenden Sie sich an eine autorisierte Fachwerkstatt oder direkt an den Gastroback Kundenservice 04165 / 2225-0
Der Kaffee ist zu kalt.	Die Tassen sind nicht vorgewärmst.	Spülen Sie die Tassen mit heißem Wasser aus und stellen Sie die Tassen dann auf die Warmhalteplatte.

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
Die Milch ist nicht heiß genug (für Cappuccino oder Latté Macchiato).	Die Milch hat die richtige Temperatur, wenn der Boden des Milchschaumkännchens zu heiß zum Anfassen ist.	Erhöhen Sie die Zeit zum Aufschäumen der Milch. Siehe: >Milch aufschäumen.
Keine Crema.	Die Kaffeebohnen sind abgestanden.	Benutzen Sie nur frisch gerösteten Kaffee mit einem Röstdatum, das nicht länger als 2 Wochen zurück liegt.
	Sie benutzen die Einwand-Siebeinsätze für abgepackten Pulverkaffee.	Benutzen Sie für abgepackten Pulverkaffee die Doppelwand-Siebeinsätze.
Der Kaffee läuft am Rand des Siebträgers aus und/oder der Siebträger kommt während der Extraktion aus der Brühgruppe heraus.	Der Siebträger wurde nicht korrekt in der Brühgruppe eingesetzt.	Vergewissern Sie sich, dass Sie den Siebträger richtig an der Brühgruppe verriegelt haben (bis zum Anschlag nach rechts drehen, siehe >Den Siebträger einsetzen). Der Siebträger muss bis über die Mitte gedreht werden. Die Silikondichtung wird dadurch NICHT beschädigt.
	Auf dem Rand des Siebeinsatzes ist Kaffeepulver.	Entfernen Sie das Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes und setzen Sie den Siebeinsatz richtig in der Brühgruppe ein.
	Der Siebträger ist feucht oder die Unterseite des Siebträgers ist feucht. Feuchtigkeit verringert die Reibung zwischen den Oberflächen, durch welche der Siebträger gehalten wird, während er unter Druck steht.	Vergewissern Sie sich vor dem Einfüllen des Kaffeepulvers, dass Siebträger und Siebeinsatz ganz trocken sind.
	Zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Verringern Sie die Kaffeemenge im Siebeinsatz. Verwenden Sie dazu das mitgelieferte Razor™-Dosierungswerkzeug (siehe auch: >Den Kaffee dosieren und andrücken).
Sie können die Auto-Start-Zeit nicht einzustellen.	Die Uhr (Funktion „CLOCK“) ist nicht gestellt.	Stellen Sie die Uhr.

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
Die Fehlermeldungen E1, E2 oder E3 erscheinen auf dem LCD-Display.	Diese Fehler können durch den Benutzer nicht behoben werden.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Fachwerkstatt oder direkt an Gastroback Kundenservice 04165 / 2225-0
Die Kaffee-Pads kleben am Dampfsieb.	Das ist normal und passiert manchmal. Die Vorrichtung zum Trocknen der Pads erzeugt einen leichten Unterdruck über dem Kaffee-Pad, wodurch die Kaffee-Pads manchmal am Dampfsieb gehalten werden und nicht im Siebeinsatz bleiben.	Nehmen Sie das Kaffee-Pad vom Dampfsieb ab.
Die Pumpen arbeiten weiter, der Dampf ist sehr feucht und heißes Wasser tropft aus der Heißwasserdüse.	Dies kann passieren, wenn Sie demineralisiertes bzw. destilliertes Wasser verwenden. Dadurch wird die Funktion des Gerätes erheblich beeinträchtigt.	Wir empfehlen kaltes, gefiltertes Leitungswasser für das Gerät. Wasser mit sehr geringem Mineraliengehalt (Beispiel: demineralisiertes/destilliertes Wasser) wird nicht empfohlen. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, wenn das Problem wieder auftritt: 04165/2225-0

AUFBEWAHRUNG

ACHTUNG: Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen. Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen (etwa 1 Stunde), bevor Sie es bewegen. Fassen Sie das Gerät niemals an der Brühgruppe oder der Tropfschale an, um es zu bewegen. Stellen Sie das Gerät immer nur aufrecht auf einer festen, ebenen und sauberen Oberfläche ab, wo es nicht kippen und/oder herunterfallen kann.

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

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

1. Schalten Sie das Gerät immer aus (POWER-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Leeren Sie den Wassertank aus und lassen Sie das Wasser aus den Boilern ab. Siehe: »Das Gerät entkalken«, Punkte 9 bis 12. Reinigen Sie danach das Gerät sowie alle Bauteile und Werkzeuge (siehe: »Pflege und Reinigung«).
3. Fassen Sie das Gerät auf beiden Seiten unten am Sockel an, und stellen Sie es auf einer geeigneten Oberfläche ab.
4. Legen Sie das Netzkabel zur Aufbewahrung locker um das Gerät.

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



ENTSORGUNGSHINWEISE

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

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

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

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

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

Hinweis:

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden.

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

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

KAFFEE-REZEPTE



Einfacher Espresso

– intensiv und aromatisch

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



Long Black

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



Flat White

Ein einfacher Espresso wird in einer Tasse oder einem Glas mit heißer Milch überschichtet.

Mengenverhältnis: 1 Teil Kaffee + 1 Teil heiße Milch.



Latté Macchiato

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

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



Cappuccino

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



Macchiato

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



Mocca Frappe

(zwei Portionen)

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

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



Espresso Affogato

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



Con Pannia

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

DESSERTS

Vanillepudding mit frischen Himbeeren auf Mocca-Basis

(für 6 Personen)

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Mischen Sie Sahne, Zucker und Vanilleschoten in einem Topf. Rühren Sie bei mittlerer Hitze, bis die Mischung gerade aufkocht. Nehmen Sie dann die Vanilleschoten heraus.
2. Geben Sie Gelatine dazu und rühren Sie mit einem Holzlöffel weiter, bis die Gelatine aufgelöst ist. Nehmen Sie den Topf vom Herd und warten Sie, bis die Mischung abgekühlt ist.
3. Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf sechs 150-ml-Gläser und stellen Sie die Gläser mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank oder bis die Mischung stockt.
4. Verteilen Sie die Himbeeren in einer

mittelgroßen Schüssel, streuen Sie Zucker darüber und zerdrücken Sie die Beeren mit der Gabel.

5. Mischen Sie den kalten Kaffee unter die Beeren, decken Sie die Mischung ab und stellen Sie die Schüssel in den Kühlschrank.
6. Verteilen Sie die Fruchtmischung auf den Vanillepuddings und servieren Sie mit frischem Kaffee.

Tiramisu

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 ½ Tassen Mascarpone oder Doppelrahm-Frischkäse
- 1 ¼ Tassen Sahne
- 2 ½ Esslöffel Puderzucker
- ½ Tasse starker Espresso, abgekühlt
- ½ Tasse Tia Maria oder Amaretto
- 16 Biskuitstäbchen
- Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Mischen Sie Mascarpone, Sahne und Puderzucker in einer großen Schüssel. Schlagen Sie die Mischung mit dem Schneebesen auf, bis sie eine cremige Beschaffenheit erreicht. Stellen Sie die Mischung dann kalt.
2. Mischen Sie den Kaffee und den Likör in einer Schüssel. Tauchen Sie die Biskuitstäbchen kurz in die Kaffee/Likör-Mischung. Legen Sie die Hälften der Biskuitstäbchen in einer Schale aus. Der Boden der Schale

