GASTROBACK®

DESIGN ESPRESSOMASCHINE BASIC

BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 42615 »Design Espressomaschine Basic«

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

Deutsch

English

www.gastroback.de

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

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 6

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit 6

Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte 9

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr 10

Technische Daten 11

Ihre Design Espressomaschine Basic kennen lernen 12

Eigenschaften Ihrer neuen Espressomaschine 13

Tipps für beste Ergebnisse 14

Auswahl und Lagerung des Kaffees 14

Der Mahlgrad 14

Das richtige Wasser auswählen 15

Den Siebeinsatz füllen 15

Ein perfektes Extraktionsergebnis 16

Tipps zum Aufschäumen von Milch 17

Vor der ersten Verwendung 18

Bedienung 20

Den Wassertank füllen 21

Die Tropfschale ausleeren 22

Das Gerät zum Betrieb vorbereiten 22

Vorwärmen 23

Das Kaffeepulver einfüllen 24

Den Siebträger installieren 25

Die Extraktion starten 26
Nach der Extraktion 26
Heißes Wasser 28
Milch aufschäumen 30
Das Wassersystem kühlen 33
Hilfe bei Problemen 34
Pflege und Reinigung 43
Den Wassertank reinigen 44
Die Milchschaumdüse reinigen 45
Direkt nach der Verwendung 45
Die Milchschaumdüse gründlich reinigen 46
Siebträger und Siebeinsatz reinigen 47
Den Brühkopf reinigen 48
Die Tropfschale reinigen 49
Gehäuse und Warmhalteplatte reinigen 50
Das Gerät entkalken 50
Aufbewahrung 52
Entsorgungshinweise 53
Information und Service 53
Gewährleistung/Garantie 54

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

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

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

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

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

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**
Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

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

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Mit der Design Espressomaschine Basic können Sie jederzeit ohne lange Vorbereitungszeit einen Espresso und andere Kaffeedrinks genießen. Schon 1 Minute nach dem Einschalten ist die Maschine einsatzbereit. Auch auf Milchschaum und heißes Wasser zum Zubereiten Ihrer bevorzugten Kaffee-Spezialität oder zahlreicher Heißgetränke brauchen Sie nicht zu verzichten.

Die Informationen in diesem Heft werden Sie mit den Funktionen des Gerätes vertraut machen. Bitte lesen Sie die darin gegebenen Hinweise aufmerksam durch.

Wir wünschen Ihnen viele belebende Kaffeepausen mit Ihrer neuen Design Espressomaschine Basic.

Ihre GASTROBACK GmbH

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, hohe Temperaturen und Überdruck führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Reparaturen und technische Wartung am Gerät und seinen Bauteilen dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an den Gastroback Kundenservice, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt.

Telefon: +49(0)4165/2225-0 oder E-Mail: info@gastroback.de

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Hausgebrauch und 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. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien und für kleine Kinder und Tiere unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder oder Tiere zugänglich sind.
- Ungeeignete Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile, die vom Hersteller nicht für das Gerät vorgesehen und empfohlen sind, können schwere Personenschäden und Sachschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Undichtigkeiten). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind und/oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich das

Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Frost, Sturz, Schlag, ins Gehäuse eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigungen während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, waagerechten und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche.
- Niemals das Gerät oder Teile davon auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Grill, Feuer) bringen. Niemals das Gerät oder die Bauteile und Zubehöre des Gerätes für andere Geräte oder zweckentfremdet verwenden.
- Halten Sie während des Betriebes einen Abstand von mind. 30 cm zu wertvollen und/oder feuchtigkeits- oder hitzeempfindlichen Gegenständen, um Schäden durch heißen Dampf und Wasser zu vermeiden. Das Gerät muss von allen Seiten zugänglich sein. Auch der Wassertank an der Rückseite muss zugänglich sein.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, so dass sie die Gefahren bei der Bedienung des Gerätes verstehen und beachten. Auch die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!**
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt ist, bevor Sie das Gerät betreiben. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.

- Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Legen Sie niemals scharfkantige oder schwere Gegenstände auf oder in das Gerät, um die Bauteile (Beispiel: Wassertank, Wärmplatte und Metallrost) nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie zum Betrieb ausschließlich kaltes, sauberes Leitungswasser oder ein Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt. Füllen Sie den Wassertank höchstens bis zur MAX-Markierung (mindestens 250 ml; max. 1,25 Liter). Schalten Sie das Gerät niemals mit leerem Wassertank ein, um Schäden an der Pumpe zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst mit der EIN/AUS-Taste AUS (EIN/AUS-Kontrollleuchte ist dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Leeren Sie zusätzlich die Tropfschale und den Wassertank aus, bevor Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Seiten oben der Gerätesäule an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät an Wassertank, Brühkopf, Tropfschale, Milchschaumdüse oder Netzkabel halten, um es zu bewegen.**
- Halten Sie das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre stets sauber. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung'. Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z.B. Topfreiniger), scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, chemische Bleiche, ungeeignete Entkalker) reinigen. Entkalken Sie das Gerät rechtzeitig, um Schäden durch Kalkablagerungen zu vermeiden.
- **Niemals die Espresso-Maschine in die Spülmaschine stellen.**

⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß und einzeln abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (220-240V Wechselstrom, 50Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30mA liegen sollte.

Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen, Tischsteckdosen oder Verlängerungskabel, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, um den Netzstecker im Notfall sofort aus der Steckdose ziehen zu können.
- Niemals das Gerät auf einer Metallfläche betreiben, um eine erhöhte Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker mit nassen Händen berühren, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Niemals mehr als 1,25 Liter (1250ml) in den Wassertank füllen. Andernfalls können Flüssigkeiten überlaufen und zur Überhitzung und Gefährdung durch Elektrizität und Feuer führen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. 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 unter das Gerät oder von oben in den Brühkopf des Gerätes gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch ab und lassen Sie es minde-

stens 1 Tag an der Luft trocknen. Prüfen Sie das Gerät im Zweifelsfall sorgfältig auf Dichtigkeit.

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

HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

Ihre neue Design Espressomaschine Basic dient zum Aufbrühen (Extrahieren) von Kaffee und erzeugt heißes Wasser und heißen Dampf unter Druck. Daher werden einige Bauteile (unterer Teil des Brühkopfes, Siebträger, Siebeinsatz und Milchschaumdüse) beim Betrieb sehr heiß. **Während des Betriebes und einige Zeit danach können heißer Dampf und heißes Wasser an Milchschaumdüse und Brühkopf entweichen.** Befolgen Sie die hier angegebenen Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrühungen und Sachschäden zu vermeiden.

- Halten Sie niemals Ihre Hände und Arme oder feuchtigkeits- und/oder hitzeempfindliche Gegenstände an Siebträger, Brühkopf oder Milchschaumdüse oder darunter, wenn das Gerät arbeitet. Berühren Sie Siebträger und Milchschaumdüse während des Betriebes und einige Zeit danach nur an den Griffen. Achten Sie immer darauf, dass die Milchschaumdüse auf die Tropfschale oder in ein geeignetes Gefäß zeigt, wenn sie nicht benutzt wird. Verwenden Sie ausschließlich hitzefeste Gefäße mit dem Gerät, um Schäden und schwere Verletzungen durch Splitter und heiße Flüssigkeiten zu vermeiden. **Verwenden Sie zum Aufschäumen von Milch keine Gefäße aus Glas oder Kunststoff. Auch hitzefestes Glas und hitzefeste Kunststoffe können aufgrund der starken lokalen Erwärmung platzen oder schmelzen!** Dadurch können Splitter und Chemikalien in Ihre Getränke kommen und Gesundheitsschäden und schwere Verletzungen verursachen. Vergewissern Sie sich immer, dass der Siebträger richtig und fest am

Brühkopf installiert ist, bevor Sie einen Extrakltionsvorgang starten. **Niemals den Siebträger vom Brühkopf abnehmen, solange der Extraktionsvorgang läuft (Pumpe arbeitet hörbar), da das Gerät heißes Wasser unter hohem Druck abgibt.**

- Warten Sie immer, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	42615 Design Espressomaschine Basic
Stromversorgung:	220 - 240 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1100 W
Länge des Netzkabels:	ca. 95 cm
Gewicht:	ca. 3,58 kg
Abmessungen:	ca. 288 x 200 x 314 mm (B x T x H)
Fassungsvermögen Wassertank:	1,25 Liter
Temperatur:	Espresso: 72 - 85°C Dampf: 100 - 110°C
Prüfzeichen:	CE

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHRE DESIGN ESPRESSOMASCHINE BASIC KENNEN LERNEN

1 **BEHEIZTE WARMHALTEPLATTE** zum Vorwärmen und Warmhalten von hitzefesten Tassen und Gläsern.

2 **TEMPERATURANZEIGE** - Kontrollieren Sie mit dieser Anzeige, ob das Wasser die nötige Temperatur erreicht hat.

3 **DAMPF-TASTE** - Hiermit schalten Sie zur Dampf-Funktion um (Taste bleibt gedrückt).

4 **ESPRESSO-TASTE** - Startet die Extraktion des Espressos oder die Abgabe von heißem Wasser (Taste bleibt gedrückt).

5 **EIN/AUS-TASTE** - Drücken Sie hier, um das Gerät ein- oder auszuschalten.

6 **DAMPFREGLER** - Hiermit wählen Sie die Abgabe von heißem Wasser aus oder regeln die Dampfmenge.

7 **ESPRESSO-KONTROLLLEUCHTE (GRÜN)** - Zeigt das Erreichen der Extraktionstemperatur an.

8 **EIN/AUS-KONTROLLLEUCHTE (ROT)** - Leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

9 **DAMPF-KONTROLLLEUCHTE (GELB)** - Leuchtet, wenn das Gerät für die Dampferzeugung bereit ist.

10 **BRÜHKOPF MIT DEN BEDIENUNGSELEMENTEN** - Installieren Sie den gefüllten Siebträger unter dem Brühkopf, um Kaffee und Espresso zu extrahieren.

11 **EDELSTAHL - SIEBTRÄGER MIT ZWEI TÜLLEN**

12 **180° SCHWENKBARE MILCHSCHAUMDÜSE**

13 **HERAUSNEHMBARE TROPFSCHALE** mit Metallrost und roter Füllstandsanzeige.

14 **WASSERTANKDECKEL MIT GRIFF** - Klappen Sie einfach den Griff an der Rückseite hoch, um den Wassertank bequem aus dem Gerät zu ziehen.

15 **1,25 L-WASSERTANK** herausnehmbar mit MAX-Markierung für den maximalen Füllstand.

ZUBEHÖRE

MILCHKÄNNCHEN zum Aufschäumen von Milch mit der Milchschaumdüse.

MESSLÖFFEL mit **ANPRESSWERKZEUG** am Griff.

EIGENSCHAFTEN IHRER NEUEN ESPRESSOMASCHINE

Diesem Kapitel bietet einen Überblick über die Funktionen Ihrer neuen Design Espressomaschine Basic.

Funktion	Bemerkungen
Herausnehmbarer Wassertank	Nehmen Sie den Wassertank einfach heraus, um ihn direkt unter dem Wasserhahn zu füllen. Das Ventil im Boden des Wassertanks öffnet und schließt automatisch. Dadurch läuft das Wasser beim Herausnehmen nicht aus.
Siebträger mit zwei Tüllen	Durch die Form des Siebträgers können zwei Tassen gleichzeitig gefüllt werden. • 2 Tassen füllen: stellen Sie unter jede Tülle eine der beiden Tassen. • 1 Tasse füllen: stellen Sie die Tasse genau in die Mitte unter den Siebträger.
Manuell gesteuerte Extraktionsfunktion	Sie starten die Extraktion mit der Espresso-Taste. Sobald die gewünschte Menge abgegeben wurde, schalten Sie den Extraktionsvorgang mit der Espresso-Taste wieder ab. **TIPP:** Bei sehr langen Extraktionszeiten werden zunehmend Bitterstoffe aus dem Kaffeepulver gelöst. Sie sollten deshalb Extraktionszeiten von max. 40 Sekunden wählen. Füllen Sie bei Bedarf mit heißem Wasser aus der Milchschaumdüse auf (siehe: ‚Heißes Wasser').

Funktion	Bemerkungen
Milchschaumdüse	Dient zur Abgabe von Dampf und heißem Wasser. • mit heißem Dampf schäumen Sie Milch auf (siehe: ‚Milch aufschäumen‘); • heißes Wasser dient zum Verdünnen von Kaffee für Long Black (normaler Kaffee), zum Aufbrühen von Tee, zum Anrichten anderer Heißgetränke (Beispiel: Kakao-Getränkepulver) und zum Vorwärmen des Siebträgers und der Tassen (siehe: ‚Heißes Wasser‘)
Automatische Abschaltung	Schaltet die Espresso-Maschine nach max. 30 Minuten ohne Benutzung automatisch aus.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

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

AUSWAHL UND LAGERUNG DES KAFFEES

- Mahlen Sie die Kaffeebohnen direkt vor der Extraktion. Gemahlener Kaffee verliert schnell an Geschmack und Aroma und sollte nicht länger als eine Woche gelagert werden. Kaufen Sie kleine Packungen, um eine lange Lagerung zu vermeiden.
- Bewahren Sie den Kaffee (Pulver oder ganze Bohnen) in einem luftdicht schließenden Behälter an einem kühlen, trockenen Ort auf. Mit einem Vakuumierer von Gastroback können Sie den Kaffee nach dem Kauf nach Ihren Bedürfnissen in kleinere Portionen abpacken, um das volle Aroma möglichst lange zu erhalten.

DER MAHLGRAD

- Durch den Mahlgrad beeinflussen Sie die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver gepresst wird und bestimmen letztendlich den Geschmack Ihres Kaffees. Das Pulver sollte nicht zu grob und nicht zu fein sein. 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.

- Achten Sie darauf, dass das Kaffeepulver für Espresso-Maschinen geeignet ist. Packungen mit gemahlenem Kaffee sind entsprechend gekennzeichnet.
- Wenn Sie eine eigene Kaffeemühle verwenden, dann müssen Sie eventuell ausprobieren, wie Sie die Kaffeemühle einstellen müssen, damit Sie den von Ihnen bevorzugten Geschmack erhalten. Beginnen Sie mit einem mittleren Mahlgrad in dem Bereich, der für Espresso-Maschinen geeignet ist. Ändern Sie den Mahlgrad dann in kleinen Schritten, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten.

DAS RICHTIGE WASSER AUSWÄHLEN

- Demineralisertes oder stark gefiltertes Wasser ist genauso ungeeignet wie Mineralwasser mit hohem Mineraliengehalt. In den meisten Gegenden können Sie Leitungswasser verwenden.
- Sollte das Leitungswasser in Ihrem Bereich eine extrem hohe Wasserhärte haben (4° bis 5°dH; ca. 350 mg/L und mehr), dann empfehlen wir die Verwendung eines Tafelwassers mit geringem Mineraliengehalt. Dadurch schützen Sie Ihre Maschine vor übermäßigen Kalkablagerungen und verbessern den Geschmack Ihres Kaffees.
- Füllen Sie immer nur klares, KALTES Wasser in den Wassertank. Wärmen Sie das Wasser nicht vorher auf. Kochen Sie das Wasser vor der Verwendung nicht ohne guten Grund ab (Beispiel: notwendige Desinfektion des Wassers).
- Abgestandenes Wasser verursacht einen schalen Geschmack des Kaffees und der aufgeschäumten Milch. Lassen Sie das Wasser nicht über längere Zeit im Wassertank stehen. Leeren Sie den Wassertank spätestens jeden Abend aus und füllen Sie ihn morgens mit frischem, kaltem Leitungswasser. Lassen Sie ein paar Liter Wasser aus dem Wasserhahn laufen, bevor Sie den Wassertank füllen.
- Leeren Sie den Wassertank auf jeden Fall vollständig aus und trocknen Sie ihn ab, wenn Sie das Gerät einige Tage nicht benutzen wollen. Sie vermeiden damit unnötige Kalkablagerungen und Algenbildung.

DEN SIEBEINSATZ FÜLLEN

- Wärmen Sie Tassen, Siebträger und Siebeinsatz vor der Zubereitung vor, damit der Espresso die richtige Temperatur behält. Dazu können Sie heißes Wasser aus der Milchschaumdüse verwenden (siehe: ‚Heißes Wasser'). Stellen Sie die Tassen und Gläser nach dem Vorwärmen auf die Warmhalteplatte oben auf dem Gerät.
- Siebträger und Siebeinsatz müssen unbedingt völlig trocken sein, wenn Sie das Kaffeepulver einfüllen. Andernfalls fließt das Wasser beim Extraktionsvorgang am Kaffeepulver vorbei.

- Füllen Sie nicht zu viel Kaffeepulver in den Siebeinsatz. Das Kaffeepulver muss genug Platz haben, um im Siebeinsatz zu quellen. Die Oberfläche des angedrückten Kaffeepulvers darf deshalb nicht über der MAX-Markierung im Siebeinsatz liegen. Sie können überschüssiges Kaffeepulver mit einem glatten Messerrücken oder ähnlichen Werkzeug abstreifen.
- Füllen Sie das Kaffeepulver bei Bedarf in Portionen in den Siebeinsatz und drücken Sie es **im Siebeinsatz** zwischen den Portionen an, damit der Siebeinsatz nicht überquillt.
- Verteilen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig im Siebeinsatz, bevor Sie es andrücken. Versuchen Sie, eine möglichst ebene, gleichmäßige Oberfläche zu erhalten, damit das Wasser bei der Extraktion die gesamte Füllung durchtränkt.
- Achten Sie darauf, dass Siebeinsatz und Siebträger am Rand immer ganz sauber und trocken sind, bevor Sie den Siebträger am Brühkopf installieren. Wischen Sie überschüssiges Kaffeepulver mit einem sauberen, **trockenen** Tuch ab. Andernfalls dichtet der Siebeinsatz nicht richtig am Brühkopf ab und das Wasser quillt an der Seite heraus.