- muss vollständig mit Biskuitstäbchen bedeckt werden.
3. Schichten Sie die Hälfte der Mascarpone-Creme über die Biskuitstäbchen. Legen Sie dann die restlichen Biskuitstäbchen über der Creme-Schicht aus.
 4. Schichten Sie danach die restliche Mascarpone-Creme darüber.
 5. Stäuben Sie Kakao darüber und stellen Sie das Dessert bis zum Servieren mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde kalt.
 6. Servieren Sie mit frischen Früchten (Beispiel: Himbeeren) und frischem Kaffee.
- Kaffee-Zimt-Walnuss-Muffins**
(für 12 Personen)
- Zutaten:**
- 2 $\frac{1}{2}$ Tassen Mehl
 - 2 Teelöffel Backpulver
 - 1 Teelöffel gemahlener Zimt
 - $\frac{3}{4}$ Tassen feiner Kandis
 - 1 Tasse saure Sahne
 - 2 Eier
 - 1 Teelöffel fein geriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
 - $\frac{1}{3}$ Tasse Olivenöl
 - $\frac{3}{4}$ Tassen starker, abgekühlter Espresso
 - 1 Tasse grob gehackte Walnüsse
- Zubereitung:**
1. Sieben Sie Mehl, Backpulver und Zimt zusammen in eine Schüssel und mischen Sie den Zucker unter.
 2. Mischen Sie saure Sahne, Eier, Zitronenschale, Olivenöl und Espresso in einer mittelgroßen Schüssel gut durch.
 3. Kneten Sie diese Mischung unter die Mehlmischung. Rühren Sie dabei nicht zu stark durch.
 4. Geben den Teig in 12 leicht gefettete und am Boden mit Backpapier ausgelegte Muffin-Förmchen. Die Förmchen sollten bis zu $\frac{2}{3}$ gefüllt sein.
 5. Stellen Sie die Muffins in den auf 180° C vorgeheizten Ofen und backen Sie die Muffins etwa 12 bis 15 Minuten, bis die Muffins innen gar sind.
 6. Servieren Sie die noch warmen Muffins mit etwas Puderzucker überstreut. Reichen Sie dazu einen Cappuccino oder Café Latté.
- Gehaltvoller Kaffee-Aufstrich**
- Zutaten:**
- 2 Tassen gesiebter Puderzucker
 - 1 Esslöffel schaumig geschlagene Butter
 - $\frac{1}{4}$ Tasse starker, heißer Espresso
- Zubereitung:**
- Mischen Sie die Hälfte des Kaffees, Puderzucker und Butter in einer Schüssel. Rühren Sie gut durch und geben Sie den restlichen Kaffee nach und nach dazu, bis Sie eine streichfähige Masse erhalten.

GASTROBACK®

OPERATING INSTRUCTIONS
**DESIGN ESPRESSO MASCHINE ADVANCED
CONTROL**



Art.-No. 42636 »Design Espresso Maschine Advanced Control«

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change
For household use only!



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Knowing Your »Design Espresso Machine Advanced Control«	58
Important Safeguards	60
Important Safeguards for all Electrical Appliances	64
High Temperatures – Risk of Burns	65
Technical Specifications	66
Features of Your »Design Espresso Machine Advanced Control«	67
Operating	68
Before first Use	68
First Use	68
Start Up	69
Energy Saving Features.....	69
LCD Interface	69
General Operation	70
LCD Programming Functions	71
Advanced Functions	74
Advanced Programming	78
Alerts	79
Coffee making Tips & Preparation	80
Care and Cleaning	84
Troubleshooting.....	88
Storage	91
Notes for Disposal	91
Information and Service	91
Warranty	92
Coffee – Recipes	94

DEAR CUSTOMER!

Congratulations! Commercial features and performance, in a domestic foot print come with your new Gastroback »Design Espresso Machine Advanced Control«.

Espresso perfection, requires precision temperature and pressure control, consistently, every time. At the heart of this machine is its Dual Stainless Steel Boiler heating system. The brew boiler, for the espresso shot, extracts to within +/- 1°C and a separate steam boiler, which offers instant and powerful steam on demand. So you can extract your shot, at the right temperature, delivering optimal flavour and steam your milk to coffee quality, at the same time. What's more, there is another element in the group head, ensuring the entire system offers a consistent temperature.

Your new Gastroback »Design Espresso Machine Advanced Control« also features an Over Pressure Valve, which comes standard on almost all commercial cafe machines. This commercial feature limits the maximum pressure throughout the extraction, preventing bitter flavors in the shot. It also offers a true low pressure pre-infusion, which gradually increases the pressure to gently expand the grinds for an even extraction.

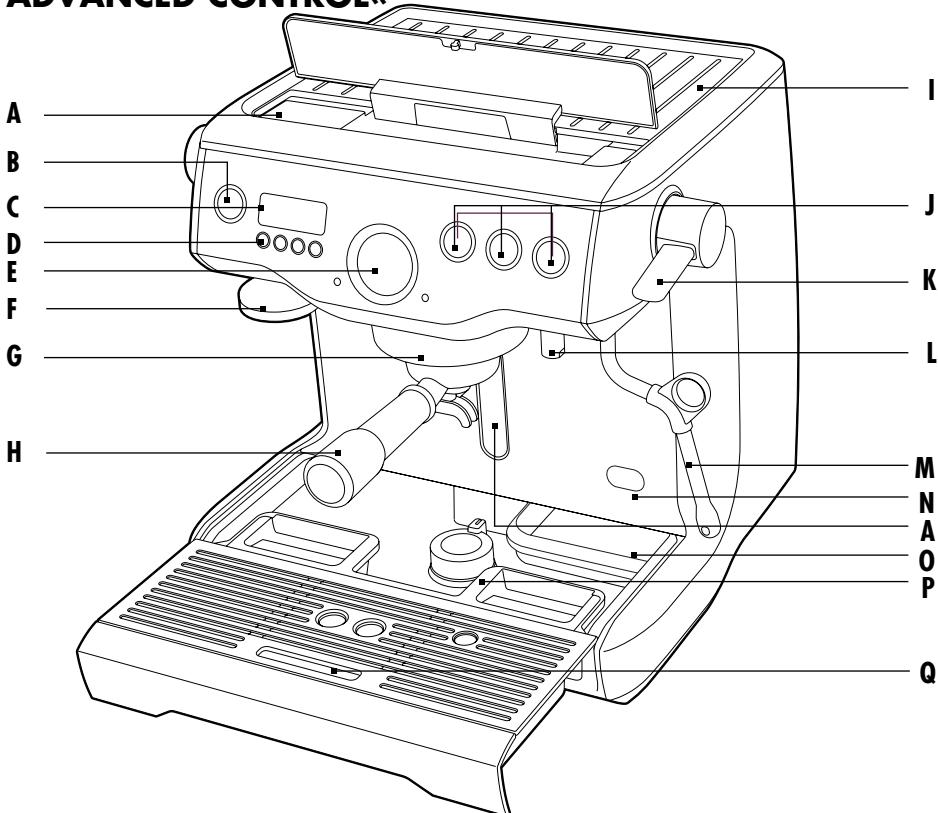
But there's much, much, more to this machine for the coffee geek. Brew temperature and pre-infusion pressure and duration are all programmable. But at the same time we kept it simple, with a quick heat up, front fill water tank and programmable dose. And a shot clock and pressure gauge to help you improve your barista skills over time.

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

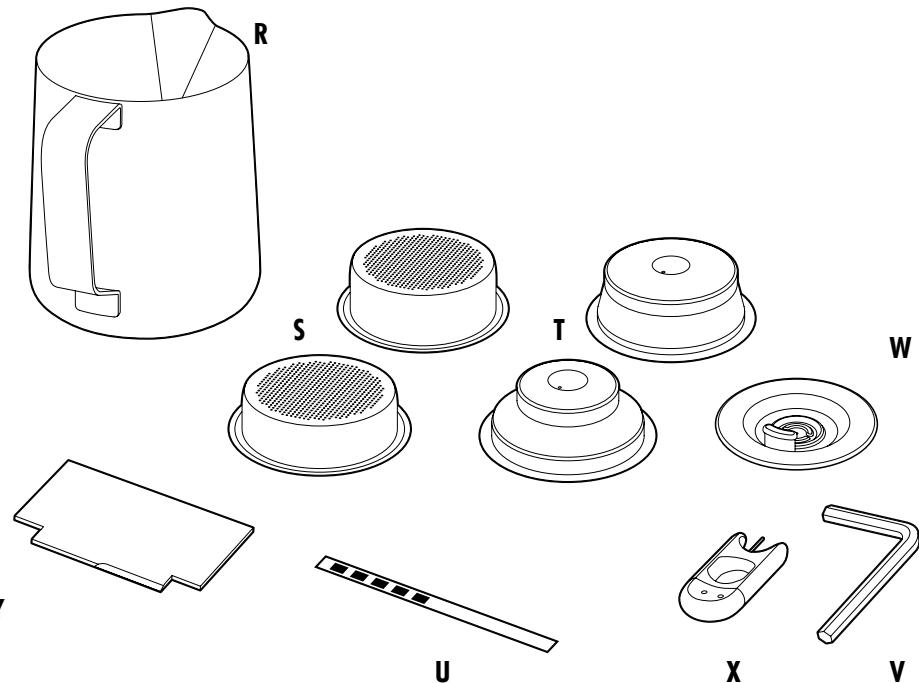
We hope that you will enjoy your new Gastroback »Design Espresso Machine Advanced Control«.

Your Gastroback GmbH

KNOWING YOUR »DESIGN ESPRESSO MACHINE ADVANCED CONTROL«



- A** **Top fill 2.5 litre removable water tank with integrated water filter and backlit level indicator.**
- B** **POWER Button**
- C** **Backlit LCD interface displays current settings and simplifies programming functions.**
- D** **MENU access and DISPLAY mode buttons**
- E** **Espresso pressure gauge** monitors extraction pressure.
- F** **Integrated & removable 58mm tamper**
- G** Actively heated 58mm group head with embedded element for thermal stability during extraction.
- H** **58mm full stainless steel portafilter**
- I** **Convection heated 6 cup warming tray**
- J** **Manual and programmable 1 & 2 cup volume control**
- K** **Easy to operate steam lever for instant and continuous steam.**
- L** **Dedicated hot water outlet delivers instant hot water for long blacks & pre-heating cups.**
- M** **360° swivel action steam wand** with 3 hole tip for a silkier texture.
- N** **De-scale access point**
- O** **Integrated tool storage tray**
- P** **Drop down swivel foot** for easy manoeuvrability.
- Q** **Removable drip tray** with Empty Me! indicator.



Accessories

- R. Stainless steel frothing jug
- S. Single wall filter baskets (1 & 2 cup)
- T. Dual wall filter baskets (1 & 2 cup)
- U. Water hardness test strip
- V. Allen key
- W. Cleaning disc
- X. Cleaning tool
- Y. Razor™ precision dosing tool

LCD INTERFACE

Display Modes

- Shot Temp
- Shot Clock Timer
- Clock

Programmable Functions

- Shot Temp
- Shot Volume - 1 & 2 cup
- Pre-Infusion
- Auto Start

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, heat-resistant, water-resistant and suitable large table or counter. Do not place the appliance over a power cord, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces, or where it can fall. Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately.

- Do not place any clothes or tissue or other objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Immediately unplug the appliance, if there is any kind of malfunction or problem (e.g. leaking, overheating).
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging. Do not leave the appliance unattended, when it is in reach of young children. Always keep the appliance where it is dry and clean and where young children cannot reach it. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it. Take care that no one will pull the appliance by the power cord.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels or stickers before using »Design Espresso Machine Advanced Control« for the first time.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances. Do not use the appliance on a sink drain board. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use attachments other than those provided with the appliance. The use of accessory attachments not recommended by Gastroback may result in fire, electric shock or injury to persons.

- Use only cold, tap water in the water tank. Do no use any other liquid.
- Never use the appliance without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine. Never remove the portafilter during operation.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Always ensure the »Design Espresso Machine Control« is properly assembled before connecting to power outlet and operating.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- Do not use abrasive cleaners or cleaning pads (e.g. metal scouring pads) for cleaning. Do not clean the appliance with any corrosive chemicals (e.g. bleach). Do not immerse the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the appliance or on the power cord to avoid risk of fire and electric shock. When liquids are spilled in the appliance, immediately switch off, unplug the power cord and wait for the appliance to cool down. Thereafter, clean and dry the appliance thoroughly (See: ›Care and Cleaning‹).
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the appliance to cool down before moving or cleaning any parts.
- Always switch off the appliance by pressing the POWER button to ›off‹ and unplug if appliance is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- The appliance is designed for brewing espresso and coffee. Therefore, some components, such as the group head, the portafilter and the steam wand become very hot during operation and hot water or steam escape.

- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Immediately cease use and contact an authorised service center for examination, repair or adjustment.
- Do not apply any force during operation to prevent damage to the components.
- **DO NOT place the appliance or power cord in an automatic dishwasher.**
- Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent a build up of baked-on foods (See: >Care and Cleaning<). Always keep the appliance and the accessories clean.
- Store packaging materials out of reach of children.
- Do not operate with carbonated water, but only in soft water (up to 4 ° dH = German hardness).
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

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

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

- Do not to use any extension cords or multisocket outlets.
- Always handle the power cord with care. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the power plug with wet hands when the appliance is connected to the power supply.
- Unwind the power cord fully before use.
- To protect against electric shock do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other substance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Never remove the filter holder during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- The appliance has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must include a 3-prong grounding plug. It must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.

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

HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS



The »Design Espresso Machine Advanced Control« is designed for brewing espresso and coffee. Therefore, some components, such as the group head, the portafilter and the steam wand become very hot during operation and hot water or steam escape.

- Do not touch during operation and shortly thereafter hot parts (eg. group head, porta filter, swivel steam wand with frothing attachment). Even after switching off the appliance, the corresponding parts are very hot for some time.
- Hot steam may escape or hot water may drip from the group head

and the swivel steam wand. Therefore always ensure that the swivel steam wand points towards the drip tray when not in use. Never hold your hands or other body parts or moisture and heat-sensitive items onto or below the porta filter, group head, swivel steam wand with frothing attachment when the appliance is turned on.

- Always make sure that the porta filter inserted correctly into the group head before operating the appliance. When brewing the espresso high pressure is produced - risk of burns!
- Never remove the porta filter during brewing.
- Always wait until the appliance is cooled down to room temperature and empty the water tank and the drip tray before moving or cleaning the appliance. Grasp the appliance on both sides of the bottom of the appliance base (not the drip tray!) if you want to move the appliance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art. No. 42636 »Design Espresso Machine Advanced Control«
Power supply:	220 - 240 V, 50 Hz
Power consumption:	1,800 - 2,200 W
Length of power cord:	ca. 105 cm
Weight:	ca. 13.3 kg
Dimensions:	ca. 405 x 375 x 377 mm (width x depth x height)
Certification:	

FEATURES OF YOUR »DESIGN ESPRESSO MACHINE ADVANCED CONTROL«

TRIPLE HEAT SYSTEM

Dual Stainless Steel Boilers

Dedicated espresso and steam boilers for simultaneous milk texturing and espresso extraction at the optimum temperature.

Actively Heated Group Head

Commercial 58mm group head with embedded element for optimal thermal stability during extraction.

PRECISION CONTROL

Electronic PID Temperature Control

Electronic temperature control delivers precise water temperature to +/- 1°C for optimum espresso flavour. User programmable.

Regulated Extraction Pressure

Over pressure valve (OPV) limits maximum pressure for optimal espresso flavour.

Low Pressure Pre-Infusion

Gradually increases water pressure to gently expand grinds for an even extraction. User programmable.

Dual Pumps

Dedicated espresso and steam boiler pumps help maintain constant pressure throughout extraction.

Programmable Shot Temp

Allows user to adjust water temperature to achieve optimal espresso flavour.

ADDITIONAL FEATURES

LCD Interface

Displays current settings and simplifies programming functions.

High Volume Instant Steam

Dedicated 950ml steam boiler delivers instant and continuous steam.

Commercial Steam Wand

Stainless steel 360° swivel-action steam wand with 3 hole tip for a silkier texture.

Volumetric Control

Manual or programmed 1 & 2 cup shot volumes. Programmable for either duration or volume.

Instant Hot Water

Dedicated Hot Water outlet for making long blacks or pre-heating cups.

58mm Full Stainless Steel Portafilter

Helps to promote a more even extraction and is easier to clean.

Shot Clock

Displays duration of the espresso shot being extracted.

OPERATING

⚠ WARNING: Both the STEAM LEVER and HOT WATER dial must be in the CLOSED position for the machine to enter START UP mode.

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

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

Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, jug) using warm water and a gentle dish washing liquid and rinse well.