EIN PERFEKTES EXTRAKTIONSERGEBNIS

- Der Geschmack des Kaffees hängt ab von der Sorte, Frische, Mahlgrad, Füllmenge im Siebeinsatz, Lagerung des Kaffeepulvers und Wasserqualität. Ebenso entscheidend beeinflusst der Anpressdruck beim Füllen des Siebeinsatzes die Extraktionszeit und damit den Geschmack und die Konsistenz Ihres Kaffees.
- Die Extraktionszeit ist einer der wichtigsten Faktoren für den Geschmack des Kaffees und wird besonders durch Menge, Anpressdruck und Mahlgrad bestimmt (siehe: ‚Der Mahlgrad'). Versuchen Sie, eine Extraktionszeit von 20-40 Sekunden zu erreichen.
- Wenn innerhalb der optimalen Extraktionszeit zu wenig Espresso abgegeben wird, dann geben Sie am besten heißes Wasser zu. Vermeiden Sie es, die Extraktionszeit zu erhöhen.
- Wenn Sie mit Ihrem Kaffee nicht zufrieden sind, dann verändern Sie möglichst immer nur einen der genannten Faktoren und extrahieren Sie dann einen Espresso. Prüfen Sie, ob Sie sich Ihrem Ziel genähert haben. So können Sie Ihren individuell bevorzugten Geschmack Schritt für Schritt erreichen.
- **Verwenden Sie nur hitzefeste Gefäße** (Beispiel: Tassen, Gläser und Becher), die nicht schmelzen oder platzen.
- Der Long Black entspricht am ehesten dem normalen Kaffee und ist durch die Zugabe von heißem Wasser nicht so stark wie ein Espresso (siehe: ‚Heißes

Wasser'). Durch die Auswahl der richtigen Mengen (Kaffeepulver/Espresso und heißes Wasser) können Sie Menge und Geschmack steuern.

TIPPS ZUM AUFSCHÄUMEN VON MILCH

- Wenn Sie Milch für Latte oder Cappuccino aufschäumen wollen, dann sollten Sie **keine Gläser** und **keine Kunststoffbecher** verwenden, da auch hitzefeste Gläser und Kunststoffe durch die lokale Erwärmung während des Aufschäumens platzen oder schmelzen könnten.
- Bedenken Sie bitte, dass Porzellangefäße die Temperatur nur schlecht leiten. Die Milch ist in diesen Gefäßen deshalb immer deutlich heißer, als die Außenseiten des Gefäßes.
- Für eine gute Temperaturkontrolle sollten Sie ein Metallgefäß verwenden (Beispiel: mitgeliefertes Milchkännchen). Die Milch hat die richtige Temperatur erreicht, wenn die Außenseiten eines Metallgefäßes gerade zu heiß zum Anfassen werden (ca. 60°C).
- Die Wassertemperatur im Wassersystem des Gerätes sinkt während der Dampferzeugung allmählich. Wenn die Temperaturanzeige unter 100°C (Espresso-Symbol) gefallen ist, dann sollten Sie die Dampf-Funktion ausschalten und warten, bis die Temperatur im Wassersystem wieder gestiegen ist und die Dampf-Kontrollleuchte erneut aufleuchtet.
- Um ein optimales Ergebnis beim Aufschäumen der Milch zu erhalten, muss die Öffnung in der Spitze der Milchschaumdüse unbedingt vollständig durchgängig sein. Selbst wenn die Öffnung nur verengt ist, kann die Milchschaumdüse eventuell keinen ausreichenden Schaum erzeugen.
- Halten Sie die Milchschaumdüse immer sauber. Schon geringe Reste von Fett und Eiweiß an der Milchschaumdüse können einen schalen Geschmack der Milch verursachen und zu unzureichenden Ergebnissen führen.
- Spülen Sie die Milchschaumdüse vor dem Aufschäumen der Milch. Schalten Sie dazu die Dampf-Funktion kurz ein, bis das Wasser aus der Milchschaumdüse heraus geblasen ist und nur noch Dampf austritt (1-4 Sekunden). Warten Sie dann, bis das Gerät das Wassersystems wieder auf die erforderliche Temperatur geheizt hat (Dampf-Kontrollleuchte leuchtet auf).
- Verwenden Sie am besten ganz frische Vollmilch (mindestens 2% Fett). Die Milch sollte vor dem Aufschäumen Kühlschranktemperatur haben (4-7°C).
- Für verschiedene Milchsorten und Alternativ-Produkte erhalten Sie unterschiedliche Ergebnisse. Ebenso hängt das Ergebnis von der Frische der Milch ab. Passen Sie die Methode beim Aufschäumen dementsprechend an.

- Milchschaum fällt nach kurzer Zeit wieder zusammen. Sie sollten den Milchschaum daher immer sofort verbrauchen.
- Um Verstopfungen der Milchschaumdüse zu vermeiden, können Sie die Milchschaumdüse in ein ausreichend hohes Gefäß mit klarem Wasser eintauchen, solange Sie die Milchschaumdüse nicht verwenden.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ **WARNUNG - ERSTICKUNGSGEFAHR! Achten Sie unbedingt darauf, dass kleine Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen!** Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen, den Zubehören oder dem Verpackungsmaterial des Gerätes unbeaufsichtigt lassen!

⚠ **WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!** Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß und geben Dampf und heißes Wasser unter Überdruck ab. Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie das Gerät verwenden. Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste AUS (EIN/AUS-Kontrollleuchte geht aus), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Leeren Sie bei Bedarf die Tropfschale und den Wassertank aus, bevor Sie das Gerät bewegen.

Halten Sie den Arbeitsplatz des Gerätes sauber und trocken. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen. Legen Sie während des Betriebes keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät. Wenn während der Arbeit Flüssigkeit über das Gerät gelaufen ist, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen und trocknen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung'.

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild und die Seriennummer am Boden des Gerätes. Achten Sie unbedingt darauf, dass kleine Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial und/oder den Bauteilen und Zubehören des Gerätes spielen.

WICHTIG - Vergessen Sie bitte nicht, die Schutzfolie zwischen dem Ventil am Boden des Wassertanks und dem Wassereinlass im Gerät abzuziehen. Andernfalls kann das Wasser nicht in das Wassersystem fließen. Die Pumpe des Gerätes kann beschädigt werden, wenn sie ohne Wasser betrieben wird.

2. Vergewissern Sie sich, dass die Bauteile und das Zubehör vollständig und unbeschädigt sind, bevor Sie die Verpackung entsorgen (siehe: ‚Ihre Design Espressomaschine Basic kennen lernen').

⚠ **ACHTUNG** – Der Wassertank darf nur nach oben aus dem Gerät gehoben werden. Versuchen Sie nicht, den Wassertank zur Seite zu bewegen oder nach hinten zu kippen. Andernfalls können die Bauteile des Gerätes beschädigt werden.

3. Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile (Wassertank, Siebträger, Siebeinsatz, Tropfschale, schwarze Hülse der Milchschaumdüse) und die Zubehöre des Gerätes in warmer Spülmittellösung (siehe: ‚Pflege und Reinigung').

⚠ **ACHTUNG** – Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung keine harten oder scharfkantigen Gegenstände. **Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.**

TIPP - Sie können die abnehmbaren Bauteile und Zubehöre in der Spülmaschine reinigen (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). Beachten Sie aber bitte, dass die Oberflächen des Wassertanks zerkratzt werden können, wenn sie während des Spülvorgangs an anderen Gegenständen scheuern.

4. Stellen Sie das Gerät nach der Reinigung an einem geeigneten, ausreichend großen Arbeitsplatz in der Nähe einer Wandsteckdose auf (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit').

5. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit klarem, kaltem Wasser (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen'). Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale leer und richtig eingelegt ist (siehe: ‚Bedienung / Die Tropfschale ausleeren'). Stecken Sie die schwarze Hülse auf die Milchschaumdüse und schieben Sie die Hülse ganz nach oben.

6. Schließen Sie die Espresso-Maschine an eine geeignete Stromversorgung an (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte'). Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um die Espresso-Maschine einzuschalten (EIN/AUS-Kontrollleuchte leuchtet rot). Warten Sie, bis die grüne Espresso-Kontrollleuchte aufleuchtet. Stellen Sie eine hitzefeste Schale aus Porzellan oder Metall (Fassungsvermögen mindestens 1/2 Liter) auf die Tropfschale. Fassen Sie die Milchschaumdüse am Griff der schwarzen Hülse und richten Sie die Milchschaumdüse in die Schale.

WICHTIG - Bei der ersten Verwendung (Spülen des Wassersystems) kann es zu einem leichten Brandgeruch kommen, wenn die Heizelemente zum ersten Mal arbeiten. Das ist völlig normal und unbedenklich.

⚠ **WARNUNG** – Unter dem Brühkopf und aus der Milchschaumdüse treten heißes Wasser und Dampf unter Druck aus. Niemals Ihre Hände oder Arme unter den Brühkopf oder an die Milchschaumdüse halten, wenn das Gerät eingeschaltet und/oder noch heiß ist. Denken Sie bitte auch daran, dass das Wasser in der Schale heiß ist. **Schützen Sie bei Bedarf Ihre Hände.**

7. Drehen Sie den Dampfregler **bis zum Anschlag** gegen den Uhrzeigersinn und drücken Sie die Espresso-Taste. Lassen Sie das Gerät ca. 20 Sekunden lang Wasser durch die Milchschaumdüse pressen. Drücken Sie dann erneut die Espresso-Taste, um den Wasserstrahl abzuschalten. Drehen Sie den Dampf-Schalter im Uhrzeigersinn auf „0" zurück. Leeren Sie die Schale bei Bedarf aus und stellen Sie die Schale wieder unter den Brühkopf. Warten Sie, bis die Espresso-Kontrollleuchte wieder aufleuchtet.
8. Drücken Sie die Espresso-Taste und lassen Sie ca. 20 Sekunden lang Wasser durch den Brühkopf laufen. Drücken Sie dann die Espresso-Taste erneut, um den Vorgang zu beenden. Leeren Sie die Schale bei Bedarf aus und stellen Sie die Schale wieder unter Brühkopf und Milchschaumdüse. Warten Sie, bis die Espresso-Kontrollleuchte wieder aufleuchtet.

WICHTIG - Vermeiden Sie es, den Wassertank ganz leer zu pumpen, um die Pumpe nicht zu beschädigen.

9. Wiederholen Sie die Schritte 7 und 8 bis der Wasserstand im Wassertank nur noch ca. 2 cm beträgt (1 fingerbreit).
10. Füllen Sie den Wassertank erneut bis zur MAX-Markierung auf (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen') und wiederholen Sie die Schritte 7 bis 9. Danach ist das Gerät bereit für die Verwendung (siehe: ‚Bedienung').

BEDIENUNG

⚠ **WARNUNG** – **Lassen Sie kleine Kinder niemals unbeobachtet, wenn die Espresso-Maschine in ihrer Reichweite ist.**

Zahlreiche nützliche Hinweise für die Zubereitung Ihres Espressos finden Sie im Kapitel ‚Tipps für beste Ergebnisse'.

WICHTIG - Prüfen Sie vor jeder Benutzung den Wasserstand im Wassertank. Wir empfehlen, das Wasser täglich zu wechseln. Füllen Sie nur Leitungswasser oder Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt in den Wassertank. Verwenden Sie kein Mineralwasser oder demineralisiertes Wasser, da die Funktion des Gerätes und der Geschmack des Kaffees dadurch nachteilig beeinträchtigt würden (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Das richtige Wasser auswählen').

⚠ **ACHTUNG** – Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. **Verwenden Sie nur hitzefeste Gefäße zum Betrieb des Gerätes (Beispiel: Porzellan, Metall)! Beachten Sie bitte, dass aufgrund der starken lokalen Erwärmung beim Aufschäumen von Milch selbst hitzefestes Glas platzen könnte und Kunststoffe schmelzen können!**

WICHTIG - Entkalken Sie das Gerät rechtzeitig, um Schäden und Energieverluste durch Kalkablagerungen zu vermeiden (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Gerät entkalken'). Die Wasserhärte des verwendeten Wassers und die Häufigkeit der Verwendung sind entscheidend für die Intervalle, in denen das Gerät entkalkt werden muss. Als Faustregel sollten Sie das Gerät entkalken, nachdem 6-20 Liter durch das Wassersystem gelaufen sind.

DEN WASSERTANK FÜLLEN

⚠ **ACHTUNG** – Niemals den Wassertank kippen oder seitlich schieben oder ziehen, wenn Sie den Wassertank ein- oder ausbauen. Die Ventile im Boden des Wassertanks und im Gerät könnten dadurch beschädigt und/oder undicht werden. Der Wassertank muss immer senkrecht herausgenommen und eingesetzt werden.

1. Nehmen Sie den Wassertank nach oben aus dem Gerät. Fassen Sie den Wassertank dazu am Griff an der Rückseite des Wassertanks und heben Sie den Wassertank senkrecht nach oben aus dem Gerät. Beim Ausklappen des Griffs öffnet sich automatisch der Wassertankdeckel.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit frischem, kaltem Trinkwasser (Leitungswasser oder Tafelwasser mit niedrigem Mineraliengehalt). Verwenden Sie KEIN Mineralwasser oder demineralisiertes Wasser. Vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten des Wassertanks trocken sind.
3. Lassen Sie den Wassertank senkrecht von oben in die Halterung an der Rückseite des Gerätes gleiten. Klappen Sie den Griff ganz nach hinten und schließen Sie dabei den Wassertankdeckel. Wenn der Wassertank richtig eingesetzt ist und der Deckel richtig geschlossen ist, dann liegen Wassertankdeckel und

Geräteoberseite auf gleicher Höhe. Drücken Sie den Wassertank bei Bedarf vorsichtig nach unten.

DIE TROPFSCHALE AUSLEEREN

Leeren Sie bei Bedarf die Tropfschale aus, bevor Sie einen Extraktionsvorgang starten.

WICHTIG - Wenn Sie das Gerät gerade in Betrieb hatten, kann der Inhalt der Tropfschale heiß sein.

Spätestens wenn die rote Füllstandsanzeige über das Metallrost heraus ragt, sollten Sie die Tropfschale ausleeren, damit die Tropfschale während des Betriebes nicht überläuft oder so voll wird, dass der Inhalt beim Ausleeren verschüttet wird.

1. Heben Sie die Tropfschale **an beiden Seiten gleichzeitig** etwas an und ziehen Sie die Tropfschale dann nach vorn aus dem Gerät.
2. Nehmen Sie das Metallrost ab und leeren Sie die Tropfschale aus. Spülen Sie bei Bedarf Reste des Kaffeepulvers mit klarem Wasser aus. Trocknen Sie die Außenseiten der Tropfschale ab.
3. Stellen Sie die Tropfschale wieder in das Gerät. Die Tropfschale muss fest und horizontal stehen. Zwischen dem hinteren Rand der Tropfschale und der Säule des Gerätes darf keine Lücke bleiben. Drücken Sie die Tropfschale bei Bedarf leicht nach unten.

HINWEIS

An der Unterseite der Tropfschale stehen zwei Stifte heraus, die in die beiden Öffnungen im Gerätesockel gesteckt werden müssen.

4. Setzen Sie das Metallrost wieder auf die Tropfschale. Achten Sie dabei darauf, dass die etwas größere Bohrung über der roten Füllstandsanzeige der Tropfschale liegt.

DAS GERÄT ZUM BETRIEB VORBEREITEN

1. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank mit einer ausreichenden Menge (250-1200 ml) kaltem Wasser gefüllt und der Wassertankdeckel richtig geschlossen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale leer und richtig am Gerät eingesteckt ist (siehe oben).
2. Schließen Sie die Espresso-Maschine an eine geeignete Stromversorgung an (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte').
3. Vergewissern Sie sich, dass die Espresso-Taste und die Dampf-Taste NICHT gedrückt sind (stehen auf gleicher Höhe wie die EIN/AUS-Taste). Drücken Sie

dann die EIN/AUS-Taste. Die EIN/AUS-Kontrollleuchte leuchtet auf und das Gerät beginnt zu heizen. Warten Sie, bis die grüne Espresso-Kontrollleuchte aufleuchtet. Die Temperaturanzeige sollte zwischen 90°C (senkrecht) und 100°C (Espresso-Symbol) liegen. Das Gerät braucht max. 1/2 Minute, bis die Extraktionstemperatur erreicht ist.

⚠ **ACHTUNG** – **Der Siebeinsatz lässt sich ganz leicht und ohne Widerstand in den Siebträger einlegen, wenn Sie den Siebeinsatz in die richtige Orientierung drehen. Niemals Gewalt anwenden oder Werkzeuge benutzen, um den Siebeinsatz nicht zu verbiegen!** Wenn der Siebeinsatz verbogen ist, dann können Siebträger und Siebeinsatz nicht mehr dicht am Brühkopf installiert werden.