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

Conditioning the Water Filter

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

We suggest changing the water filter

at least every two month. Please use only Gastroback water filters Art.-No.: 97765.

FIRST USE

Initial Start Up

- Fill tank with water
- Check Steam Lever and Hot Water dial is in the CLOSED position.
- Press POWER On.
- A pumping sound will be heard indicating empty boilers are being filled with water for the first time.
- Machine will reach operating temperature and go into STANDBY mode.

Flushing The Machine

When the machine has reached STANDBY mode, run the following 3 steps:

1. Press 2 Cup button to run water through group head.
2. Run Hot Water for 30 seconds.
3. Activate Steam for 10 seconds.

Repeat this cycle until tank is empty.

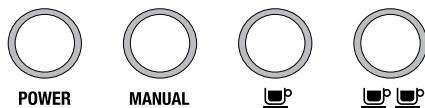
TIP:

You can maneuver your machine about the bench using the drop down swivel foot located under the drip tray.

START UP

Press the POWER button to switch the machine ON. The POWER button will flash and the LCD screen will display the current espresso boiler temperature.

When the machine has reached operating temperature, the POWER button light will stop flashing and the MANUAL, 1 CUP and 2 CUP buttons will illuminate.



The machine is now in STANDBY mode ready for use.

NOTE:

You will not be able to select 1 CUP, 2 CUP or CLEANING CYCLE during START UP. If you select one of these functions during START UP, the LCD will display BUSY.

ENERGY SAVING FEATURES

The appliance will enter the 'Auto-Off-Mode' automatically if not used for 20 minutes. During the 'Auto-Off-Mode', all button light surrounds will not be illuminated and no energy will be consumed. To re-activate the machine, simply press the power button. The Power button surround will then illuminate and flash, while the machine quickly reheats to operation temperature. When the cor-

rect temperature has been reached, all the button surrounds on the control panel will illuminate.

LCD INTERFACE

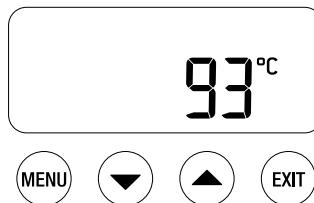
Display modes

3 modes can be displayed on the LCD screen: Shot Temp, Shot Clock or Clock.

Press UP or DOWN arrow to change the display mode.

1. Shot Temp

Displays selected extraction temperature (default set at 93°C).



2. Shot Clock

Displays duration of current espresso extraction in seconds.



3. Clock

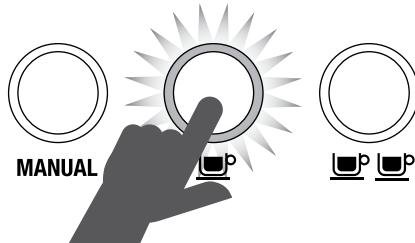
Displays current time. (default set at 12.00am if time has not been set).



GENERAL OPERATION

1 CUP

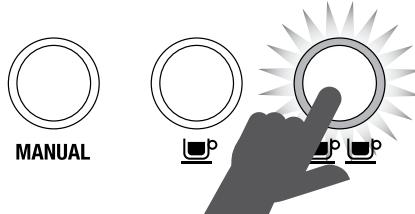
Press 1 CUP once to extract a single shot of espresso at the pre-programmed volume (approx. 30ml). The extraction will start using the low pressure pre-infusion.



The machine will stop after 1 CUP volume has been extracted and will return to STANDBY mode.

2 CUP

Press 2 CUP button once to extract a double shot of espresso at the preprogrammed volume (approx. 60ml). The extraction will start using the low pressure pre-infusion.



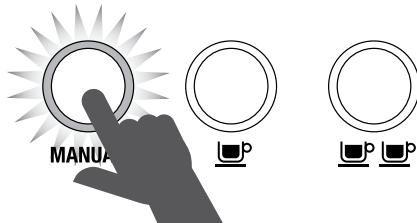
The machine will stop after 2 CUP volume has been extracted and will return to STANDBY mode.

Manual

The MANUAL button allows you to control the espresso pour volume to suit your preference.

Press MANUAL button once to start the espresso extraction. The extraction will start using the low pressure pre-infusion.

Press MANUAL button again to stop extraction.

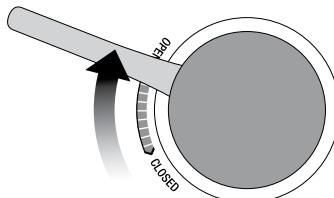


NOTE:

To stop an extraction at any time, press the 1 CUP, 2 CUP or MANUAL button and the machine will return to STANDBY mode.

Steam

For instant steam, move STEAM LEVER to OPEN position. The Steam LED will be On.



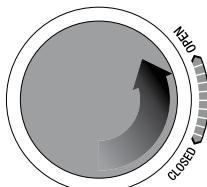
To turn STEAM off, move STEAM LEVER to CLOSED position. The machine will return to STANDBY mode.

CAUTION: BURN HAZARD!

PRESSURISED STEAM CAN STILL BE RELEASED, EVEN AFTER MACHINE HAS BEEN SWITCHED OFF. CHILDREN MUST ALWAYS BE SUPERVISED.

Hot Water

For instant hot water, rotate the HOT WATER dial to OPEN position. The Hot Water LED will be On.



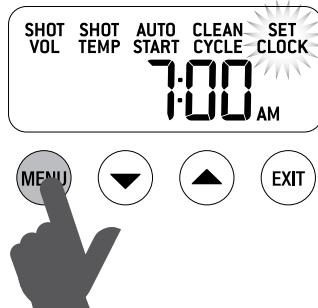
To turn HOT WATER off, rotate the HOT WATER dial to CLOSED position. The machine will return to STANDBY mode.

NOTE:

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

LCD PROGRAMMING FUNCTIONS

To program the machine, press MENU button once. The LCD will display all programming functions. Continue to press MENU button to select your desired function.



At any stage during programming, press EXIT to return to STANDBY mode.

NOTE:

The MENU button is disabled when the machine is in coffee making, Steam or Hot Water mode.

Shot duration

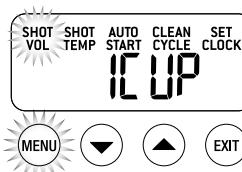
1 CUP Duration Programming

Press MENU button until SHOT VOL icon flashes and 1 CUP is displayed on the LCD screen.

Press 1 CUP button to start water flow from the group head.

Press 1 CUP again once required extraction duration has been reached.

The machine will beep twice to indicate the new 1 CUP duration has been set.



2 CUP Duration Programming

Press MENU button until SHOT VOL icon flashes and 2 CUP is displayed on the LCD screen.

Press 2 CUP button to start water flow from the group head.

Press 2 CUP again once required extraction duration has been reached.

The machine will beep twice to indicate the new 2 CUP duration has been set.

NOTE:

1 & 2 cup volumes use duration to control espresso volume as default setting. Access the Advanced Menu if you wish to use Volumetric controls for these volumes.

Shot volume

1 CUP Volume Programming

Press MENU button until SHOT VOL icon flashes and 1 CUP is displayed on the LCD screen.

Press 1 CUP button to start espresso extraction. Press 1 CUP again once desired volume of espresso has been extracted.

The machine will beep twice to indicate the new 1 CUP volume has been set.



2 CUP Volume Programming

Press MENU button until SHOT VOL icon

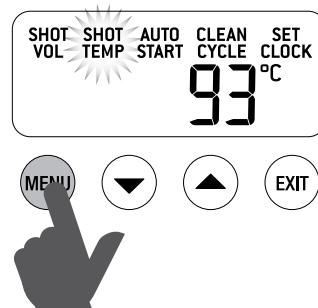
flashes and 2 CUP is displayed on the LCD screen.



Press 2 CUP button to start espresso extraction. Press 2 CUP again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 2 CUP volume has been set.

Extraction temperature

Press MENU button until SHOT TEMP icon flashes. The LCD will display the current shot temperature setting.



Press UP or DOWN arrow to adjust SHOT TEMP to the desired setting (range 86°C- 96°C).



The new SHOT TEMP setting will be displayed on the LCD screen.

The optimum temperature will depend on the origin of the coffee beans, their freshness and degree of roast.