4. Legen Sie den Siebeinsatz im Siebträger ein. Drehen Sie dazu die Raste am Rand des Siebeinsatzes (herausstehender Punkt) zur Rille über dem Griff des Siebträgers. Dadurch gleitet der Siebeinsatz ohne Widerstand in den Siebträger. Der Rand des Siebeinsatzes muss lückenlos auf dem Rand des Siebträgers aufliegen. Drehen Sie Siebeinsatz und Siebträger danach ca. 1/2 Umdrehung gegeneinander, um den Siebeinsatz im Siebträger zu fixieren. Wärmen Sie Ihre Tassen und den Siebträger und Siebeinsatz mit der Heißwasser-Funktion vor. Dabei wird auch das Wassersystem der Maschine vor der Extraktion gespült (siehe unten: ‚Vorwärmen').

VORWÄRMEN

⚠ **WARNUNG** – Die Milchschaumdüse wird heiß, wenn Sie die Heißwasser-Funktion benutzen. Auch nach dem Betrieb können heißes Wasser und Dampf austreten. Berühren Sie die Milchschaumdüse nur am Griff der schwarzen Hülse. Niemals während des Betriebs oder kurz danach Ihre Hände oder Arme unter oder an die Milchschaumdüse halten.

Verwenden Sie nur hitzefeste Tassen und Becher. Andere Materialien könnten brechen oder schmelzen. Dadurch könnten Splitter und andere Partikel oder Chemikalien unbemerkt in den Kaffee kommen und schwere Verletzungen verursachen. Außerdem könnte heißes Wasser auslaufen und Verbrühungen und Sachschäden verursachen. Richten Sie die Milchschaumdüse immer zuerst in ein Gefäß, bevor Sie die Heißwasser-Funktion einschalten.

WICHTIG - Vergewissern Sie sich immer VOR dem Einschalten des Gerätes, dass die Dampf-Funktion und Espresso-Funktion ausgeschaltet sind (Tasten stehen auf gleicher Höhe, wie die EIN/AUS-Taste) und der Dampfregler bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn auf „0" gedreht (geschlossen) ist. Andernfalls startet die entsprechende Funktion sofort.

Wenn Sie die Tassen vorwärmen, wird beim Einfüllen die optimale Temperatur des Kaffees beibehalten. Stellen Sie die Tassen nach dem Vorwärmen oben auf die Warmhalteplatte des Gerätes. Wenn Siebträger und Siebeinsatz vor der Extraktion noch kalt sind, sinkt die Wassertemperatur zu Beginn der Extraktion stark ab. Dadurch wird der Geschmack Ihres Espressos nachteilig beeinflusst. Deshalb sollten Sie Siebträger und Siebeinsatz vor dem Füllen vorwärmen.

Verwenden Sie heißes Wasser zum Vorwärmen. Dazu ist die Heißwasser-Funktion des Gerätes geeignet (siehe: ‚Heißes Wasser'). Halten Sie den Siebträger dabei über die Tropfschale.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank mit einer ausreichenden Menge Wasser gefüllt ist (ca. 300-1200 ml).
2. Bereiten Sie das Gerät und den Siebträger für die Verwendung vor (siehe: ‚Das Gerät zum Betrieb vorbereiten'). Vergewissern Sie sich, dass die Dampf-Funktion deaktiviert ist (Dampf-Taste ist auf gleicher Höhe wie die EIN/AUS-Taste).
3. Richten Sie die Milchschaumdüse in die Tasse oder in den Siebeinsatz (im Siebträger). Drehen Sie den Dampfregler **bis zum Anschlag** gegen den Uhrzeigersinn.
4. Drücken Sie die Espresso-Taste, um die Abgabe von heißem Wasser zu starten. Wenn etwas heißes Wasser in die Tassen oder den Siebträger gelaufen ist, dann drücken Sie die Espresso-Taste erneut, um die Heißwasser-Funktion wieder abzuschalten.
5. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4, um auch die anderen Teile (Tassen, Siebträger) vorzuwärmen. Drehen Sie danach den Dampfregler wieder zurück auf „0".
6. Stellen Sie Ihre Tassen auf die Warmhalteplatte oben auf dem Gerät, um die Tassen warm zu halten.
7. Trocknen Sie den Siebträger und Siebeinsatz mit einem sauberen Küchentuch sorgfältig ab. Füllen Sie danach den Siebeinsatz (siehe: ‚Das Kaffeepulver einfüllen').

DAS KAFFEEPULVER EINFÜLLEN

8. Vergewissern Sie sich, dass Siebträger und Siebeinsatz völlig trocken sind. Durch Feuchtigkeit im Siebeinsatz fließt das Wasser am Kaffeepulver vorbei.

WICHTIG - Verwenden Sie nur Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist. Kaffeepulver für Filterkaffeemaschinen ist meist zu grob gemahlen. Dadurch fließt das Wasser zu schnell durch das Kaffeepulver und der Kaffee wird wässrig und fade.

Füllen Sie nicht zu viel Kaffeepulver in den Siebeinsatz. Das angepresste Kaffeepulver darf nicht über die MAX-Markierung am Rand des Siebeinsatzes herausstehen.

Verwenden Sie zum Füllen am besten den mitgelieferten Messlöffel.

9. Füllen Sie die gewünschte Menge Kaffeepulver mit dem Messlöffel in den Siebeinsatz. Wir empfehlen, zunächst 1 gestrichen gefüllten Messlöffel für 1 Tasse Espresso zu verwenden.
10. Verteilen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig. Klopfen Sie dazu leicht an die Seiten des Siebträgers.
11. Drücken Sie das Kaffeepulver mit dem Anpresswerkzeug am Griff des Messlöffels gleichmäßig in den Siebeinsatz. Versuchen Sie dabei eine gleichmäßige, ebene Oberfläche zu erhalten. Das Kaffeepulver darf nach dem Anpressen nicht über die MAX-Markierung im Siebeinsatz herausstehen.

HINWEIS

Wenn Sie das Kaffeepulver zu fest andrücken, dann 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. Der Druck ist jedoch nicht so wichtig wie die Gleichmäßigkeit.

12. Wenn Sie zu viel Kaffeepulver in den Siebeinsatz gefüllt haben sollten, dann kratzen Sie mit einem flachen Gegenstand etwas Kaffeepulver herunter. Drücken Sie das restliche Kaffeepulver noch etwas an, um wieder eine gleichmäßige, glatte Oberfläche zu erhalten.
13. Entfernen Sie unbedingt alle Reste des Kaffeepulvers sorgfältig vom Rand des Siebeinsatzes und Siebträgers. Andernfalls kann der Siebträger nicht richtig am Brühkopf abdichten und die Pumpe kann während der Extraktion keinen ausreichenden Druck aufbauen.

DEN SIEBTRÄGER INSTALLIEREN

14. Setzen Sie den gefüllten Siebträger von unten an den Brühkopf. Der Griff des Siebträgers muss dabei zur linken Seite des Gerätes (ca. 8-Uhr-Position) zeigen.
15. Drehen Sie den Griff des Siebträgers bis zum Anschlag nach rechts. Der Griff zeigt dann im 90°-Winkel nach vorn. Sie spüren dabei einen deutlichen Widerstand der Dichtung am Brühkopf. Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger fest am Brühkopf verriegelt ist.

DIE EXTRAKTION STARTEN

16. Stellen Sie eine leere Tasse mittig unter dem Siebträger auf die Tropfschale, wenn Sie nur 1 Tasse Espresso extrahieren wollen. Wenn Sie zwei Tassen getrennt extrahieren wollen, dann stellen Sie beide Tassen direkt nebeneinander, so dass unter jeder der beiden Tüllen des Siebträgers eine Tasse auf der Tropfschale steht.

WICHTIG - Die Extraktionsfunktion arbeitet, solange die Espresso-Taste gedrückt bleibt.

HINWEIS

Sie sollten die Extraktion spätestens nach 40 Sekunden beenden. Wenn das bis dahin abgegebene Volumen nicht ausreicht, dann ist es besser, heißes Wasser zuzugeben. Dazu können Sie die Heißwasser-Funktion des Gerätes verwenden (siehe: ‚Heißes Wasser').

17. Vergewissern Sie sich, dass die grüne Espresso-Kontrollleuchte leuchtet. Drücken Sie die Espresso-Taste, um den Extraktionsvorgang zu starten. Die Taste rastet im gedrückten Zustand ein und das Gerät beginnt mit dem Extraktionsvorgang. Nach einigen Sekunden tropft der Kaffee aus dem Siebträger. Warten Sie, bis das gewünschte Volumen durchgelaufen ist.
18. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste, um den Extraktionsvorgang zu beenden.
19. Wenn Sie einen Long Black (normaler Kaffee) aufbrühen wollen, dann geben Sie mit der Milchschaumdüse eine entsprechende Menge Wasser zu Ihrem Espresso (siehe: ‚Heißes Wasser').
20. Wenn Sie Latte oder Cappuccino zubereiten wollen, dann können Sie die erforderliche Milch mit der Dampf-Funktion des Gerätes aufschäumen (siehe: ‚Milch aufschäumen').

NACH DER EXTRAKTION

⚠ **WARNUNG** – Direkt nach der Extraktion können Siebträger und unterer Teil des Brühkopfes heiß sein. Berühren Sie den Siebträger nur am Griff, um sich nicht zu verbrennen. Kühlen Sie den Siebträger bei Bedarf zuerst mit kaltem Wasser, bevor Sie die Metallteile des Siebträgers oder Siebeinsatzes mit den Händen berühren.

⚠ **ACHTUNG** – Niemals Gewalt anwenden oder irgendwelche Werkzeuge verwenden, um den Siebeinsatz aus dem Siebträger herauszunehmen. Der Siebeinsatz fällt ganz leicht aus dem Siebträger, wenn Sie den Siebeinsatz in die richtige Orientierung drehen.

WICHTIG - Leeren Sie den Siebeinsatz nach dem Extraktionsvorgang sofort aus. Andernfalls kann das Kaffeepulver im Siebeinsatz eintrocknen und das feine Sieb im Siebeinsatz verstopfen.

1. Nachdem Sie den Extraktionsvorgang beendet haben, nehmen Sie zuerst Ihre Tassen von der Tropfschale herunter. Stellen Sie die Tassen auf die Warmhalteplatte.
2. Nehmen Sie den Siebträger vom Brühkopf ab. Drehen Sie den Griff des Siebträgers dazu nach links. Sofort nach der Extraktion sollten Sie den Brühkopf spülen, um Reste des Kaffeepulvers vom Dampfsieb im Brühkopf abzuspülen. Drücken Sie dazu die Espresso-Taste, um heißes Wasser aus dem Brühkopf abzugeben. Drücken Sie die Espresso-Taste nach ein paar Sekunden erneut, um die Wasserabgabe abzubrechen.
3. Leeren Sie das Kaffeepulver aus. Klappen Sie dazu den Clip im Griff des Siebträgers nach oben und fixieren Sie den Siebeinsatz damit im Siebträger. Stoßen Sie den Siebträger dann mit dem Siebeinsatz nach unten auf einem geeigneten Behälter auf, bis das verwendete Kaffeepulver in den Behälter fällt.
4. Spülen Sie Siebeinsatz und Siebträger mit heißem Wasser, um Reste des Kaffeepulvers und die im Kaffee enthaltenen Öle zu entfernen. Dazu können Sie heißes Wasser aus der Milchschaumdüse verwenden (siehe: ‚Heißes Wasser').
5. Kühlen Sie den Siebträger kurz mit kaltem Wasser. Klappen Sie dann den Haltebügel zurück und nehmen Sie den Siebeinsatz aus dem Siebträger. Drehen Sie dazu die Raste am Rand des Siebeinsatzes zum Griff des Siebträgers. Der Siebeinsatz fällt dann einfach heraus, wenn Sie den Siebträger umdrehen.
6. Leeren Sie die Tropfschale aus und stellen Sie die Tropfschale danach wieder in den Gerätesockel (siehe: ‚Die Tropfschale ausleeren').
7. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet und an die Stromversorgung angeschlossen. Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus (EIN/AUS-Kontrollleuchte wird dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen.

HINWEIS

Sie sollten den Behälter für das gebrauchte Kaffeepulver spätestens am Ende des Tages ausleeren und den Behälter auswaschen, um Schimmelbildung zu vermeiden. Spülen Sie das Kaffeepulver nicht in den Ausguss, um die Abwasserleitungen nicht zu verstopfen. Entsorgen Sie gebrauchtes Kaffeepulver im Hausmüll oder auf dem Kompost.

HINWEIS

Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, dann schaltet es sich nach max. 30 Minuten automatisch aus (EIN/AUS-Kontrollleuchte wird dunkel). Drücken Sie einfach die EIN/AUS-Taste, wenn Sie das Gerät wieder einschalten wollen.

HEISSES WASSER

Das Gerät kann durch die Milchschaumdüse heißes Wasser abgeben. Sie können die Heißwasser-Funktion zum Vorwärmen oder Spülen der Tassen und des Siebträgers, zur Zubereitung geringer Mengen verschiedener Heißgetränke (Beispiel: 1 Tasse Tee oder Kakao-Drink) und zum Verdünnen des Kaffees verwenden (Beispiel: Long Black / normaler Kaffee).

⚠ **WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!** Das heiße Wasser tritt mit Druck aus der Milchschaumdüse aus und kann spritzen. Auch nach der Verwendung kann aus der Milchschaumdüse heißes Wasser austreten und die Milchschaumdüse ist noch einige Zeit heiß. Berühren Sie die Milchschaumdüse nur am schwarzen Griff. Sobald Sie den Dampfregler aufdrehen, kann heißes Wasser aus der Milchschaumdüse tropfen. Das gilt auch, wenn Sie die Espresso- oder Dampftaste nicht gedrückt haben. Halten Sie während der Verwendung oder kurz danach niemals Ihre Hände oder empfindliche Gegenstände an die Milchschaumdüse oder darunter. **Achten Sie immer darauf, dass auch bei der Verwendung der Heißwasser-Funktion heißes Wasser und Dampf aus dem Brühkopf austreten könnten.**

Wenn Sie Getränke verdünnen wollen, dann tauchen Sie die Milchschaumdüse ein, bevor Sie die Abgabe von heißem Wasser starten. Wenn Sie die Milchschaumdüse nicht eintauchen können, dann richten Sie die Milchschaumdüse schräg auf die innere Seitenwand des Gefäßes. Andernfalls kann heißes Wasser herausspritzen. Wenn Sie Gläser verwenden, dann sollten Sie die Milchschaumdüse allerdings NICHT auf die Glaswand richten, da durch die lokale Erwärmung auch hitzefestes Glas platzen könnte. Schalten Sie die Heißwasser-Funktion immer zuerst aus, bevor Sie die Milchschaumdüse aus dem Becher nehmen.

WICHTIG - Das Gerät ist nicht dafür geeignet, große Mengen heißes Wasser abzugeben. Die Temperatur des Wassers sinkt erheblich, wenn Sie größere Mengen heißes Wasser entnehmen. Beobachten Sie die Temperaturanzeige am Gerät, um sicherzustellen, dass die Wassertemperatur noch ausreichend ist. Abhängig von der erforderlichen Menge, müssen Sie die Heißwasser-Funktion eventuell nach einer Pause noch einmal starten.

HINWEIS

Sie können keinen Espresso zubereiten und gleichzeitig heißes Wasser beziehen. **Drehen Sie den Dampfregler zur Abgabe von heißem Wasser immer vollständig auf (bis zum Anschlag).** Andernfalls tropft ein Teil des heißen Wassers aus dem Brühkopf. Der Druck am Brühkopf reicht allerdings nicht aus, um Espresso aufzubrühen.

1. Bereiten Sie das Gerät zum Betrieb vor (siehe: ‚Das Gerät zum Betrieb vorbereiten'). Warten Sie, bis die Espresso-Kontrollleuchte leuchtet. Die Dampf-Taste darf NICHT gedrückt sein.
2. Richten Sie die Milchschaumdüse in das gewünschte Gefäß. Achten Sie dabei darauf, dass eventuell heißes Wasser aus dem Brühkopf tropfen könnte.
3. Drehen Sie den Dampfregler **bis zum Anschlag** gegen den Uhrzeigersinn, um die Wasserabgabe durch die Milchschaumdüse zu wählen.

TIPP - Überprüfen Sie die Temperatur des Wassersystems während der Wasserabgabe mit der Temperaturanzeige. Die Temperatur kann stark sinken. Stoppen Sie die Wasserabgabe rechtzeitig.

4. Drücken Sie die **Espresso-Taste**, um die Wasserabgabe zu starten. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis die gewünschten Menge heißes Wasser abgegeben wurde. Drücken Sie danach erneut die **Espresso-Taste**, um die Wasserabgabe zu stoppen.

⚠ **WARNUNG** – Nach der Verwendung ist die Milchschaumdüse sehr heiß und heißes Wasser und Dampf können aus der Milchschaumdüse und dem Brühkopf austreten. Berühren Sie die Milchschaumdüse nicht mit den Händen. Halten Sie die Hände nicht unter den Brühkopf.

5. Nehmen Sie das Gefäß unter der Milchschaumdüse weg.
6. Wenn Sie ein Getränk verdünnt haben, dann wischen Sie die Milchschaumdüse mit einem feuchten, sauberen Tuch ab. Dazu können Sie die schwarze Hülse nach unten abziehen. Stecken Sie die Hülse anschließend wieder auf (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Die Milchschaumdüse reinigen'). Achten Sie dabei darauf, dass die Milchschaumdüse heiß ist.
7. Fassen Sie die Milchschaumdüse am Griff und drehen Sie die Milchschaumdüse zur Tropfschale. Drehen Sie den Dampfregler zurück auf „0".

MILCH AUFSCHÄUMEN

⚠ **WARNUNG – Niemals kleine Kinder unbeaufsichtigt lassen, wenn das Gerät für sie erreichbar ist.** Rechnen Sie immer damit, das heißes Wasser und Dampf aus dem Brühkopf oder der Milchschaumdüse kommen, wenn das Gerät eingeschaltet und/oder heiß ist. Niemals Ihre Hände oder Arme unter den Brühkopf oder unter die Milchschaumdüse halten. Drehen Sie den Dampfregler immer zuerst zurück auf „0", bevor Sie die Milchschaumdüse aus dem Gefäß nehmen. Nach der Abgabe von heißem Wasser oder Dampf ist die Milchschaumdüse sehr heiß! Berühren Sie die Milchschaumdüse nur am schwarzen Griff. **Wenn Sie Gläser oder Kunststoffbecher verwenden, dann richten Sie die Milchschaumdüse NICHT direkt auf die Gefäßwand, da die lokale Erwärmung auch hitzefestes Glas zum Platzen bringen könnte und Kunststoffe schmelzen könnte.** Verwenden Sie deshalb möglichst **keine Glasgefäße und keine Kunststoffgefäße** zum Aufschäumen der Milch.

⚠ **WARNUNG – Wenn die Dampf-Taste gedrückt ist, startet die Abgabe von Dampf sofort, wenn Sie den Dampfregler aufdrehen.**

HINWEIS

Sie können keinen Espresso extrahieren und gleichzeitig Milch aufschäumen.

HINWEIS

Wenn Sie ein Metallgefäß verwenden (Beispiel: mitgeliefertes Milchkännchen), dann können Sie die Temperatur der Milch mit der Hand am Boden des Gefäßes fühlen. Bei Porzellangefäßen ist das nicht möglich.

Zahlreiche hilfreiche Tipps zum Aufschäumen von Milch finden Sie im Kapitel ‚Tipps für beste Ergebnisse / Tipps zum Aufschäumen von Milch'.

1. Bereiten Sie das Gerät zum Betrieb vor (siehe: ‚Das Gerät zum Betrieb vorbereiten'). Legen Sie ein sauberes, feuchtes Tuch bereit.
2. Drücken Sie die Dampf-Taste (rastet im gedrückten Zustand ein), um die Dampf-Funktion auszuwählen. Die Espresso-Kontrollleuchte wird dunkel. Das Gerät heizt das Wassersystem bis zur Dampftemperatur.
3. Füllen Sie ein ausreichend großes, hohes, hitzefestes Gefäß (Beispiel: Porzellanbecher, mitgeliefertes Milchkännchen) mit ca. 100 ml frischer, kalter Milch (ausreichend für einen normalen Cappuccino).

WICHTIG - Die Milch kann durch den entstehenden Schaum das 3-fache Volumen erreichen. Wählen Sie ein entsprechend großes Gefäß.

4. Richten Sie die Milchschaumdüse in ein hitzefestes Gefäß. Warten Sie, bis das Wassersystem die erforderliche Temperatur erreicht hat und die gelbe Dampf-Kontrollleuchte aufleuchtet.
5. Drehen Sie den Dampfregler gegen den Uhrzeigersinn, um Wasser aus dem System zu spülen. Warten Sie, bis nur noch Dampf austritt. Drehen Sie den Dampfregler dann wieder auf „0", um den Dampfstoß zu stoppen.

HINWEIS

Es kann ein paar Sekunden dauern, bis das Wasser aus der Milchschaumdüse gespült ist.

6. Warten Sie, bis die Dampf-Kontrollleuchte wieder aufleuchtet. Wiederholen Sie dann Schritt 5, um die Milchschaumdüse auf Dampftemperatur vorzuwärmen.
7. Drehen Sie die Milchschaumdüse am Griff nach vorn, so dass Sie das Gefäß mit der Milch bequem darunter halten können. Heben Sie das Gefäß an, bis die Milchschaumdüse in die Milch eintaucht. Die Milchschaumdüse sollte am Rand des Gefäßes liegen und leicht schräg eintauchen.

WICHTIG - Achten Sie darauf, dass die Milch nicht überläuft und beenden Sie den Vorgang bei Bedarf rechtzeitig. Die Milch wird durch den heißen Dampf erhitzt. Achten Sie darauf, sich nicht am Gefäß zu verbrennen.

8. Drehen Sie den Dampfregler gegen den Uhrzeigersinn, um das Aufschäumen zu starten. Wenn Sie die Milchschaumdüse richtig halten, dann bildet sich in der Milch ein Strudel.
9. Wenn das Gefäß mit der Milch handwarm ist (für **Metallgefäße**) oder nach ca. 5-10 Sekunden (**Porzellangefäße**), senken Sie das Gefäß vorsichtig etwas ab, so dass die Spitze der Milchschaumdüse die Oberfläche der Milch gerade noch berührt. Dadurch bilden Luft und Dampf den Milchschaum. Wenn Sie ein Metallgefäß verwenden, dann können Sie am Boden des Gefäßes fühlen, ob das Gefäß die richtige Temperatur erreicht hat (gerade zu heiß zum Anfassen). Andernfalls lassen Sie das Gerät weitere 5-10 Sekunden arbeiten. Achten Sie darauf, dass die Milch nicht überläuft.

⚠ **WARNUNG** – Die Milchschaumdüse ist nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Außerdem können auch nach dem Ausschalten der Dampf-Funktion heißes Wasser und Dampf austreten. Achten Sie darauf, sich nicht an der Milchschaumdüse und am heißen Dampf zu verbrühen. Berühren Sie die Milchschaumdüse mit Ihren Händen nur am dunklen Griff.

10. Wenn die Milch die gewünschte Konsistenz und Temperatur erreicht hat und BEVOR Sie die Milchschaumdüse aus der Milch herausnehmen, drehen Sie den Dampfregler im Uhrzeigersinn auf „0" zurück, um die Dampf-Funktion zu stoppen. Sobald kein Dampf mehr austritt, stellen Sie das Gefäß mit der Milch auf die Warmhalteplatte.

11. Wischen Sie die Milchschaumdüse und besonders die Spitze sofort mit dem bereitgelegten feuchten Tuch ab. **Achten Sie dabei darauf, die Metallteile der Milchschaumdüse nicht mit der Haut zu berühren.** Fassen Sie die Milchschaumdüse am Griff und drehen Sie die Milchschaumdüse über die Tropfschale. Drehen Sie den Dampfregler mehrmals für kurze Dampfstöße auf und zu, um die Milchschaumdüse zu spülen.

12. Wenn Sie die Dampf-Funktion nicht mehr verwenden wollen, dann drücken Sie die Dampf-Taste, um zur Espresso-Funktion zurückzuschalten. Die Dampf-Kontrollleuchte geht aus.

13. Verbrauchen Sie die Milch direkt nach dem Aufschäumen, da Milchschaum schon nach kurzer Zeit wieder zusammenfällt.

WICHTIG - Sie können keinen Espresso extrahieren, solange das Wassersystem über 100°C erhitzt ist (Temperaturanzeige steht rechts vom Espresso-Symbol). Wenn Sie nach der Verwendung der Dampf-Funktion erneut Espresso extrahieren wollen, dann müssen Sie das Wassersystem bis zur Extraktionstemperatur herunterkühlen. Verfahren Sie dazu, wie unten beschrieben (siehe: ‚Das Wassersystem kühlen'). Andernfalls verbrennt das Kaffeepulver beim Extrahieren und der Kaffee wird bitter.

14. Wenn Sie direkt nach dem Aufschäumen einen Espresso zubereiten wollen, dann kühlen Sie das Wassersystem bitte zuerst bis zur Extraktionstemperatur (siehe: ‚Das Wassersystem kühlen').

15. Wenn Sie das Gerät vorerst nicht mehr verwenden wollen, dann schalten Sie das Gerät aus (EIN/AUS-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

HINWEIS

Um Verstopfungen der Milchschaumdüse zu vermeiden, können Sie die Milchschaumdüse in ein ausreichend hohes Gefäß mit klarem Wasser eingetaucht lassen, solange Sie die Milchschaumdüse nicht verwenden. Füllen Sie dieses Gefäß täglich mit frischem Wasser.

DAS WASSERSYSTEM KÜHLEN

WICHTIG - Nachdem Sie die Dampf-Funktion verwendet haben, ist das Wassersystem für die Extraktion von Espresso zu heiß. Vor der nächsten Extraktion muss das Wassersystem bis zur Extraktionstemperatur abkühlen (90°C bis 100°C).

⚠ **WARNUNG** – Das Wasser und der Dampf, die beim Spülen des Systems aus der Milchschaumdüse austreten, sind sehr heiß! Niemals ihre Hände oder Arme neben oder unter den Brühkopf oder an die Milchschaumdüse halten, während der Dampfregler geöffnet ist. Auch einige Zeit nach dem Betrieb können noch heißer Dampf und heißes Wasser aus der Milchschaumdüse und dem Brühkopf kommen.

Wenn Sie kurz nach der Verwendung der Dampf-Funktion eine Extraktion starten wollen, dann können Sie das Wassersystem nach der folgenden Anleitung manuell kühlen.

1. Drücken Sie bei Bedarf die Dampf-Taste, um die Dampf-Funktion AUSzuschalten (Dampf-Taste steht heraus, Dampf-Kontrollleuchte wird dunkel). Solange das Wassersystem noch nicht bis zur etwas niedrigeren Extraktionstemperatur abgekühlt ist, steht der Zeiger der Temperaturanzeige rechts vom Espresso-Symbol.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Milchschaumdüse in ein hitzefestes, ausreichend großes, hohes Gefäß gerichtet ist (Beispiel: Porzellanbecher). Drehen Sie den Dampfregler **bis zum Anschlag** gegen den Uhrzeigersinn. Drücken Sie dann die Espresso-Taste. Wenn das Wassersystem noch sehr heiß ist, tritt hauptsächlich Dampf aus. Das Wassersystem wird dadurch gekühlt. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis die Temperaturanzeige mindestens bis zum Espresso-Symbol gefallen ist. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste, um die Wasserabgabe zu stoppen.

⚠ **ACHTUNG** – Wenn der Dampfregler nicht ganz geöffnet wird, dann können Wasser und Dampf teilweise oder vollständig am Brühkopf austreten.

3. Drehen Sie den Dampfregler auf „0" zurück. Das Gerät ist jetzt wieder für die Extraktion von Espresso bereit (die Espresso-Kontrollleuchte leuchtet).

HINWEIS

Wenn Sie das Gerät nach der Verwendung der Dampf-Funktion eine entsprechend lange Zeit nicht benutzen wollen, dann müssen Sie das Wassersystem nicht manuell kühlen. Sobald der Zeiger der Temperaturanzeige links vom Espresso-Symbol steht (unter 100°C), können Sie wieder Espresso extrahieren.

HILFE BEI PROBLEMEN

Die meisten Probleme können mit den Maßnahmen in folgender Tabelle einfach behoben werden.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Not-Abschaltung erforderlich?		Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Zwischen Siebeinsatz und Siebträger bleibt ein Spalt.	Die Raste an der Seitenwand des Siebeinsatzes (herausstehender Punkt) steht nicht in der richtigen Position.	**Wenden Sie keine Gewalt an!** Drehen Sie den Siebeinsatz im Siebträger bis die Raste über dem Griff des Siebträgers liegt. Der Siebeinsatz gleitet dann ohne Widerstand in den Siebträger.
	Der Siebeinsatz ist verbogen.	Tauschen Sie den Siebeinsatz aus. Niemals Werkzeuge verwenden, um den Siebeinsatz aus dem Siebträger zu nehmen! Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, E-Mail: info@gastroback.de .
Sie können den Siebträger nicht am Brühkopf verriegeln.	Sie halten den Siebträger nicht richtig an den Brühkopf.	Der Griff des Siebträgers muss beim Ansetzen des Siebträgers am Brühkopf etwa in der 8-Uhr-Position nach vorne links stehen. Drehen Sie den Siebträger eventuell etwas hin und her, während Sie den Siebträger an den Brühkopf halten.
	Der Siebeinsatz ist zu voll.	Das angepresste Kaffeepulver darf den Siebeinsatz nur bis zur MAX-Markierung füllen. Schaben Sie einen Teil des Kaffeepulvers aus dem Siebeinsatz herunter. Verwenden Sie nur die angegebenen Mengen (siehe: ‚Bedienung / Das Kaffeepulver einfüllen').
	Der Siebeinsatz ist nicht richtig eingelegt.	Der Rand des Siebeinsatzes muss lückenlos auf dem Rand des Siebträgers aufliegen. Drehen Sie den Siebeinsatz im Siebträger, bis der Siebeinsatz ganz in den Siebträger gleitet (siehe: ‚Bedienung / Das Gerät zum Betrieb vorbereiten').

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Der Clip am Griff des Siebträgers ist hochgeklappt.	Klappen Sie den Clip in den Griff des Siebträgers zurück. Sie brauchen den Clip nur zum Ausleeren des gebrauchten Kaffeepulvers.
Während der Verwendung der Maschine bemerken Sie einen unangenehmen Geruch.	Das Gerät ist neu oder wurde sehr lange nicht benutzt.	Das ist normal. Bereiten Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Erste Verwendung' auf den Betrieb vor.
	Sie haben das Wassersystem nach dem Entkalken nicht ausreichend gespült.	Spülen Sie das Wassersystem nach der Anleitung im Abschnitt ‚Pflege und Reinigung / Das Gerät entkalken'.
	Ein ernstes Problem ist aufgetreten.	Wenn der Geruch auch nach sorgfältigem Spülen bestehen bleibt, dann wenden Sie sich bitte an den Gastroback Kundenservice, E-Mail: info@gastroback.de .
Das Gerät arbeitet nicht und/oder das Gerät erzeugt weder Dampf noch heißes Wasser.	Das Gerät hat keinen Strom oder ist nicht eingeschaltet.	Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten. Geht die EIN/AUS-Kontrollleuchte an? Wenn nicht, dann vergewissern Sie sich, dass die verwendete Steckdose Strom hat (Lampe anschließen) und der Netzstecker richtig eingesteckt ist.
	Die automatische Abschaltung hat angesprochen.	Nach max. 30 Minuten ohne Verwendung schaltet sich das Gerät automatisch aus. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.
	Die Pumpe arbeitet hörbar: Nicht genug Wasser im Wassertank oder der Wassertank ist nicht richtig installiert.	**Schalten Sie die verwendete Funktion sofort aus.** Füllen Sie vor dem Betrieb mindestens 250ml Wasser in den Wassertank. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank richtig an der Rückseite des Gerätes eingesetzt ist. Drücken Sie den Wassertank ohne Gewaltanwendung nach unten (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen').
	Espresso-Funktion: Der Dampfregler ist nicht richtig geschlossen.	Zur Extraktion von Espresso muss der Punkt auf dem Dampfregler auf „0" zeigen. Andernfalls kann das Gerät keinen ausreichenden Druck am Brühkopf erzeugen.
	Heißwasser/Dampf-Funktion: Die Milchschaumdüse ist verstopft.	Reinigen Sie die Milchschaumdüse (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Die Milchschaumdüse reinigen').
	Ein ernstes Problem ist aufgetreten.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, E-Mail: info@gastroback.de .