We recommend a temperature range of between 90°C-95°C for optimal flavour.

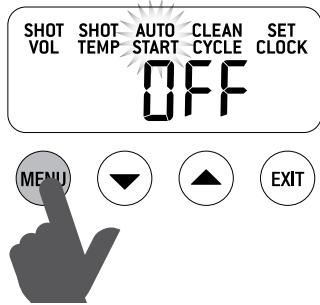
Press EXIT-Button. Machine will beep once to confirm setting.

AUTO START

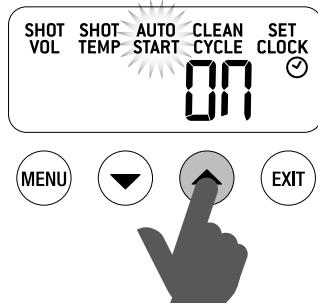
To use AUTO START, first ensure clock has been set.

Auto Start ON/OFF

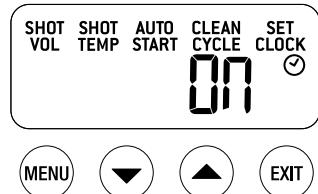
Press MENU button until AUTO START icon flashes and the current Auto Start setting (ON or OFF) is displayed on the LCD screen.



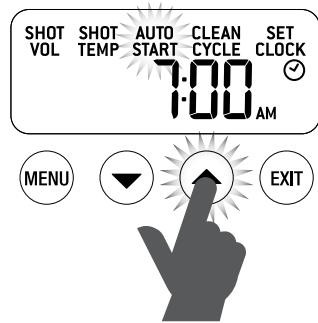
Press UP or DOWN arrow to set the AUTO START to ON or OFF.



If AUTO START is On, the LCD will display a Clock icon.



Press MENU button until AUTO START icon flashes and the current Auto Start time is displayed on the LCD screen.



Press UP or DOWN arrow to adjust AUTO START to the desired time. (default AUTO START time set at 7:00am).

Press EXIT button. Machine will beep once to confirm setting.

Set Clock

Press MENU button until SET CLOCK icon flashes. The current Clock Time will be displayed on the LCD screen.



Press UP or DOWN arrow to adjust the time.



Press EXIT button. Machine will beep once to confirm setting.

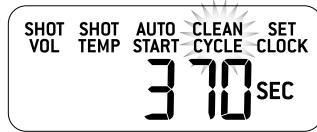
Clean Cycle

Press MENU button until CLEAN CYCLE icon flashes and PUSH is displayed on the LCD screen.

To start the CLEAN CYCLE press the illuminated MANUAL button.



The CLEAN CYCLE icon will flash and the machine will start to countdown from 370 seconds.



The machine will return to STANDBY when the cleaning cycle has ended. Refer to cleaning instructions.

ADVANCED FUNCTIONS

Press & Hold – 1 CUP

Press & hold 1 CUP to bypass the pre-infusion phase and deliver water to the group head at the full 9 bar pressure. Release button to stop extraction. This function can be used when purging the group head.

Press & Hold – 2 CUP

Press & hold 2 CUP to bypass the pre-infusion phase and deliver water to the group head at the full 9 bar pressure. Release button to stop extraction. This function can be used when purging the group head.

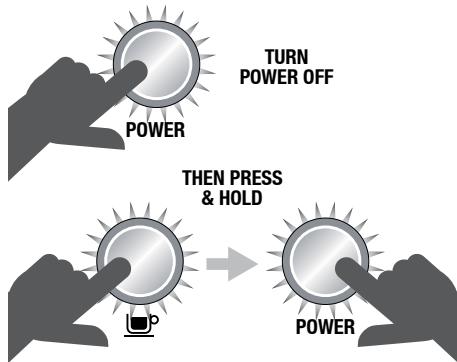
Press & Hold – MANUAL

Press & hold the MANUAL button to deliver water to the group head at low pre-infusion pressure. When MANUAL button is released, water will continue at the full 9 Bars of pressure. Press MANUAL button again to stop extraction. This function can be used to manually control the pre-infusion duration.

Advanced Menue

To access the Advanced Menu:

With machine OFF, press and hold the 1 CUP button, then press the POWER button.



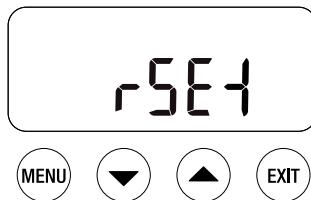
Resetting default settings

The machine has the following default settings:

1. Temperature – 93°C
2. Pre-Infusion – Duration Pr07
3. Pre-Infusion – Power PP60
4. Steam temperature - 135°C
5. Machine Audio - LO
6. CLEAN ME! alert - OFF
7. Auto Start - OFF
8. Auto Start Time - 7.00am
9. Audio - LO
10. Water Hardness - 3
11. Espresso Volume durations –
30/30 secs

To reset machine to original default settings, first enter Advanced Menu. rSET

will be displayed on the LCD. Press the MENU button to reset the machine to the default settings. The machine will beep 3 times to confirm.



The machine will then prompt you to set the water hardness. Select your water hardness using the UP & DOWN arrows & press MENU to confirm or press EXIT to return to STANDBY mode.

Descale (dESC)

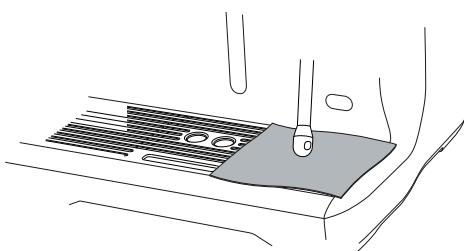
Use this function to access the step by step de-scale procedure.

Step 1 – Prepare for De-scale

- a) Turn Machine off and allow to cool for 1 hour.
- b) Remove portafilter and set aside.
- c) With the machine OFF, press & hold the 1 CUP button, then press the POWER button.
- d) Press the UP arrow to select 'dESC'.
- e) Press the MENU button to enter De-scale Mode.
- f) The LCD screen will leave 'BLANK', the 1 cup button LED will illuminate. Do not push the 1 cup button at this stage.
- g) Empty water tank, remove water filter then fill water tank with de-scale solution. We advise decalci-fying the machine on a regular basis

using »Gatroback Premium Descaler« (Art.-No.: 98175). Fill tank to max line with water and replace.

- h) Ensure drip tray is empty and installed into position. Place cloth on right side of the drip tray to stop steam escaping.

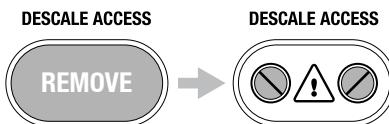


NOTE:

Machine will exit and start up without saving if no operation for 30 seconds or user presses the EXIT button.

Step 2 - Empty Boilers

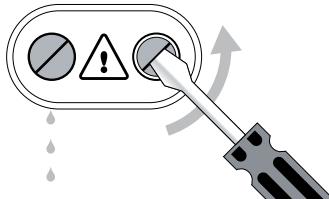
- a) Remove grey silicon cover on the right hand lower side of the front panel marked DESCAL ACCESS.



- b) Using a flat-head screwdriver, rotate the left screw counter-clockwise first, until valve is fully open. Water will begin to flow into drip tray from underneath.
- c) Do the same for the right screw. Steam will be released from the boiler.

CAUTION HOT STEAM!

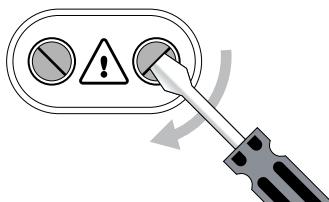
DESCALE ACCESS



- d) Close valves when water stops flowing through both outlets. Empty drip tray and re-assemble onto unit.

CAUTION HOT WATER!

DESCALE ACCESS



- e) Press 1 cup button, to proceed to next step.

Step 3 - Begin De-scale

NOTE:

If water tank has not been removed then replaced or is empty, "Fill Tank" will be displayed in the LCD.

- a) Machine will fill boilers with de-scale solution and heat to temperature.
- b) 20 minute timer will begin. Countdown timer is finished when LCD leaves BLANK. (This allows solution to dissolve scale build up).