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Wasser oder Dampf kommen aus dem Brühkopf oder der Milchschaumdüse, obwohl keine Funktion aktiviert ist.	Das Gerät heizt das Wassersystem.	Während das Wassersystem aufgeheizt wird, können Wasser und Dampf austreten. Das kann besonders dann auftreten, wenn Sie gerade einen Espresso zubereitet haben und sofort danach die Dampf-Funktion wählen. Das ist normal. Keine Maßnahmen erforderlich.
	Sie haben mit der Dampf-Funktion gearbeitet. Das Wassersystem ist noch zu heiß.	Warten Sie, bis der Zeiger der Temperaturanzeige links vom Espresso-Symbol steht. Kühlen Sie das Wassersystem bei Bedarf manuell ab (siehe: ‚Bedienung / Das Wassersystem kühlen').
	Der Dampfregler ist nicht ganz geschlossen.	Drehen Sie den Dampfregler bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (Position „0").
	Starke Kalkablagerungen im Wassersystem.	Entkalken Sie das Gerät rechtzeitig, um Schäden zu vermeiden (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Gerät entkalken').
Wasser sammelt sich neben oder unter dem Gerät.	Der Wassertank ist überfüllt.	Füllen Sie den Wassertank niemals über die MAX-Markierung (1200ml; siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen').
	Sie haben beim Füllen des Wassertanks Wasser verschüttet.	Achten Sie darauf, dass die Außenseiten des Wassertanks trocken sind, bevor Sie den Wassertank am Gerät einbauen. Wenn Sie den Wassertank im eingebauten Zustand füllen, dann achten Sie unbedingt darauf, das Wasser nicht zu verschütten. Wesentlich einfacher ist es, den Wassertank zum Füllen herauszunehmen (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen').
	Die Tropfschale ist übergelaufen.	Achten Sie während der Arbeit mit dem Gerät darauf, dass Sie die Tropfschale nicht überfüllen. Leeren Sie die Tropfschale rechtzeitig aus. Achten Sie darauf, die Tropfschale beim Herausnehmen nicht zu kippen. Vergewissern Sie sich, dass der rote Schwimmer der Füllstandsanzeige frei beweglich ist (siehe: ‚Bedienung / Die Tropfschale ausleeren').
	Der Wasser oder Dampf aus der Milchschaumdüse sind neben das Gerät gelaufen.	Auch wenn der Dampfregler vollständig geschlossen ist, kann etwas Wasser aus der Milchschaumdüse kommen. Richten Sie die Milchschaumdüse deshalb immer über die Tropfschale oder in ein Gefäß. Richten Sie die Milchschaumdüse in ein geeignetes Gefäß, wenn Sie die Milchschaumdüse vor und nach der Verwendung spülen. Durch den Druck, mit dem Wasser und Dampf durch die Milchschaumdüse gepresst werden, können Spritzer und Wasser neben die Tropfschale laufen. Wischen Sie übergelaufenes Wasser immer sofort ab.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Das Wassersystem ist undicht.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, E-Mail: info@gastroback.de .
Das Gerät ist eingeschaltet (EIN/AUS-Kontrollleuchte leuchtet), aber die Extraktionsfunktion arbeitet nicht oder nicht richtig.	Der Dampfregler ist nicht richtig geschlossen. Das Gerät kann keinen ausreichenden Druck am Brühkopf erzeugen.	Wenn der Dampfregler geöffnet ist, fließt ein Teil des Wassers an der Milchschaumdüse ab. Drehen Sie den Dampfregler bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (Position „0“). Versuchen Sie es dann erneut.
	Das Wassersystem ist überhitzt.	Wenn die Dampf-Funktion ausgewählt ist (Dampf-Kontrollleuchte leuchtet) erhöht das Gerät die Wassertemperatur. Auch nach der Verwendung der Dampf-Funktion ist das Wassersystem noch einige Zeit überhitzt. Vergewissern Sie sich, dass die Dampf-Funktion abgeschaltet ist (Dampf-Taste steht auf gleicher Höhe wie die EIN/AUS-Taste). Kühlen Sie dann das Wassersystem manuell ab, bevor Sie einen Extraktionsvorgang starten (siehe: ‚Bedienung / Das Wassersystem kühlen‘).
	Zu wenig Wasser im Wassertank oder der Wassertank ist nicht richtig installiert.	Füllen Sie mindestens 250 ml kaltes Wasser in den Wassertank. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank richtig installiert ist (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen‘).
Während des Extraktionsvorgangs sinkt die am Brühkopf angezeigte Temperatur und die Espresso-Kontrollleuchte geht aus.	Durch die Wasserabgabe sinkt die Temperatur im Wassersystem.	Das ist normal. Keine Maßnahmen erforderlich. Die Design Espressomaschine Basic ist nicht für die Abgabe großer Mengen heißen Wassers vorgesehen.
Der Siebträger lockert sich während des Extraktionsvorganges.	Der Siebträger ist nicht richtig am Brühkopf installiert.	Vergewissern Sie sich vor jeder Extraktion, dass der Siebträger fest am Brühkopf verriegelt ist. Der Griff des Siebträgers muss senkrecht nach vorn herausstehen.
	Auf dem Rand des Siebeinsatzes oder auf dem Dichtring des Brühkopfes ist Kaffeepulver.	Wischen Sie den Rand des Siebeinsatzes nach dem Füllen ganz sauber. Wenn Kaffeepulver zwischen die Dichtflächen gerät, kann der Siebträger nicht richtig fest und dicht installiert werden. Überprüfen Sie den Dichtring des Brühkopfes auf Reste von Kaffeepulver (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Den Brühkopf reinigen‘).

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Wasser und/oder Kaffee laufen an der Außenseite des Siebträgers herunter.	Siebeinsatz oder Siebträger sind nicht richtig installiert.	Vergewissern Sie sich, dass der Rand des Siebeinsatzes lückenlos auf dem Rand des Siebträgers aufliegt. Der Siebträger muss fest und waagerecht am Brühkopf verriegelt sein und darf nicht verkantet werden. Der Griff des Siebträgers muss senkrecht nach vorn herausstehen.
	Auf dem Rand des Siebeinsatzes ist Kaffeepulver.	Wischen Sie verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig vom Rand des Siebeinsatzes ab, bevor Sie den Siebträger am Gerät einsetzen (siehe: ‚Bedienung / Das Kaffeepulver einfüllen').
	Kaffeepulver klebt am Dichtring im Brühkopf.	Reinigen Sie das Dampfsieb und den Dichtring im Brühkopf (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Den Brühkopf reinigen').
	Zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Vergewissern Sie sich, dass das angepresste Kaffeepulver nicht über die MAX-Markierung heraus steht. Schaben Sie bei Bedarf etwas von der Oberfläche des Kaffeepulvers ab und wischen Sie den Rand des Siebeinsatzes dann wieder ganz sauber.
	Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver im Siebeinsatz nicht so fest an (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Den Siebeinsatz füllen').
	Die Dichtung im Brühkopf ist abgenutzt oder beschädigt.	**Niemals mit harten oder scharfkantigen Gegenständen im Brühkopf stochern.** Verwenden Sie zum Reinigen des Brühkopfes immer nur eine WEICHE Nylonbürste. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, E-Mail: info@gastroback.de .
Die Pumpe läuft zu lange, die Dampf-Funktion arbeitet nicht richtig und/ oder die Milchschaumdüse tropft.	Sie verwenden ein ungeeignetes Wasser.	Verwenden Sie Leitungswasser oder ein Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt. Mit demineralisiertem, oder stark gefiltertem Wasser kann das Gerät nicht richtig arbeiten (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Das richtige Wasser auswählen'). Wenden Sie sich im Zweifelfall an den Gastroback Kundenservice, E-Mail: info@gastroback.de .
Kein Kaffee oder der Kaffee läuft zu spät (nach mehr als 12 Sekunden) oder zu langsam durch oder der Kaffee ist sehr dunkel und bitter.	Der Wassertank ist leer oder nicht richtig installiert.	Füllen Sie ausreichend Wasser ein (mind. 250 ml). Vermeiden Sie es, den Wassertank durch die Maschine ganz leer zu pumpen. Drücken Sie den Wassertank nach unten, bis die Oberkante des Wassertankdeckels auf gleicher Höhe mit dem Gehäuse des Gerätes liegt (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen').
	Die Dampf-Funktion ist aktiviert.	Vergewissern Sie sich, dass die Dampf-Taste heraus steht und die grüne Espresso-Kontrollleuchte leuchtet.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Das Wassersystem ist noch auf Dampftemperatur geheizt. Die Temperaturanzeige steht rechts vom Espresso-Symbol. Eventuell leuchtet die Dampf-Kontrollleuchte.	Für die Erzeugung von Dampf wird das Wassersystem auf die höhere Dampftemperatur geheizt. Kühlen Sie das Wassersystem manuell auf die Extraktionstemperatur herunter, bevor Sie einen Espresso extrahieren (siehe: ‚Bedienung / Das Wassersystem kühlen').
	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Verwenden Sie ein Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist; siehe ‚Tipps für beste Ergebnisse'.
	Zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Vergewissern Sie sich, dass das angepresste Kaffeepulver nicht über die MAX-Markierung im Siebeinsatz heraussteht (siehe: ‚Bedienung / Das Kaffeepulver einfüllen').
	Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver nicht zu fest in den Siebeinsatz (siehe ‚Bedienung / Das Kaffeepulver einfüllen').
	Zu viele Kalkablagerungen im Wassersystem.	Die Intervalle zum Entkalken hängen von der Wasserhärte und Verwendung des Gerätes ab. Entkalken Sie das Gerät häufiger (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Gerät entkalken'). Verwenden Sie ein Tafelwasser mit geringem Mineraliengehalt, wenn die Wasserhärte in Ihrem Bereich sehr hoch ist (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Das richtige Wasser auswählen').
	Der Siebeinsatz ist verstopft.	Reinigen Sie den Siebeinsatz (siehe ‚Pflege und Reinigung / Siebträger und Siebeinsatz reinigen'). Entfernen Sie das gebrauchte Kaffeepulver immer sofort aus dem Siebeinsatz und spülen Sie den Siebeinsatz mit heißem Wasser (siehe: ‚Bedienung / Nach der Extraktion'). Wenn das Problem bestehen bleibt, dann muss der Siebeinsatz ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, E-Mail: info@gastroback.de .
Der Kaffee läuft zu schnell durch oder der Kaffee ist zu schwach und wässrig.	Das Kaffeepulver ist zu alt oder zu grob gemahlen.	Verwenden Sie Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist. Fertig gemahlenes Kaffeepulver ist entsprechend gekennzeichnet. Stellen Sie den Mahlgrad an Ihrer Kaffeemühle feiner ein. Verwenden Sie nur frische Kaffeebohnen und frisches Kaffeepulver (siehe ‚Tipps für beste Ergebnisse').

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Sie haben zu wenig Kaffeepulver eingefüllt.	Füllen Sie mindestens einen gestrichen vollen Messlöffel Kaffeepulver ein (siehe ‚Bedienung / Das Kaffeepulver einfüllen'). Passen Sie die Menge des aufgebrühten Kaffees entsprechend an, indem Sie die Extraktion rechtzeitig beenden (siehe: ‚Bedienung / Die Extraktion starten').
	Das Kaffeepulver ist nicht fest genug angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver etwas fester in den Siebeinsatz. Verwenden Sie dazu das Anpresswerkzeug am Griff des Messlöffels (siehe ‚Bedienung / Den Siebeinsatz füllen').
	Die Extraktionszeit war zu lang.	Die Extraktionszeit wird manuell mit der Espresso-Taste gesteuert. Schalten Sie die Espresso-Funktion rechtzeitig wieder aus (siehe: ‚Bedienung / Die Extraktion starten').
Wenn Sie zwei Tassen unter den Siebträger gestellt haben, werden die Tassen ungleichmäßig gefüllt.	Die Tassen stehen nicht richtig unter den Tüllen des Siebträgers.	Vergewissern Sie sich, dass die Tassen richtig unter den Tüllen stehen und der Espresso nicht am Rand der Tassen ausläuft.
	Der Siebeinsatz war noch feucht, als Sie das Kaffeepulver eingefüllt haben.	Wenn der Siebeinsatz beim Füllen mit Kaffeepulver nicht völlig trocken ist, dann läuft das Wasser während der Extraktion am Kaffeepulver vorbei. Trocknen Sie den Siebeinsatz vor dem Füllen immer sorgfältig ab.
	Das Gerät steht nicht horizontal (waagerecht).	Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nur auf einer horizontalen Arbeitsfläche ab.
	Eine Auslauföffnung des Siebträgers ist verstopft.	Reinigen Sie den Siebträger.
Das Gerät macht während des Betriebes pulsierende, pumpende oder pfeifende Geräusche.	Dies sind die normalen Arbeitsgeräusche des Gerätes.	Keine Maßnahmen erforderlich.
Das Gerät macht ein ungewöhnliches Sauggeräusch.	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie ausreichend Wasser in den Tank. Der Wasserstand muss zwischen 250ml und 1200ml (MAX) liegen.
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wassertank richtig am Gerät ein. Der Deckel des Wassertanks darf nicht über das Gehäuse des Gerätes herausstehen.
Der Kaffee ist zu kalt.	Die richtige Extraktionstemperatur wurde noch nicht erreicht.	Warten Sie vor der Extraktion immer, bis die Temperaturanzeige zwischen 90°C und 100°C (Espresso-Symbol) steht und die grüne Espresso-Kontrollleuchte leuchtet.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Wärmen Sie die Tassen vor (siehe: ‚Bedienung / Vorwärmen'). Stellen Sie Ihre Tassen danach auf die Warmhalteplatte, bis Sie den Espresso extrahieren.
	Der Siebträger wurde nicht vorgewärmt.	Wärmen Sie Siebträger und Siebeinsatz vor, bevor Sie die Extraktion starten (siehe: ‚Bedienung / Vorwärmen').
	Für Cappuccino oder Latte: Die Milch ist nicht heiß genug.	Verwenden Sie ein Metallgefäß zur Zubereitung des Milchschaums. Damit können Sie die Temperatur der Milch besser steuern (siehe: ‚Bedienung / Milch aufschäumen').
Der Siebeinsatz bleibt nach dem Extrahieren am Brühkopf hängen.	Das kann gelegentlich passieren.	Installieren Sie den Siebträger erneut. Lassen Sie das Gerät mit der Espresso-Funktion etwas Wasser durch den Brühkopf pressen. Nehmen Sie danach den Siebträger ab.
Die Tropfschale ist voll, aber die Füllstandsanzeige zeigt das nicht an.	Der rote Schwimmer der Füllstandsanzeige klemmt.	Der Schwimmer muss sich auf seiner Halterung frei nach oben und unten bewegen können. Reinigen Sie die Tropfschale, wenn Kaffeepulverreste unter dem Schwimmer kleben (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Die Tropfschale reinigen'). Vergewissern Sie sich, dass der Schwimmer nicht am Metallrost hängen bleibt.
	Das Metallrost ist falsch eingelegt.	Im Metallrost ist eine etwas größere Öffnung, die bei richtiger Orientierung des Metallrostes genau über dem roten Punkt der Füllstandsanzeige liegt. Drehen Sie das Metallrost in die richtige Orientierung.
Mit der Milchschaumdüse arbeiten		
Die Milch schäumt nicht.	Die Dampf-Funktion ist nicht ausgewählt oder die Dampftemperatur ist noch nicht erreicht.	Drücken Sie die Dampf-Taste und warten Sie, bis die Dampf-Kontrollleuchte leuchtet.
	Der Wassertank ist leer oder nicht richtig installiert.	Vergewissern Sie sich, dass mindestens 250ml frisches Wasser im Wassertank sind. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank richtig installiert ist (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen').

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Während des Aufschäumens ist die Temperatur im Wassersystem zu stark gesunken.	Während des Betriebes sinkt die Temperatur im Wassersystem durch das einströmende, kalte Wasser aus dem Wassertank. Drehen Sie den Dampfregler zurück auf „0“ und warten Sie, bis die Dampftemperatur erneut erreicht ist (Dampf-Kontrollleuchte leuchtet auf). Setzen Sie den Vorgang bei Bedarf fort. Verwenden Sie das mitgelieferte Milchkännchen und schäumen Sie die Milch in Portionen von ca. 100 ml Milch auf.
	Die Milchschaumdüse ist verstopft.	Schon eine Verengung des Lochs in der Spitze der Milchschaumdüse kann das Ergebnis erheblich verschlechtern. Lassen Sie die Milchschaumdüse abkühlen und reinigen Sie die Milchschaumdüse (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Die Milchschaumdüse reinigen’).
	Der Fettanteil in der Milch ist zu niedrig.	Versuchen Sie es mit einem Fettanteil von mindestens 2% (Vollmilch).
	Die Milch ist nicht frisch oder nicht kalt genug.	Die Milch muss frisch und kalt (Kühlschrank!) sein (siehe: ‚Tipps zum Aufschäumen von Milch’).
	Zu viel Milch.	Verwenden Sie zum Aufschäumen ca. 100ml Milch (ausreichend für 1 Cappuccino). Wenn Sie mehr Milch brauchen, dann arbeiten Sie in Portionen.
	Verschiedene Milchsorten und Alternativprodukte schäumen unterschiedlich.	Passen Sie den Vorgang beim Aufschäumen an die verwendete Milchsorte an.
	Sie haben den Vorgang zu früh abgebrochen.	Das Aufschäumen der Milch dauert einige Zeit. Warten Sie, bis das Wassersystem die Dampftemperatur erneut erreicht hat und setzen Sie den Vorgang dann fort.
	Sie müssen Ihre Methode verbessern.	Arbeiten Sie nach den Anleitungen unter ‚Bedienung / Milch aufschäumen‘ und ‚Tipps für beste Ergebnisse / Tipps zum Aufschäumen von Milch‘. Es kann allerdings sinnvoll sein, die Methode etwas anzupassen.
Es entstehen nur große Blasen die über den Rand des Gefäßes quellen. Die Blasen fallen schnell wieder zusammen.	Sie müssen Ihre Methode verbessern.	Die Blasen müssen beim Aufschäumen der Milch möglichst klein werden. Arbeiten Sie nach den Anleitungen unter ‚Bedienung / Milch aufschäumen‘ und ‚Tipps für beste Ergebnisse / Tipps zum Aufschäumen von Milch‘. Es kann allerdings sinnvoll sein, die Methode etwas anzupassen.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Der Fettanteil in der Milch ist zu niedrig.	Versuchen Sie es mit einem Fettanteil von mindestens 2% (Vollmilch).
Die Milch hat einen abgestandenen Geschmack.	Die Milch ist nicht frisch oder nicht kalt genug.	Die Milch muss frisch und kalt sein (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Tipps zum Aufschäumen von Milch').
	Die Milchschaumdüse ist nicht sauber.	Ziehen Sie die schwarze Hülse von der Milchschaumdüse ab und reinigen Sie die Milchschaumdüse sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Die Milchschaumdüse reinigen').
	Das Wasser im Wassertank ist abgestanden.	Tauschen Sie das Wasser im Wassertank spätestens am Ende des Tages aus (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen'). Verwenden Sie nur frisches Leitungswasser und lassen Sie etwas Wasser aus der Leitung laufen, bevor Sie den Wassertank füllen.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠ **WARNUNG** – **Achten Sie stets darauf, dass das Gerät sowie alle Bauteile und Zubehöre für kleine Kinder unerreichbar sind!** Der untere Teil des Brühkopfes, der Siebträger, der Siebeinsatz und die Milchschaumdüse können während des Betriebes sehr heiß werden und heißes Wasser und Dampf können austreten. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (EIN/AUS-Kontrollleuchte ist dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Leeren Sie außerdem die Tropfschale und den Wassertank aus, bevor Sie das Gerät bewegen. Arbeiten Sie genau nach diesen Anleitungen und beachten Sie die Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät reinigen. Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen oder Bauteile entfernen.

Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen! Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse oder über das Netzkabel oder den Netzstecker laufen lassen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen, um eine Gefährdung und Schäden durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

Niemals Gewalt anwenden. Niemals Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder irgendwelche harten oder scharfkantigen Fremdkörper zur Reinigung des Gerätes, der Bauteile und Zubehöre verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Einzige Ausnahme: Sie können eine Nadel oder einen dünnen Draht verwenden, um das Loch in der Spitze der Milchschaumdüse zu öffnen.

Eine hygienische Reinigung erreichen Sie, wenn Sie nach den folgenden Anleitungen arbeiten.

HINWEIS

Wenn Sie Wasser mit sehr hoher Wasserhärte (4 oder 5, über 350 mg/L) verwenden, dann sollten Sie das Gerät dementsprechend häufiger entkalken (siehe: ‚Das Gerät entkalken'). Informationen zur Wasserhärte des verwendeten Wassers erhalten Sie beim zuständigen Wasserwerk oder dem abfüllenden Betrieb des verwendeten Tafelwassers.

DEN WASSERTANK REINIGEN

Um dauerhaft einen zuverlässigen Betrieb Ihrer Espresso-Maschine zu gewährleisten, empfehlen wir, den Wassertank regelmäßig zu reinigen. Sie verhindern dadurch übermäßige Kalkablagerungen in den Leitungen der Maschine und Algenbildung im Wassertank.

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

WICHTIG - Achten Sie darauf, den Wassertank beim Herausnehmen aus der Maschine nicht zu kippen oder seitlich zu bewegen. Andernfalls könnten die Ventile im Wassertank und im Wassersystem der Maschine beschädigt werden. Bewegen Sie den Wassertank immer nur senkrecht nach oben oder unten.

Reinigen Sie den Wassertank regelmäßig nach folgender Anleitung:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt und auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
2. Klappen Sie den Griff an der Rückseite des Wassertanks hoch und heben Sie den Wassertank am Griff senkrecht nach oben aus der Espresso-Maschine. Leeren Sie den Wassertank aus.
3. Reinigen Sie den Wassertank mit warmer Spülmittellösung und einer weichen Nylonbürste.
4. Spülen Sie den Wassertank in jedem Fall nach der Reinigung sorgfältig mit klarem Wasser aus. Trocknen Sie den Wassertankdeckel und die Außenseiten des Wassertanks ab.

HINWEIS

Sie können den Wassertank in der Spülmaschine reinigen. Stellen Sie den Wassertank dazu mit geöffnetem Deckel und der Fülloffnung nach unten möglichst in den oberen Korb. Bedenken Sie aber bitte, dass die Oberfläche während der Reinigung in der Spülmaschine zerkratzen kann, wenn der Wassertank an anderen Gegenständen scheuert. Nach der Reinigung in der Spülmaschine sollten Sie das Innere des Wassertanks unbedingt mit klarem Leitungswasser ausspülen, um Reste des Spülmittels zu entfernen.

5. Wenn Sie das Gerät kurz nach der Reinigung wieder verwenden wollen, dann füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden wollen, dann sollten Sie auch die Innenseiten des Wassertanks abtrocknen und den Wassertank danach einige Stunden mit geöffnetem Deckel an der Luft trocknen lassen.
6. Halten Sie den Wassertank am Griff und lassen Sie den Wassertank an der Rückseite des Gerätes in die Halterung gleiten (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen'). Schießen Sie den Wassertankdeckel und drücken Sie den Wassertank vorsichtig nach unten. Das Ventil im Boden des Wassertanks öffnet automatisch, sobald der Wassertank im Gerät installiert ist.

DIE MILCHSCHAUMDÜSE REINIGEN

⚠ **WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!** Aus der Milchschaumdüse können während des Betriebes und einige Zeit danach heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen und die Metallteile der Milchschaumdüse können sehr heiß sein. Halten Sie niemals Ihre Hände oder Arme unter die Milchschaumdüse und achten Sie darauf, die Metallteile der Milchschaumdüse nicht mit ihrer Haut zu berühren, solange die Milchschaumdüse heiß ist. Richten Sie die Milchschaumdüse auf die Tropfschale oder in ein geeignetes Gefäß, wenn die Milchschaumdüse nicht in Betrieb ist.

Sofort nach dem Aufschäumen von Milch sollten Sie die Milchreste von der Milchschaumdüse entfernen (siehe unten: ‚Direkt nach der Verwendung'). Außerdem sollten Sie die Milchschaumdüse regelmäßig gründlich reinigen (siehe: ‚Die Milchschaumdüse gründlich reinigen').

Direkt nach der Verwendung

WICHTIG - Wischen Sie die Milchschaumdüse nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch sorgfältig ab. Andernfalls kann die Öffnung in der Spitze der Milchschaumdüse durch Milchreste verstopfen und die aufgeschäumte Milch könnte durch eingetrocknete Milchreste einen schalen Geschmack bekommen.

HINWEIS

Sie verringern das Risiko von Verstopfungen, wenn Sie ein hohes Gefäß mit Wasser füllen und die Milchschaumdüse darin eintauchen, solange die Milchschaumdüse nicht gebraucht wird.

1. Ziehen Sie die schwarze Hülse nach unten von der Milchschaumdüse ab.
2. Wischen Sie die Milchschaumdüse und besonders die Spitze mit einem feuchten Tuch ab. **Achten Sie dabei darauf, die Metallteile der Milchschaumdüse nicht mit der Hand zu berühren.**
3. Spülen Sie die Innenseite der Hülse mit heißem Wasser.
4. Stecken Sie danach die Hülse wieder auf und drehen Sie die Milchschaumdüse am Griff in ein wärmebeständiges hohes Gefäß.
5. Drehen Sie den Dampfregler mehrmals kurz hin und her, um die Milchschaumdüse durch kurze Dampfstöße zu spülen. Drehen Sie den Dampfregler wieder auf „0“ zurück.

HINWEIS

Auch wenn die Öffnung in der Spitze der Milchschaumdüse nur teilweise verstopft ist, kann das Aufschäumen der Milch nicht richtig gelingen. Wenn beim Spülen mit Dampf nur etwas Wasser aus der Milchschaumdüse tropft, dann ist die Öffnung vermutlich verstopft. Beseitigen Sie das Hindernis nach der Anleitung im folgenden Abschnitt. Sie sollten die Milchschaumdüse allerdings in jedem Fall regelmäßig sorgfältig reinigen, um alle Milchreste zu entfernen (siehe unten: ‚Die Milchschaumdüse gründlich reinigen‘).

Die Milchschaumdüse gründlich reinigen

HINWEIS

Wir empfehlen, die Milchschaumdüse spätestens am Ende des Tages zu reinigen. So erhalten Sie eine gute Leistung beim Aufschäumen und vermeiden einen abgestandenen Geschmack der Milch.

1. Lassen Sie die Milchschaumdüse vollständig abkühlen.
2. Ziehen Sie die schwarze Hülse von der Milchschaumdüse nach unten ab und wischen Sie das Edelstahlrohr der Milchschaumdüse bei Bedarf mit einem Tuch ab, das Sie mit warmer Spülmittellösung getränkt haben.
3. Reinigen Sie die schwarze Hülse mit einer kleinen Flaschenbürste und warmer Spülmittellösung. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

4. Füllen Sie etwas heiße Spülmittellösung in ein hohes Gefäß. Stecken Sie das Edelstahlrohr der Milchschaumdüse in die Spülmittellösung und weichen Sie die Milchschaumdüse 10-20 Minuten ein.
5. Nehmen Sie die Milchschaumdüse danach aus der Reinigungslösung. Die Düse in der Spitze der Milchschaumdüse ist eine kleine Öffnung, durch die während der Verwendung Dampf und heißes Wasser austreten. Verwenden Sie bei Bedarf eine Nadel oder einen dünnen Draht, um die Düse zu reinigen.
6. Wischen Sie den Schaft der Milchschaumdüse mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Entfernen Sie dabei alle eventuell noch anhaftenden Milchreste.
7. Bereiten Sie das Gerät zum Betrieb vor (siehe: ‚Bedienung / Das Gerät zum Betrieb vorbereiten'). Warten Sie, bis die Espresso-Kontrollleuchte leuchtet. Richten Sie die Milchschaumdüse in ein ausreichend hohes, hitzefestes Gefäß.
8. Drehen Sie den Dampfregler **bis zum Anschlag** gegen den Uhrzeigersinn und drücken Sie die Espresso-Taste, um die Milchschaumdüse zu spülen. Lassen Sie das Gerät ca. 5 Sekunden lang heißes Wasser durch die Milchschaumdüse pressen. Drücken Sie dann erneut die Espresso-Taste und drehen Sie den Dampfregler wieder auf „0" zurück.

WICHTIG - Der Wasserstrahl sollte kräftig und gleichmäßig austreten. Wenn das nicht der Fall ist, dann wiederholen Sie die Schritte 4 bis 8.

9. **Warten Sie unbedingt, bis die Milchschaumdüse wieder abgekühlt ist.** Wischen Sie dann das Edelstrahlrohr der Milchschaumdüse sorgfältig mit klarem Wasser ab.
10. Schieben Sie die Hülse wieder auf die Milchschaumdüse. Richten Sie die Milchschaumdüse auf die Tropfschale oder in ein Gefäß, wenn Sie die Milchschaumdüse nicht verwenden.

SIEBTRÄGER UND SIEBEINSATZ REINIGEN

1. Spülen Sie den Siebträger und Siebeinsatz direkt nach der Benutzung mit heißem Wasser, um Reste des Kaffeepulvers und die im Kaffee enthaltenen Öle zu entfernen. Sie können dafür die Heißwasser-Funktion des Gerätes verwenden (siehe: ‚Bedienung / Heißes Wasser').
2. Wenn die Löcher des Siebeinsatzes verstopft sind, dann weichen Sie den Siebeinsatz ca. 20 Minuten in heißer Spülmittellösung ein.
3. Bürsten Sie dann das Sieb mit einer weichen Spülbürste. Spülen Sie den Siebeinsatz danach gründlich unter fließendem Wasser.

DEN BRÜHKOPF REINIGEN

Spülen Sie das Dampfsieb an der Unterseite des Brühkopfes, nach jeder Verwendung. Schalten Sie dazu die Extraktionsfunktion mit der Espresso-Taste kurz ein und aus, um etwas Wasser durch den Brühkopf laufenzulassen. Sie können dazu eine Tasse unter den Brühkopf stellen oder das Wasser einfach in die Tropfschale laufen lassen.

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen werden, dann sollten Sie das Dampfsieb und die Brühkopfdichtung an der Unterseite des Brühkopfes reinigen, damit Rückstände des Kaffeepulvers nicht auf dem Dampfsieb oder der Brühkopfdichtung eintrocknen.

HINWEIS

Die Brühkopfdichtung liegt um das Dampfsieb herum. Wenn Reste des Kaffeepulvers auf der Brühkopfdichtung kleben, dann kann der Siebträger nicht richtig abdichten und das Wasser läuft neben den Siebträger. Halten Sie bei Bedarf einen Spiegel unter den Brühkopf, um das Dampfsieb und die Brühkopfdichtung auf Rückstände zu kontrollieren.

⚠ **ACHTUNG** – Niemals mit irgendwelchen harten oder scharfkantigen Gegenständen im Brühkopf stochern, um das Dampfsieb und die Brühkopfdichtung nicht zu beschädigen.

HINWEIS

Die Temperaturanzeige arbeitet unabhängig von der Stromversorgung. Sie können also jeder Zeit daran ablesen, ob das Gerät noch heiß ist.

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist (Temperaturanzeige liegt unter 40°C; ca. 30 Minuten).
2. Bürsten Sie Reste des Kaffeepulvers mit einer WEICHEN Nylonbürste vom Dampfsieb und der Brühkopfdichtung ab.
3. Wischen Sie dann die Unterseite des Brühkopfes vorsichtig mit einem feuchten, nicht fusselnden Tuch ab.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank gefüllt und die Tropfschale leer ist. Vergewissern Sie sich, dass die Funktionen für Espresso und Dampf deaktiviert sind (Tasten sind auf gleicher Höhe wie die EIN/AUS-Taste) und der Dampfregler auf „0“ steht. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Warten Sie, bis die grüne Espresso-Kontrollleuchte leuchtet.

5. Schalten Sie die Extraktionsfunktion mehrmals mit der Espresso-Taste kurz ein und aus und lassen Sie dadurch Wasser durch den Brühkopf laufen, um das Dampfsieb zu spülen.
6. Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus (EIN/AUS-Kontrollleuchte ist dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes fortfahren.

DIE TROPFSCHALE REINIGEN

Leeren und reinigen Sie die Tropfschale täglich und wenn Sie das Gerät mehrere Stunden nicht verwenden wollen. Nehmen Sie die Tropfschale aber spätestens aus dem Gerät und leeren Sie die Tropfschale aus, wenn der rote Punkt der Füllstandsanzeige aus dem Metallrost heraus steht.

WICHTIG - Das Wasser in der Tropfschale könnte heiß sein. Achten Sie darauf, den Inhalt beim lösen aus dem Gerätesockel nicht zu verschütten. Dies gilt besonders, wenn die Tropfschale sehr voll ist. Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Scheuerhilfen, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

1. Fassen Sie die Tropfschale an beiden Seiten und heben Sie die Tropfschale vorsichtig ein Stück an. Halten Sie die Tropfschale dabei waagerecht. Nehmen Sie die Tropfschale dann nach vorn aus dem Gerät. Nehmen Sie das Metallrost ab.
2. Leeren Sie die Tropfschale über der Spüle aus. Entsorgen Sie Reste des Kaffeepulvers im Mülleimer.

WICHTIG - Der Schwimmer der Füllstandsanzeige wird von zwei kleinen Stiften gehalten. Wenn der Schwimmer klemmt, können Sie den Schwimmer herausnehmen, um die beiden Führungssäulen des Schwimmers zu reinigen.

3. Falls erforderlich, ziehen Sie den roten Schwimmer der Füllstandsanzeige einfach nach oben heraus. Achten Sie dabei darauf, die beiden schwarzen Stifte nicht zu verlieren. Legen Sie die Stifte beiseite.
4. Waschen Sie Tropfschale, Schwimmer und Metallrost mit warmer Spülmittellösung und einem weichen Tuch. Spülen Sie die Bauteile dann mit klarem Wasser und trocknen Sie die Bauteile ab.
5. Wenn Sie den Schwimmer der Füllstandsanzeige herausgenommen haben, dann stecken Sie den Schwimmer auf die beiden Führungssäulen in der Tropfschale. Stecken Sie die beiden Stifte in die Säulen, um den Schwimmer in der Tropfschale zu fixieren.

WICHTIG - Das Metallrost muss in der richtige Orientierung auf die Tropfschale gelegt werden. Die etwas größere Öffnung an der Seite muss über dem roten Punkt der Füllstandsanzeige liegen. Andernfalls kann die Füllstandsanzeige nicht funktionieren.

6. Setzen Sie das Metallrost auf die Tropfschale. Vergewissern Sie sich, dass sich der rote Schwimmer der Füllstandsanzeige frei bewegen kann ohne unter dem Metallrost zu klemmen. Drehen Sie das Metallrost bei Bedarf um.

WICHTIG - Im Boden der Tropfschale sind zwei Stifte, die in die Öffnungen im Gerätesockel gesteckt werden müssen. **Zum Betrieb des Gerätes muss die Tropfschale richtig und fest im Gerät eingelegt sein.**

7. Setzen Sie die Tropfschale im Sockel des Gerätes ein und drücken Sie die Tropfschale im Gerätesockel vorsichtig nach unten. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale fest steht und nicht verrutschen kann.

GEHÄUSE UND WARMHALTEPLATTE REINIGEN

WICHTIG - Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, harte Schwämme oder Tücher, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

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

DAS GERÄT ENTKALKEN

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig (alle 2-6 Wochen), um das Gerät zu schonen und unnötige Energieverluste durch Kalkablagerungen im Wassersystem zu vermeiden. Die erforderlichen Zeitintervalle hängen von der Verwendung des Gerätes und der Wasserhärte des verwendeten Wassers ab. Hinweise zur Wasserhärte erhalten Sie von Ihrem Trinkwasser-Versorger oder dem abfüllenden Betrieb (für Tafelwasser). Beachten Sie beim Entkalken unbedingt die in diesem Abschnitt gegebenen Hinweise.

HINWEIS

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch zu starke Kalkablagerungen oder die Verwendung ungeeigneter Entkalkungsmittel entstehen.

⚠ **ACHTUNG** – Verwenden Sie nur die Entkalkungsmittel, die hier angegeben sind. Andernfalls kann die Maschine beschädigt werden oder durch gesundheitsschädliche Chemikalien unbrauchbar werden.