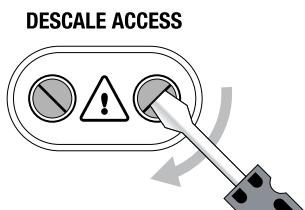


Step 4 – Empty De-scale Solution

- Empty water tank, rinse and fill water tank with clean water. Replace tank into machine.
- Ensure drip tray is empty and installed into position. Place cloth on right side of the drip tray to stop steam escaping.



- Rotate left screw first, counter-clockwise until fully open. Water will begin to flow into drip tray.
- Repeat with right screw. Steam will be released from the boiler.
CAUTION HOT STEAM!



- Close valves when water stops flowing through both outlets. Empty drip tray and re-assemble onto unit.

CAUTION HOT WATER!

Step 5 – Fill Boilers

Press 1 cup button and the 20 minute timer will begin. Countdown timer is finished when PLCD leaves BLANK. (This allows any remaining solution to be removed from system).



Step 6 – Flush Boilers

- Empty water tank, rinse and assemble new water filter into tank.
- Fill water tank with clean water and replace into machine.
- Rotate screws counter-clockwise, as per previous instructions until fully open. Water will begin to flow into drip tray.
- Close valves when water stops flowing through both outlets. Empty drip tray and re-assemble onto unit.

CAUTION HOT WATER!

- Press 1 cup button to complete the de-scale procedure. Machine will heat up as normal.



Temperature Unit - °C/°F (SET)



Temperature Unit will be displayed on the LCD screen as SET. Press MENU

to Select. Use UP and DOWN arrows to select desired temperature unit. Press MENU to set. Machine will beep once to confirm selection. Press EXIT to return to STANDBY mode.

Steam Temperature (StEA)



Adjust Steam Temperature to control the pressure of the steam being delivered. Lower steam temperature to texture smaller volumes of milk or have more control. Raise steam temperature to texture larger volumes of milk.

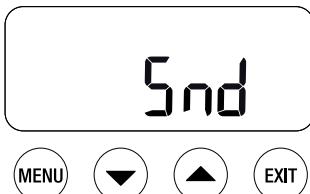
Press MENU to Select STEAM.

Use UP and DOWN arrows to select required steam temperature.

Press MENU to set.

Machine will beep once to confirm selection.

Machine Audio (Snd)



Machine Audio refers to the volume level of the 'beeps' heard.

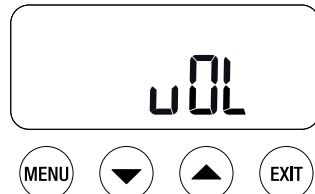
- HI - high volume
- LO - low volume
- OFF - volume off

Press the MENU button to select Audio.

Press UP or DOWN arrows to select desired volume. Press MENU to set.

Machine will beep once to confirm selection.

Volumetric Control (vOL)



Use this function to set Duration or Volume to control the espresso output.

Press the MENU button to select. Use the UP or DOWN arrows to select Flo or SEc.

Press MENU to set. Machine will beep once to confirm selection.

ADVANCED FEATURES

Pre-Infusion Programming

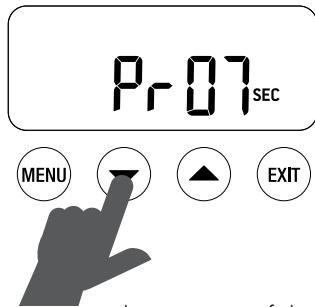
Press UP and DOWN arrows together to enter PRE-INFUSION programming mode.

Press MENU button to move between Pre-infusion Duration and Power.

Pre-Infusion Duration

The LCD will display the current Pre-Infusion Duration.

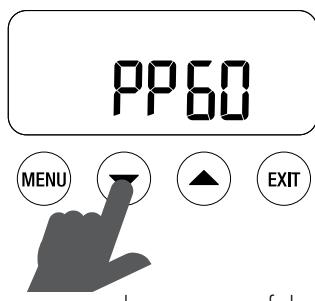
Press UP or DOWN arrow to vary time.



We recommend a range of between 5-15secs as being optimum.

Pre-Infusion Power

The LCD will display current Pre-Infusion Power. Press UP or DOWN arrows to vary power.



We recommend a range of between 55-65 as being optimum. Press EXIT to return to STANDBY mode.

ALERTS

STEAM LED Flashing At START UP

The machine will not enter START UP mode when the STEAM LEVER is in the OPEN position and the STEAM LED is flashing.

Move the STEAM LEVER to the CLOSED position for the machine to enter START UP mode.

HOT WATER LED Flashing At START UP

The machine will not enter START UP mode when the HOT WATER dial is in the OPEN position and the HOT WATER LED is flashing.

Move the HOT WATER dial to the CLOSED position for the machine to enter START UP mode.

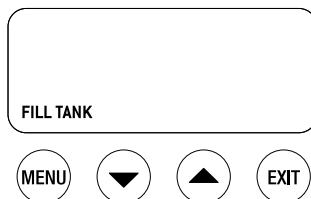
HOT WATER LED Flashing

The HOT WATER LED will flash when the HOT WATER function has been operating for longer than 1 minute.

Move the HOT WATER dial to CLOSED position for machine to enter STANDBY mode.

FILL TANK

The machine will detect a low water level. The FILL TANK icon will be displayed on the LCD screen.



If FILL TANK icon is displayed, add water to tank until machine returns to STANDBY mode.

Clean Me!

The machine will detect when 200 extractions have been carried out since the last clean cycle.

The CLEAN ME! icon will be displayed on the LCD screen the next time the machine enters START UP mode.



MENU



EXIT

For information on how to clean the machine, refer to the Cleaning Cycle instructions on page 73.

COFFEE MAKING TIPS & PREPARATION

PRE-HEATING

Heating your cup or glass

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Preheat your cup by rinsing with hot water from the Hot Water outlet and place on the cup warming tray.

Heating the portafilter and filter basket

A cold portafilter and filter basket can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Always ensure the portafilter and filter basket are preheated with hot water from the Hot Water outlet before initial use.

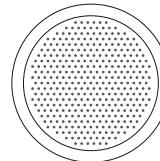
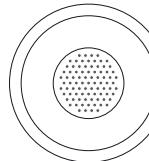
NOTE:

Always wipe the filter and filter holder dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage 'channeling' where water by-passes the ground coffee during extraction.

SELECTING FILTER BASKET

Single Wall Filter Baskets

Use Single Wall filter baskets if grinding fresh whole coffee beans. Single Wall filter baskets allow you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso.



Dual Wall Filter Baskets

Use Dual Wall filter baskets if using pre-ground coffee.

Dual Wall filter baskets regulate the pressure and help to optimise the extraction regardless of the grind, dose, tamp pressure or freshness.



Use the 1 cup filter basket when brewing single cups and the 2 cup filter basket when brewing two cups, stronger single cups or mugs.

THE GRIND

If grinding coffee beans, the grind size should be fine but not too fine. The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

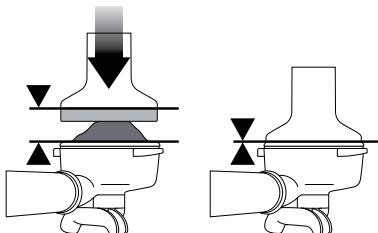
If the grind is too fine (looks like pow-

der and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting espresso will be **OVER EXTRACTED**, dark in colour and bitter in flavour.

If the grind is too coarse the water will flow through the ground coffee in the filter basket too quickly. The resulting espresso will be under extracted lacking in colour and flavour.

COFFEE DOSE AND TAMPING

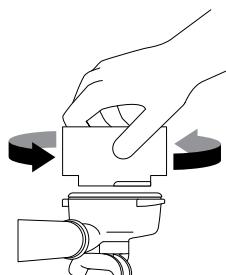
- Wipe coffee basket with a dry cloth.
- If using Single Wall filter baskets, grind just enough coffee to fill the coffee basket. You may need to experiment with how long the grinder needs to run to achieve the correct dose.
- Tap the portafilter several times to distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Tamp down firmly (using approx. 15-20kgs of pressure). The amount of pressure is not as important as consistent pressure every time.



- As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket after the coffee has been tamped.