Bevorzugen Sie zum Entkalken den Gastroback Premium Entkalker (Art.-Nr.: 98175). Dieser Entkalker enthält spezielle, metall-schonende Additive und ist auf die in unseren Maschinen verwendeten Bauteile abgestimmt. Verwenden Sie ca. 50 ml Entkalker und füllen Sie mit Wasser auf 1200 ml auf. Alternativ können Sie einfachen Essig (ca. 4% Essigsäure) verwenden. Mischen Sie 300 ml Essig mit 900 ml Wasser.

⚠ **WARNUNG** – Während des Entkalkens könnte auch bei ausgeschaltetem Gerät heißes Wasser aus Brühkopf und Milchschaumdüse tropfen. Leeren Sie die Tropfschale nach dem Entkalken aus und spülen Sie die Tropfschale (siehe: ‚Die Tropfschale reinigen'). **Sorgen Sie während des Entkalkens für eine gute Belüftung. Vermeiden Sie unbedingt, die Dämpfe der Entkalkungslösung einzuatmen, um Verletzungen Ihrer Atemwege zu vermeiden.**

1. Schalten Sie das Gerät aus (EIN/AUS-Kontrollleuchte ist dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät (siehe oben). Bereiten Sie 1200 ml Entkalkerlösung vor.
2. Ziehen Sie den Wassertank nach oben aus dem Gerät und leeren Sie den Wassertank aus. Spülen Sie den Wassertank mit klarem Wasser aus. Füllen Sie den Wassertank danach mit der Entkalkerlösung und setzen Sie den Wassertank wieder am Gerät ein (siehe: ‚Bedienung / Den Wassertank füllen').
3. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale leer und richtig am Gerätesockel eingesteckt ist. Stellen Sie ein ausreichend großes, hitzefestes Gefäß (hohe Schüssel für mindestens 300 ml) unter dem Brühkopf auf das Metallrost.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Warten Sie, bis die Espresso-Kontrollleuchte leuchtet.
5. Drücken Sie die Espresso-Taste und lassen Sie etwa 250-300 ml Wasser durch den Brühkopf laufen. Drücken Sie erneut die Espresso-Taste, um die Wasserabgabe zu stoppen. Leeren Sie die Schüssel bei Bedarf aus und stellen Sie sie wieder auf das Metallrost. Warten Sie, bis die Espresso-Kontrollleuchte wieder leuchtet.
6. Richten Sie die Milchschaumdüse in das Gefäß. Drehen Sie dann den Dampfregler **bis zum Anschlag** gegen den Uhrzeigersinn. Drücken Sie die Espresso-Taste und lassen Sie das Gerät arbeiten, bis etwa 250-300 ml durchgelaufen sind. Drücken Sie dann erneut die Espresso-Taste, um die Wasserabgabe abzuschalten. Drehen Sie den Dampfregler wieder auf „0" zurück. Leeren Sie die Schüssel bei Bedarf aus und stellen Sie sie zurück auf das Metallrost. Warten Sie, bis die Espresso-Kontrollleuchte wieder leuchtet.

WICHTIG - Achten Sie darauf, dass die Maschine den Wassertank nicht vollständig leer pumpt. Andernfalls kann die Pumpe beschädigt werden.

7. Wiederholen Sie die Schritte 5 und 6 und **beobachten Sie dabei den Füllstand im Wassertank**. Beenden Sie den Vorgang, wenn der Füllstand auf etwa 2 cm (1 Fingerbreit) gesunken ist.
8. Ziehen Sie den Wassertank nach oben aus dem Gerät und leeren Sie den Wassertank ganz aus. Spülen Sie den Wassertank sorgfältig aus.
9. Füllen Sie den Wassertank mit klarem, kaltem Wasser und wiederholen Sie die Schritte 5 bis 7.
10. Wenn Sie danach noch den Geruch des Entkalkers feststellen, dann wiederholen Sie die Schritte 4 bis 7. Danach können Sie das Gerät wieder ganz normal verwenden.

AUFBEWAHRUNG

⚠ **WARNUNG** – **Achten Sie darauf, dass das Gerät zu jeder Zeit für kleine Kinder unerreichbar ist.**

Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst mit der EIN/AUS-Taste AUS (EIN/AUS-Kontrollleuchte ist dunkel) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Bewahren Sie das Gerät nur an einem Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Beispiel: Stromschlag, Stöße, Feuchtigkeit, Hitze, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt ist. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale aus, bevor Sie das Gerät wegstellen.

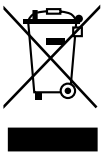
⚠ **ACHTUNG** – Fassen Sie das Gerät niemals an Brühkopf, Tropfschale, Wassertank oder Netzkabel, um es zu bewegen. Fassen Sie es auf beiden Seiten oben der Gerätesäule an. Bewahren Sie das Gerät nur aufrecht stehend zusammen mit allen Bauteilen und Zubehören an einem sauberen, **frostfreien** und trockenen Ort auf. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile. Sie sollten alle Bauteile und Zubehöre zusammen mit dem Gerät aufbewahren.

1. Reinigen Sie alle Bauteile und Zubehöre und entkalken das Gerät vor jeder längeren Aufbewahrung (siehe: ‚Pflege und Reinigung').
2. Sie sollten den Siebträger mit dem Siebeinsatz am Brühkopf installieren. Dadurch sind diese Bauteile am besten gegen Staub geschützt und können nicht verloren gehen. Richten Sie die Milchschaumdüse auf die Tropfschale.
3. Fassen Sie das Gerät an beiden Seiten an der Gerätesäule an und stellen Sie es auf einer geeigneten Oberfläche ab. Das Milchkännchen können Sie auf das Metallrost stellen.

4. Legen Sie das Netzkabel zur Aufbewahrung locker um das Gerät. Das Netzkabel darf nicht geknickt, gequetscht oder verknotet werden.

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

ENTSORGUNGSHINWEISE



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

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

INFORMATION UND SERVICE

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

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.

Dieses Gerät kann eingeschränkt in gewerblichen Bereichen genutzt werden, wie Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten, sowie durch Gäste in Gaststätten, Hotels und Motels. Bei gewerblichem Gebrauch verkürzt sich die Garantie auf ein Jahr.

Hinweis

Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

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

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

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

GASTROBACK®

DESIGN ESPRESSO MACHINE BASIC

OPERATING INSTRUCTIONS

Art.-No. 42615 »Design Espresso Machine Basic«

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

Deutsch

English

www.gastroback.de

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

Important Safeguards 60

General Safety Instructions 60

Important Safeguards for Electrical Appliances 62

High Temperatures – Risk of Burns 64

Technical Specifications 65

Knowing Your Design Espresso Machine Basic 66

Properties of Your New Design Espresso Machine Basic 67

Tips for Best Results 68

Selection and Storage of Coffee Beans 68

The Grind 68

The Water Quality 69

Filling the Filter Basket 69

The Optimum Extraction 70

Tips for Texturing Milk 70

Before First Use 71

Operation 73

Filling the Water Tank 74

Emptying the Drip Tray 75

Preparing the Appliance for Operation 75

Pre-Heating 76

Filling in Coffee Powder 77

Installing the Portafilter 78

Starting the Extraction 78
After the Extraction 79
Hot Water 80
Texturing Milk 82
Cooling Down to Extraction Temperature 84
Solving Problems 85
Care and Cleaning 93
Cleaning the Water Tank 94
Cleaning the Steam Wand 95
Immediately After Use 95
Cleaning the Steam Wand Thoroughly 96
Cleaning the Filter Basket and Portafilter 97
Cleaning the Group Head 97
Cleaning the Drip Tray 98
Cleaning the Housing and Warming Plate 99
Descaling the Appliance 99
Storage 101
Notes for Disposal 102
Information And Service 102
Warranty 103

IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**
Monday to friday (except on holidays) from 8am to 4pm

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

DEAR CUSTOMER!

Via the Design Espresso Maschine Basic you will get a lot of freshly brewed coffee drinks without time-consuming preparations: Espresso, Long Black, cappuccino, or latte. Only 1 minute after switching on, the machine is ready for use. Textured milk and hot water for various coffee specialities and other hot drinks are available whenever you like!

The instructions in this booklet will inform you on the features of the machine, thus making it easy to take pleasure in your new espresso machine.

We wish you a lot of invigorating coffee brakes with your new Design Espresso Machine Basic.

Your GASTROBACK GmbH

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions given in this booklet before operation of this appliance. Save all instructions for further reference. Do not attempt to use or treat this appliance in any other way or for any other than the intended use, described in this booklet. Any utilization for any other purpose is forbidden by the manufacturer. Unintended use and especially misuse may cause severe injuries and damage due to electric shock, high pressure, fire, and heat. There is no warranty claim of the purchaser or liability to recourse of the manufacturer, if any damage and injuries are caused by unintended use or improper treatment.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. If there are any uncertainties or additional information is required, please feel free to contact an authorized service centre or the Gastroback Customer Care Center (phone: +49 (0)4165/22 25-0 / e-mail: info@gastroback.de).

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

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children and animals cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children or animals.
- Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.
- Check the entire appliance regularly for proper operation (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, leaks). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock, or any other injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if

the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. frost, overheating, mechanical or electric shock), or if there are any perceptible damages or leakages, or if the appliance is not working properly. If one of these cases occurs during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.

- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against heat and water. Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Do not place the appliance on the edge of the table or counter.
- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven). Do not use the appliance or any parts or accessories of the appliance with any other device or for any other purpose than described in this booklet.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 30 cm on each side to any sensitive or delicate objects, to avoid damage due to heat and moisture. Ensure free access to the operating elements at the front of the appliance. Additionally you need free access to the water tank at the rear too.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, including children aged from 8 years on, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand and handle with the hazards involved. Even care and cleaning shall not be performed by children without supervision. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.**
- Always ensure that the appliance is assembled completely and correctly according to the instructions in this booklet before operating the appliance. Do not use violence to avoid damage.
- Do not place any clothes or tissues or similar materials on or under the appliance during operation, to avoid overheating, fire and electric shock. Do not place any heavy and/or sharp-edged foreign objects

on or in the appliance or any of its parts (e.g. water tank, warming plate, or cup tray), to avoid damage.

- For operation, only fill cold, clear tap water or low-mineral bottled water in the water tank up to the MAX filling level line (at least 250 ml, up to 1.25 litres). To avoid damage to the pump, do not operate the appliance with the water tank empty.
- Always switch OFF the appliance via the power button (power indicator is dark), then unplug, and leave the appliance cool down, before cleaning the appliance, or when the appliance is not in use. Additionally, empty the drip tray and water tank, before moving the appliance. Always hold the machine at both sides at the upper part of the back post for moving the appliance. **Do not hold the appliance at the group head, water tank, drip tray, steam wand, or power cord for moving the appliance.**
- Keep the appliance and its parts and accessories clean. Clean the appliance according to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'. Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive cleaners (e.g. disinfectants, chemical bleach, unsuited descaling solutions) for cleaning. Ensure to descale the appliance in time to avoid damage due to excessive build-up of lime.
- **Do not place the espresso machine in an automatic dishwasher.**

⚠ IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

Place the appliance near a suitable wall power outlet 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). The power outlet socket must be installed separately from other power outlet sockets to avoid interference with other appliances.

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

- In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.
- Do not use any desk top multi socket outlet, external switching device, or remote control systems, or extension cord to avoid risk of fire or electric shock. Ensure that the power outlet socket used is always accessible for unplugging the appliance immediately in case of malfunction or danger.
- The appliance may not be operated on metal surfaces (e.g. sink) to avoid risk of electric shock. Do not touch the power plug or the appliance with wet hands, when the appliance is connected to the power supply.
- DO NOT pour or spill any liquids on or under the housing of the appliance or the power cord. Do not overfill the water tank (max. 1.25 litres, 1250 ml). Otherwise, water could run out and cause hazards due to overheating, fire and electric shock. Always wipe off spilled liquids immediately. If liquids run out or are spilled on the housing, immediately unplug the appliance. Do not immerse the appliance, power cord, or power plug in water or other liquids. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids overflowed or are spilled on the housing or power cord or accumulate under the appliance, immediately unplug the appliance. Thereafter, dry the appliance and let it dry naturally for at least 1 day. If in doubt, carefully check the appliance for leakage.
- Always completely unwind the power cord before use. Power cords may never be knotted, twisted, strained or squeezed. Do not let the power plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the power plug, when disconnecting the power cord.

HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS

Your new Design Espresso Machine Basic is designed for extracting coffee and producing hot water and hot steam under high pressure. Thus, some parts (e.g. lower part of the group head, portafilter, filter basket, steam wand) will get very hot during operation and **hot steam and water may escape during operation and shortly thereafter**. Please adhere to the following precautions to avoid injuries and damage.

- Do not hold your hands and arms or any delicate objects under or near the portafilter, group head, or steam wand during operation and while the appliance is still hot. Only touch the portafilter and steam wand at the dedicated handles. Always ensure that the steam wand points to the drip tray or in a suited vessel, when it is not in use.
- Only use heat-resistant vessels with the appliance to avoid damage and severe injuries due to splinters and hot liquids. **For texturing milk, do not use glasses or plastic vessels, because even heat-resistant glass or plastic could crack or melt due to extreme local heating during texturing.** Therefore, splinters and chemicals could get into your beverages, causing severe injuries and influencing your well-being.
- Before extraction, always ensure that the portafilter is installed firmly and correctly at the group head. **Do not remove the portafilter from the group head during extraction (pump is operating audibly) to avoid severe risk of burns as the machine gives off hot water under high pressure.**
- Always wait until the appliance cooled down to room temperature, before cleaning or moving the appliance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-No.: 42615 Design Espresso Machine Basic
Power supply:	220-240 V AC, 50 Hz
Power consumption:	max. 1100 W
Length of power cord:	approx. 95 cm
Weight:	approx. 3.58 kg
Dimensions:	approx. 288 x 200 x 314 mm (width x depth x height)
Capacity, water tank:	1.25 litres
Temperature:	Espresso: 72-85°C Steam: 100-110°C
Certification:	CE

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR DESIGN ESPRESSO MACHINE BASIC

1 **HEATED WARMING PLATE** for pre-heating and keeping warm heat-resistant cups and glasses.

2 **TEMPERATURE GAUGE** - Use this measuring device for checking the correct temperature.

3 **STEAM BUTTON** - Pressing this button toggles to the steam function (button stays pressed).

4 **ESPRESSO BUTTON** - Press here for extracting espresso or getting hot water (button stays pressed).

5 **POWER BUTTON** - For switching the espresso machine on and off.

6 **STEAM DIAL** - Turn this dial for selecting the hot water flow or controlling the steam function.

7 **ESPRESSO INDICATOR (GREEN)** - The correct extraction temperature is reached, when this indicator illuminates.

8 **POWER INDICATOR (RED)** - Illuminated, when the machine is switched on.

9 **STEAM INDICATOR (YELLOW)** - Illuminates, when the water system is ready for giving off steam.

10 **GROUP HEAD INCLUDING THE OPERATING ELEMENTS** Install the portafilter at the group head for extracting espresso.

11 **STAINLESS STEEL PORTAFILTER WITH 2 SPOUTS**

12 **180° SWIVEL STEAM WAND**

13 **REMOVABLE DRIP TRAY** with metal cup tray and red filling indicator.

14 **WATER TANK LID AND HANDLE** - Simply fold the handle up for conveniently pulling the water tank out of the machine.

15 **1.25 L WATER TANK** removable with MAX filling level marking.

ACCESSORIES

STAINLESS STEEL MILK JUG - Perfectly suited for texturing milk.

MEASURING SPOON with **TAMPER** at the handle.

PROPERTIES OF YOUR NEW DESIGN ESPRESSO MACHINE BASIC

This chapter provides an overview on the functions and features of your new Design Espresso Machine Basic.

Feature	Useful for ...
Removable water tank	Simply take the water tank out for filling it directly at the tap. The valve at the bottom of the water tank will open and close automatically. Thus, no water will run out when removing the tank.
Portafilter with 2 spouts	Thanks to the 2 spouts of the portafilter, 2 cups can be filled simultaneously. • Filling 2 cups: place 1 cup under each spout. • Filling 1 cup: simply centre your cup under the portafilter.
Manually controlled extraction function	You start the extraction via the espresso button. As soon as the desired amount is given off, stop operation by pressing the espresso button again. **TIP:** With elongated extraction times, increasing amounts of bitter components of the coffee powder will be extracted. Therefore, it is better to keep the extraction time below 40 seconds and use the hot water function for getting the desired volume (see: 'Hot Water').

Feature	Useful for ...
Steam wand	Via this feature, steam and hot water may be given off. • use the steam function for texturing milk (see: 'Texturing Milk'). • the hot water function may be used for diluting your espresso for a Long Black (normal coffee), for preparing various hot drinks (e.g. tea, cocoa, hot chocolate), and for pre-heating your cups and the portafilter (see: 'Hot Water').
Automatic shut-off	Switches off the machine automatically, when the machine is idle for max. 30 minutes.

TIPS FOR BEST RESULTS

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

SELECTION AND STORAGE OF COFFEE BEANS

- It is best to grind coffee beans directly before the extraction. Aroma and taste will fade quickly, when storing coffee powder for more than a week. Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time.
- Store coffee beans or coffee powder on a cool, dark place in a dry, air-tight container. Using a vacuum sealer from Gastroback, you can vacuum seal your coffee bean or powder in appropriate portions to preserve aroma and taste.