TRIMMING THE DOSE

- Insert the Razor™ dosing tool into the coffee basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket. The blade of the dosing tool should penetrate the surface of the tamped coffee.
- Rotate the Razor™ dosing tool back and forth while holding the portafilter on an angle over the knock box to trim off excess coffee grinds. Your coffee filter basket is now dosed with the correct amount of coffee.



- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

NOTE:

If the extraction is too fast, make the grind finer & repeat above steps.
If the extraction is too slow, make the grind coarser and repeat above steps.

PURGING THE GROUP HEAD

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing and holding the 1 CUP button. This will purge any ground coffee residue from the group head and stabilise the temperature prior to extraction.

INSERTING THE PORTAFILTER

Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the INSERT position. Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the centre until resistance is felt.

EXTRACTING ESPRESSO

CAUTION: Some components, such as the group head, the portafilter and the steam wand become very hot during operation and hot water or steam escape.

Do not touch during operation and shortly thereafter hot parts (eg. group head, porta filter). Even after switching off the appliance, the corresponding parts are very hot for some time.

Always make sure that the porta filter is inserted correctly into the group head before operating the appliance. When brewing the espresso high pressure is produced – RISK OF BURNS!

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter and press the 1 CUP or 2 CUP button for the required volume.
- As a guide, the espresso will start to flow after 8-10 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow after less than 6 seconds you have either under dosed the filter basket and/or the grind is too coarse. This is an UNDER-EXTRACTED shot.
- If the espresso starts to drip but doesn't flow after 15 seconds, then you have either over dosed the filter

basket and/or the grind is too fine. This is an OVER-EXTRACTED shot.

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

The flavour of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee, and tamping pressure.

Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference.

EXTRACTION GUIDE

	GRIND	SHOT TIME
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	OVER 40 SEC
BALANCED	OPTIMUM	25-35 SEC
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	TOO COARSE	UNDER 20 SEC

TEXTURING MILK

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

NOTE:

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

- Always start with fresh cold milk.
- Fill the jug just below the "V" at the bottom of the spout.
- Position the steam tip above the drip tray and lift the steam lever to purge the steam wand of any condensed water.
- Insert the steam tip 1-2cm below the surface of the milk close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position.
- Lift the steam lever.
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk & start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the handle of the jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature (60-65°C)

when the jug is hot to touch.

- Move the steam lever to the CLOSED position BEFORE taking the tip out of the milk.
- Set the jug to one side, lift the steam lever to purge out any residual milk from the steam wand and wipe steam wand with a damp cloth.
- Tap the jug on the bench to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to "polish" and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate and the crema dissipates.

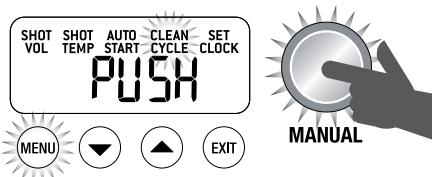
HINTS & TIPS:

- Always use freshly ground coffee for a superior flavour and body.
- Use freshly roasted coffee beans, with a 'roasted on' date and use within 2 weeks of 'roasted on' date.
- Store coffee beans in a cool, dark and dry container. Vacuum seal if possible.
- Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time and store no more than one weeks supply at any time.
- Grind beans immediately before brewing as ground coffee quickly loses its flavour and aroma.

CARE & CLEANING

CLEANING CYCLE

- CLEAN ME! will be displayed on LCD to indicate when a cleaning cycle is required (approx. 200 shots).
- Insert the supplied cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet into the 1 CUP filter basket. Please use Gastroback cleaning tablets (Art.-No.: 97830).
- Insert the portafilter and lock into group head.
- Ensure the water tank is filled with cold tap water.
- Place the jug or a 500ml container beneath the group head.
- Press ▲ button until CLEAN CYCLE icon flashes and PUSH is displayed on the LCD screen.



- To start the Clean Cycle press the illuminated MANUAL button.
- The CLEAN CYCLE icon will flash and the machine will start to count down from 370 seconds.
- When the cleaning cycle has finished, remove the filter holder and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat the steps above, without inserting a new tablet.
- Rinse the filter basket and portafilter thoroughly before use.

INSTALLING WATER FILTERS

- Soak filter in a glass of water for 5 minutes.
- Rinse the filter and mesh under running water.
- Assemble filter into filter holder.
- Set replacement date forward 2 months.
- Install filter holder into water tank.
- Insert water tank into the machine. Ensure the latch is locked into position.

Please use only Gastroback water filters (Art.-No.: 97765)

CLEANING THE STEAM WAND

- Wipe the steam wand with a damp cloth & purge directly after texturing the milk.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the STEAM LEVER is in the CLOSED position and clean using the pin on the end of the cleaning tool.
- If steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Screw tip back onto the steam wand using the integrated spanner in the cleaning tool.

CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water directly after use to remove all residual coffee oils.

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

cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically run hot water through the machine with the filter basket and portafilter in place, without ground coffee, to rinse out any residual coffee.

CLEAR WATER BACK-FLUSH

- Insert the cleaning disc into the 1 cup filter basket.
- Insert portafilter into the group head.
- Press the 1 CUP button to build pressure in the basket.
- Repeat several times to remove residual coffee oils in the espresso water paths.

CLEANING THE DRIP & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned after each use or when the drip tray indicator is showing Empty Me!
- Remove grill from the drip tray. Wash the drip tray in warm soapy water. The Empty Me! indicator can also be removed from the drip tray.
- The storage tray can be removed and

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

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

NOTE:

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

DESCALING THE BOILERS

Access the advance menu. Select the descale option.

Descale (dESC)

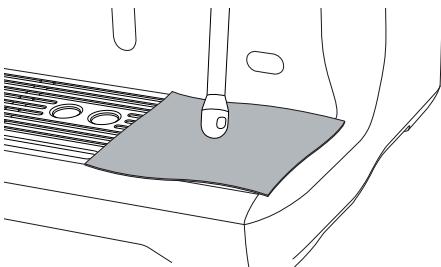
Use this function to access the step by step de-scale procedure.

Step 1 - Prepare for De-scale

- a) Turn Machine off and allow to cool for 1 hour.
- b) With the machine OFF, press & hold the 1 CUP button, then press the POWER button.
- c) Press the UP arrow to select 'dESC'.
- d) Press the MENU button to enter De-scale Mode.
- e) The LCD screen will leave BLANK, the 1 cup button LED will illuminate. Do not push the 1 cup button at this stage.
- f) Empty water tank, remove water

filter then fill water tank with de-scale solution. We advise decalcifying the machine on a regular basis using Gastroback Premium Descalers (Art.-No.: 98175). Fill tank to max line with water and replace.

- g) Ensure drip tray is empty and installed into position. Place cloth on right side of the drip tray to stop steam escaping.

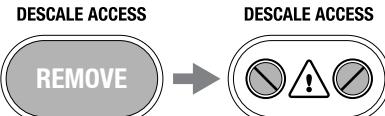


NOTE:

Machine will exit and start up without saving if no operation for 30 seconds or user presses the EXIT button.

Step 2 - Empty Boilers

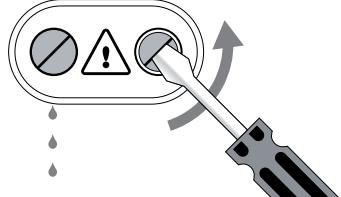
- a) Remove grey silicon cover on the right hand lower side of the front panel marked DESCAL ACCESS.



- b) Using a flat-head screwdriver, rotate the left screw counter-clockwise first, until valve is fully open. Water will begin to flow into drip tray from underneath.
- c) Do the same for the right screw. Steam will be released from the boiler.

CAUTION HOT STEAM!

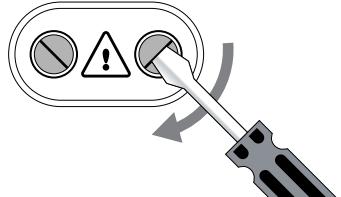
DESCALE ACCESS



- d) Close valves when water stops flowing through both outlets. Empty drip tray and re-assemble onto unit.

CAUTION HOT WATER!

DESCALE ACCESS



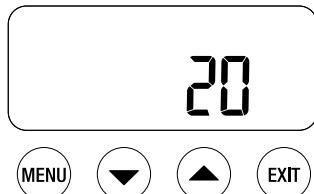
- e) Press 1 cup button, to proceed to next step.

Step 3 - Begin De-scale

NOTE:

If water tank has not been removed then replaced or is empty "Fill Tank" will be displayed in the LCD.

- a) Machine will fill boilers with de-scale solution and heat to temperature.
- b) 20 minute timer will begin. Countdown timer is finished when LCD leaves BLANK.
(This allows solution to dissolve scale build up).

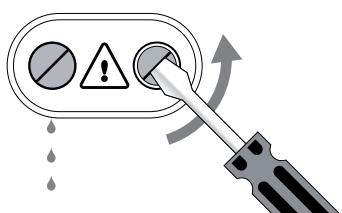


CAUTION HOT WATER!

Step 4 – Empty De-scale Solution

- Empty water tank, rinse and fill water tank with clean water. Replace tank into machine.
- Ensure drip tray is empty and installed into position. Place cloth on right side of the drip tray to stop steam escaping.

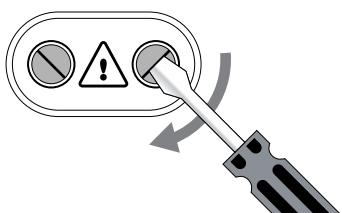
DESCALE ACCESS



- Rotate left screw first, counter-clockwise until fully open. Water will begin to flow into drip tray.
- Repeat with right screw. Steam will be released from the boiler.

CAUTION HOT STEAM!

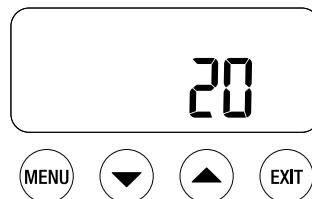
DESCALE ACCESS



- Close valves when water stops flowing through both outlets. Empty drip tray and re-assemble onto unit.

Step 5 – Fill Boilers

Press 1 cup button and the 20 minute timer will begin. Countdown timer is finished when LCD leaves BLANK. (This allows any remaining solution to be removed from system).



Step 6 – Flush Boilers

- Empty water tank, rinse and assemble new water filter into tank.
- Fill water tank with clean water and replace into machine.
- Rotate screws counter-clockwise, as per previous instructions until fully open. Water will begin to flow into drip tray.
- Close valves when water stops flowing through both outlets. Empty drip tray and re-assemble onto unit.

CAUTION HOT WATER!

- Press 1 cup button to complete the de-scale procedure. Machine will heat up as normal.



TROUBLESHOOTING

Problem	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
The Hot Water LED flashes when the machine is turned On.	Hot Water dial is Open.	Turn the Hot Water dial to the CLO-SED position.
The Steam LED flashes when the machine is turned On.	Steam Lever is Open.	Move the Steam Lever to the CLO-SED position.
Water does not flow from the group head.	Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER light will stop flashing when machine is ready.
	Water tank is empty.	Fill Tank.
	Water tank not fully inserted & locked.	Push water tank in fully and lock latch closed.
FILL TANK On in LCD display, but water tank is full.	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank in fully and lock latch closed.
No Steam or Hot Water.	Machine is not turned on.	Ensure the machine is plugged in, switched On at the power outlet and the POWER button is On.
No Hot Water.	Water tank is empty.	Fill water tank.
No Steam.	Steam Wand is blocked.	Use the pin on the cleaning tool to clear the opening. If the steam wand continues to be blocked remove the tip of the steam wand using the spanner in the cleaning tool and soak in hot water.
The machine is 'On' but ceases to operate.		Turn machine Off. Wait for 60 minutes and turn machine back On.
Steam pouring out of group head.		Turn machine Off. Wait for 60 minutes and turn machine back On.
Espresso only drips from the portafilter spouts, restricted flow.	Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee.
	Coffee tamped too firmly.	Tamp between 15-20kgs of pressure.
	The Dual Wall filter basket may be blocked.	Use the fine pin on the cleaning tool to clear the outlet hole on the under side of the filter basket.

Problem	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Espresso runs out too quickly and/or Pressure gauge not reaching 9 bar.	The coffee is ground too coarse.	Use slightly finer grind.
	Not enough coffee in the filter basket.	Increase dose of coffee and use the RAZOR™ dosing tool to trim off excess coffee after tamping.
	Coffee not tamped firmly enough.	Tamp between 15-20kgs of pressure.
	If the above suggestions do not help, check the machine. Place an EMPTY Dual Wall filter basket into the portafilter (either 1 CUP or 2 CUP). Press the MANUAL button. If the pressure gauge reads over 5 bar the machine is OK. Ensure correct dose by using the RAZOR™ dosing tool. If the dose is correct, make the grind finer. If the pressure gauge reads below 5 bar, contact Customer Service.	
Coffee not hot enough.	Cups not preheated.	Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	Milk not hot enough (if making a cappuccino or latte etc).	Heat milk until base of the jug becomes hot to touch.
No crema.	Coffee beans are stale.	Buy freshly roasted coffee with a "roasted on" date.
	Using Single Wall Filter Baskets with pre-ground coffee.	Ensure you use Dual Wall Filter Baskets with pre-ground coffee.

Problem	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Espresso runs out around the edge of the filter holder and/or Portafilter comes out of the group head during an extraction.	Portafilter not inserted in the group head correctly. There are coffee grounds around the filter basket rim. Filter basket rim is wet or underside of portafilter lugs are wet. Wet surfaces reduce the friction required to hold the portafilter in place whilst under pressure during an extraction. Too much coffee in the filter basket.	Ensure portafilter is rotated to the right until the handle is past the centre and is securely locked in place. Rotating past the center will not damage the silicone seal. Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head. Always ensure filter basket and portafilter are dried thoroughly before filling with coffee, tamping and inserting into the group head. Trim coffee dose using the RAZOR™ dosing tool after tamping.
Unable to set auto start time.	Clock not set.	Set clock.
E1, E2 or E3 error message on LCD screen.	An error that cannot be reset by the user has occurred.	Contact Customer Service
Coffee puck is sticking to the shower screen.	This is normal and happens occasionally. The dry puck feature creates a slight vacuum on top of the coffee puck which will occasionally hold the puck against the shower screen instead of leaving it in the filter basket.	
Pumps continue to operate / Steam is very wet / Hot water outlet leaks.	Using de-mineralised or distilled water which is affecting how the machine is designed to function.	We recommend using cold, filtered water. We do not recommend using water with no/low mineral content such as demineralised or distilled water. If the problem persists, contact Customer Service.

STORAGE

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

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

NOTES FOR DISPOSAL



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

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

INFORMATION AND SERVICE

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

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

WARRANTY

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

Note:

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

Customers from other countries: Please contact your dealer.

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

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

COFFEE-RECEPIES



Espresso

Intense and aromatic, an espresso or short black as it's also known uses about $\frac{1}{4}$ oz of ground espresso. It is served in a small cup or glass to a level of approximately 1 oz.



Americano

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



Flat White

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



Classic Café Latté

Traditionally the morning coffee of Italy and France, taken with pain au chocolate or sweet biscotti. This blend of 1/3 espresso to 2/3 milk is made with a single shot of espresso. Top with steamed milk, poured down the inside rim of the glass to give a creamy consistency and perfect layer of froth.

Cappuccino

The real thing is served very light and luke warm with 1/3 espresso to 1/3 steamed milk and a generous final 1/3 of creamy froth. For added finesse, hold a piece of card over one half of the cappuccino before dusting with chocolate.



Macchiato

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





Café Mocha

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



Espresso Affogato

Totally irresistible, this sweet temptation is simply a single scoop of premium vanilla bean ice cream, drenched in espresso and if desired, your favorite liqueur. To create a sense of occasion, serve ice cream in a martini glass with shots on the side.



Con Panna

Meaning »with cream« this heart warmer is a chic variation on old-fashioned Vienna Coffee. In a 3-4 oz cup, dress a double shot of espresso with a dollop of fresh cream, whipped until lossy. Dust with cinnamon and serve immediately.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)4165/2225-0 . Telefax +49(0)4165/2225-29
info@gastroback.de . www.gastroback.de