THE GRIND

- The grind size will influence the rate at which the water flows through the coffee powder in the filter basket and, therefore, the taste of the espresso. The grind size should be fine but not too fine. If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee powder even when under pressure. The resulting espresso will be dark in colour and bitter in flavour. If the grind is too coarse, the water will flow through the coffee powder too quickly. The result will be lacking in colour and flavour (see also: 'The Optimum Extraction').
- When using your own coffee grinder, for adapting the grind size to your favourite taste, begin with a medium grind size in a range, suited for espresso machines. Then, change the settings of your coffee grinder in small steps to reach the desired optimum.
- When purchasing already ground coffee, ensure that the coffee is suited for espresso machines, as indicated on the packet.

THE WATER QUALITY

- De-mineralized or highly filtered water as well as mineral water with high mineral content are not recommended for extracting espresso. In most cases, clear, cold tap water is suited best.
- If the tap water in your residential area has a very high water hardness (high mineral content, approx. 350 mg/L and more), we recommend to use low-mineral bottled water (table water). This will help to protect your machine from excessive lime deposits and improve the taste of your coffee.
- For operation, only fill cold, clear water into the water tank of the machine. Without any important reason (e.g. disinfection of the water is required), do not heat or boil the water prior to filling the water tank. In all cases, always use COLD water.
- Do not leave the water in the water tank for an elongated period of time, because your coffee could get an unpleasant, flat taste when using stale water. Empty the water tank at least every day and fill it again, before starting the next coffee making session. Let a few litres of water run out of the tap, before filling the water tank.
- Empty the water tank and wipe dry even the interior, if the appliance will not be used for more than a few days. This avoids excessive lime deposits and the build-up of algae.

FILLING THE FILTER BASKET

- Pre-heat the cups, filter basket, and portafilter before each extraction to maintain the correct temperature of your espresso. For this, you may use the hot water function of the appliance. After pre-heating, place cups and glasses onto the warming plate for keeping them warm.
- Portafilter and filter basket must be completely dry, before filling in coffee powder. Otherwise, during extraction the water may flow through at the rim of the filter basket.
- Do not overfill the filter basket. The coffee powder must have some free space for swelling. The surface of the tamped coffee powder may not protrude the MAX filling mark of the filter basket. By using a knife or a similar tool, scrape off any surplus coffee powder.
- If required, fill the coffee powder in portions into the filter basket to avoid overflow and for getting an even surface.
- Distribute and tamp the coffee powder evenly. Getting an even surface is crucial for making the water flow through the complete filling during the extraction process.

- Ensure that the rim of the filter basket and Portafilter are completely clean and dry, before installing the portafilter at the group head. Otherwise, the water may flow out at the exterior of the portafilter. Wipe off any surplus coffee powder, using a clean, **dry** cloth or kitchen towel.

THE OPTIMUM EXTRACTION

The taste and consistency of your espresso depends on the type, freshness, grind size, storage of the coffee powder, filling level of the filter basket, and water quality. Additionally, the pressure applied for tamping the coffee powder will have a great influence on the taste and consistency of the results.

- The extraction time is an essential parameter influencing the taste and consistency of the coffee. It is a result of the amount of coffee powder, tamping pressure, and grind size. Try to get a total extraction time of 20-40 seconds.
- It is better to add hot water after the extraction than increasing the extraction time.
- If your espresso does not meet your requirements, you should only change one of the essential parameters mentioned above at a time. Then check, if you have got closer to your favourite taste. This way, you will succeed step by step.
- **Only use completely heat-resistant vessels** (e.g. cups, glasses, and mugs). Ensure that your vessels will not melt or crack.
- Long Black is almost equal to "normal" coffee, and is prepared by adding hot water (see: 'Hot Water'). Adjust the taste and flavour via the amounts: coffee powder, espresso, and hot water.

TIPS FOR TEXTURING MILK

- When texturing milk (e.g. for latte or cappuccino), you should **avoid using glasses or plastic vessels**, because even heat-resistant glass and plastic could crack or melt due to the extreme local heating during texturing.
- Porcelain (china) only poorly conducts heat. Thus, the milk inside may have a significantly higher temperature than the exterior of a porcelain vessel.
- For a good temperature control, use metal vessels for frothing (e.g. the provided milk jug). In this case, the optimum temperature is reached, when the exterior of the jug becomes too hot to touch (approx. 60°C). Prefer to use the provided milk jug.
- While generating steam, the temperature of the water system decreases gradually. When the reading at the temperature gauge drops below 100°C (espresso icon), you should switch off the steam function for a while. Wait until the temperature raised again and the yellow steam indicator illuminates again.

- For optimum milk texturing performance it is crucial that the hole in the steam wand tip is completely clear. Even when the hole is partly blocked, the ability to produce a satisfactory amount of froth may be affected.
- Always keep the steam wand clean. Even small residues of fat and proteins at the steam wand may cause a stale taste of the milk and a poor result.
- Prior to texturing milk, we recommend to purge the steam wand by operating the steam function until residues of water are blown out and steam flowed for 1-4 seconds. Thereafter, wait until the water system reaches steam temperature again (steam indicator illuminates).
- Always start with refrigerated, fresh milk (4-7°C). Whole milk will give the best results (at least 2% fat).
- Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently. Additionally, the freshness of the milk will have high influence. You may need to adjust the procedure accordingly.
- You should consume textured milk immediately as the froth will collapse after a while.
- When not in use, the steam wand may be left immersed in a high vessel filled with clear water to reduce the risk of blockages.

BEFORE FIRST USE

⚠ **WARNING - RISK OF CHOKING! Always ensure that young children do not play with any packaging material of the appliance!** Do not leave young children without supervision with the appliance, any part of it, or the packaging in their reach.

⚠ **WARNING - RISK OF BURNS!** During operation, some parts of the appliance get very hot. Additionally, the appliance is designed to give off hot water and hot steam under high pressure. Before operation, always ensure to assemble the appliance completely and correctly. Always ensure to switch OFF via the power button (power indicator gets dark), unplug the appliance and wait until the appliance cooled down, before cleaning the appliance. Additionally, empty the water tank and drip tray before moving the appliance.

Always keep the workspace clean and dry. Do not pour or spill any liquids on or under the appliance. Do not place clothes or similar materials on or under the appliance during operation. If any liquid has been spilled on the appliance or ran into the housing, immediately unplug the appliance, and clean the appliance according to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'.

1. Pull the appliance out of the shipping box. Remove and discard all promotional labels, stickers, and packaging materials attached to your espresso machine, but do not remove the model label and serial number at the bottom of the appliance. **Always ensure that young children do not play with any parts or accessories or the packaging!**

IMPORTANT - Please, do not forget to remove the plastic strip between the valve at the bottom of the water tank and the water inlet of the machine. Otherwise, the water cannot flow. The pump of the water system could get damaged, when operated without water.

2. Before discarding the packaging, ensure that you have found all parts and accessories. See: 'Knowing Your Design Espresso Machine Basic'.

⚠ **CAUTION** – For removing the water tank, the water tank must be pulled straight upwards. Do not attempt to tilt the water tank or move the water tank sidewise to avoid damage.

3. Clean all removable parts (water tank, portafilter, filter basket, drip tray, black sleeve of the steam wand) and the accessories in warm dishwater (see: 'Care and Cleaning').

⚠ **CAUTION** – Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive cleaners (e.g. disinfectants, chemical bleach) for cleaning. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning the appliance. **Do not place the appliance in an automatic dishwasher.**

TIP - You may clean the removable parts and accessories in an automatic dishwasher. However, be aware that the surface of the water tank could get scratched, when rubbing at other surfaces during the cleaning cycle.

4. After cleaning, place the appliance on an appropriate working place near a suitable wall power outlet (see: 'General Safety Instructions').

5. Ensure to fill the water tank up to the MAX filling level marking with cold, fresh tap water or low-mineral bottled table water (see: 'Operation / Filling the Water Tank'). Ensure that the drip tray is empty and installed correctly (see: 'Operation / Emptying the Drip Tray'). Push the black sleeve to the stop onto the steam wand. Connect the appliance to a sufficient wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Press the power button (power indicator illuminates red). Wait until the green espresso indicator illuminates.

6. Place a sufficiently large and heat-resistant bowl (capacity at least 1/2 litres)

under the group head. Grasp the steam wand at the handle of the black sleeve and point the steam wand into the bowl.

IMPORTANT - On first use (purging the water system), there may be a light burnt smell, caused by operating the heating elements for the very first time. This is normal and harmless; no need to worry.

⚠ **WARNING** – At the group head and steam wand, hot water and steam escape under pressure. Do not hold your hands or arms under the group head or near the steam wand, while the appliance is switched on and/or still hot. Additionally, the bowl may be hot too. **If required, protect your hands.**

7. Turn the steam dial counter-clockwise **to the stop**. Then press the espresso button for pumping hot water through the steam wand. After approx. 20 seconds press the espresso button again for switching off the hot water flow. Turn the steam dial back clockwise to "0". If required, empty the bowl and replace it under the group head. Wait until the espresso indicator illuminates again.
8. Press the espresso button for pumping hot water through the group head. After approx. 20 seconds press the espresso button again for stopping the hot water flow. Ensure to empty the bowl in time and replace it under the group head and steam wand. Wait until the espresso indicator illuminates again.

IMPORTANT - Do not let the appliance empty the water tank completely to avoid damage to the pump.

9. Repeat step 7 and 8 until the filling level in the water tank reaches approx. 2cm (1 inch).
10. Fill the water tank with cold water again (see: 'Operation / Filling the Water Tank') and repeat the steps 7 to 9. Thereafter, the appliance is ready for use (see: 'Operation').

OPERATION

⚠ **WARNING** – **Do not leave young children without supervision, if the espresso machine in in their reach.**

For various useful tips concerning the following instructions, please refer to 'Tips for Best Results'.

IMPORTANT - Before each use of the machine, check the filling level in the water tank. We recommend to change the water at least every day. For operation, only fill clear tap water or low-mineral table water into the water tank. Do NOT use high-mineral water or distilled or highly filtered water, as this will affect the taste of your coffee and the functioning of your machine unfavourably (see: 'Tips for Best Results / The Water Quality').

⚠ **CAUTION** – Always wipe off spilled liquids immediately. Only use vessels made of heat-resistant materials (e.g. china, metal) for operation! Due to the extreme local heating when texturing milk, even heat-resistant glass could crack and plastic could melt.

IMPORTANT - Descale the appliance in time to avoid damage and high energy loss due to excessive deposits of lime (see: 'Care and Cleaning / Descaling the Appliance'). The water hardness and usage are crucial for the frequency of descaling. As a rule of thumb, descale the water system after 6-20 litres flowed through.

FILLING THE WATER TANK

⚠ **CAUTION** – Do not tilt the water tank or attempt to push it sidewise, when removing or installing the water tank, to avoid damage to the valves at the bottom of the water tank or at the water inlet of the appliance. Always move the water tank **vertically** for removing or installing the water tank.

1. Pull out the water tank from the rear of the machine. For this, grasp the water tank at the handle and pull it straight upwards. By folding up the handle, the water tank lid opens automatically.
2. Fill the water tank up to the MAX filling level with clear, cold drinking water (tap water or low-mineral table water). **Do not use mineral water, de-mineralised water, or highly filtered water.** Ensure that the exterior of the water tank is completely dry.
3. At the protruding holders on the rear of the appliance, slide the water tank vertically down. Close the water tank lid by folding back the handle, When the water tank is installed correctly, the water tank lid levels up with the top of the appliance. If required, gently press down the water tank.

EMPTYING THE DRIP TRAY

If required, empty the drip tray, before starting a extraction cycle.

⚠ **WARNING** – When the appliance has been in operation just before, the water in the drip tray may be hot. At least, when the red filling indicator comes up at the cup tray, empty the drip tray to avoid overflow. Additionally, the content of the drip tray may easily be spilled, when the drip tray is overfilled.

1. **Simultaneously at both sides**, pull up the drip tray a little. Then take the drip tray out of the appliance.
2. Remove the cup tray and empty the drip tray. If required, rinse the drip tray with clear tap water. Then wipe dry the exterior of the drip tray.
3. Replace the drip tray and ensure that the drip tray is mounted stable and level. There may be no gap between the rear of the drip tray and the back post of the appliance. If required, slightly press down the drip tray.

NOTE

There are two pins at the bottom of the drip tray. These pins must be inserted into the holes in the base of the appliance.

4. Replace the cup tray. Ensure that the somewhat wider hole in the cup tray lies above the red filling indicator.

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Ensure that the water tank is filled with a sufficient amount of cold water (250-1200 ml) and the water tank lid is closed. Ensure that the drip tray is empty and correctly in place (see above).
2. Connect the espresso machine to a sufficient power supply outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances').
3. Ensure that the espresso button and steam button are NOT pressed (the buttons are level with the power button). Press the power button. The red power indicator illuminates and the machine starts heating. Wait until the green espresso indicator illuminates. The reading of the temperature gauge should be between 90°C (vertically) and 100°C (espresso icon). The extraction temperature will be reached after approx. 1/2 minute.

⚠ **CAUTION** – **When the filter basket is aligned with the portafilter correctly, the filter basket will slide easily into the portafilter. Do not use violence or any type of tools for inserting or removing the filter basket to avoid bending the filter basket!** With the filter basket damaged in any way, the portafilter and filter basket cannot be installed leak-free at the group head.

4. Insert the filter basket into the portafilter. For this, turn the notch at the rim of the filter basket to the handle of the portafilter. This way, the filter basket slides easily into the portafilter. The rim of the filter basket must lie on the rim of the portafilter without any gap. For fixing the filter basket, turn the filter basket approx. 1/2 revolution against the portafilter.
5. Pre-heat your cups and the portafilter and filter basket using the hot water function. This is a good way too, for flushing the water system of the machine before extraction (see below: 'Pre-Heating').

PRE-HEATING

⚠ **WARNING** – The steam wand will get hot, when hot water or steam is released. Even after operation, some hot water or steam may escape. Only touch the steam wand at its handle. Do not hold your hands on or under the steam wand, during operation and thereafter.

⚠ **WARNING** – Only use heat-resistant cups and mugs that will not crack or melt. Otherwise, splinters and other particles or chemicals from molten materials could get into your drinks, causing severe injuries. Additionally, hot liquids could run out, causing scalds and damage. Always point the steam wand into a vessel, before activating the hot water function.

IMPORTANT - Always ensure that the steam button and espresso button are switched off (buttons are level with the power button), and the steam dial is turned to "0" (closed), before switching on the appliance. Otherwise, the selected function may start at once.

When pre-heating your cups and mugs, the optimum temperature of your coffee will be kept. After pre-heating, your cups can be kept warm on the warming plate on top of the appliance. The extraction temperature decreases significantly, when the extraction just starts with the portafilter and filter basket still cold. This can affect the quality of your coffee unfavourably. Thus, you should warm up the portafilter and filter basket before filling in coffee powder.

For pre-heating, rinse cups and portafilter with hot water given off via the hot water

function (see: 'Hot Water'). Hold the portafilter over the drip tray for pre-heating.

1. Ensure that the water tank is filled with a sufficient amount of water (300-1200 ml).
2. Prepare the appliance and portafilter for operation (see: 'Preparing the Appliance for Operation'). Ensure that the steam button is NOT pressed (level with the power button).
3. Point the steam wand into your cup or the filter basket (in the portafilter). Turn the steam dial counter-clockwise **to the stop**.
4. Press the espresso button to start the hot water flow. Wait, until some hot water is given off. Then press the espresso button again to stop the hot water function.
5. Repeat step 3 and 4 with the other parts (cups or portafilter) you wish to pre-heat. Turn the steam dial back to the "0" position.
6. Place your cups onto the warming plate on top of the appliance to keep them warm.
7. Thoroughly, wipe the portafilter and filter basket dry. Thereafter, fill the filter basket (see below: 'Filling in Coffee Powder').

FILLING IN COFFEE POWDER

8. Ensure that the filter basket and portafilter are completely dry. Otherwise, during extraction, the water may flow at the rim of the filter basket.

IMPORTANT - Only use coffee powder that is suited for espresso machines with a sufficiently fine grind size. If the grind size is too coarse, your coffee will be weak and watery. Do not overfill the filter basket. After tamping, the coffee powder may not protrude the MAX filling line at the side-wall of the filter basket. For filling, you may use the provided measuring spoon.

9. Fill the filter basket via the provided measuring spoon. For your first tries, we recommend to use 1 level spoonful for extracting 1 cup of espresso.
10. Distribute the coffee powder as evenly as possible. Carefully tapping at the sides of the portafilter may be useful.
11. Tamp the coffee powder via the tamping tool at the handle of the measuring spoon. Try to get an even surface that does not protrude the MAX filling line at the side wall of the filter basket.

NOTE

If you press too hard, the water flows too slowly and the espresso gets bitter and dark. When pressing too timid, the water flows too fast, leading to a weak and watery taste. However, the force for pressing is not as crucial as the evenness.

12. If you have filled in too much coffee powder, use any flat tool for scraping off some coffee powder. Then tamp the remaining coffee powder again for getting a smooth surface.
13. Thoroughly remove any excess coffee powder from the rim of the portafilter. Otherwise, leakage between portafilter and group head could occur during extraction and the pump cannot build up sufficient pressure.

INSTALLING THE PORTAFILTER

14. Hold the portafilter with the handle in the 8 o'clock position on the group head and move the portafilter up for inserting it into the group head.
15. Rotate the portafilter to the right until the portafilter handle points in 90° angle to the front of the appliance. You will notice a resistance, caused by the sealing ring at the group head. Ensure that the portafilter is locked securely to the group head.

STARTING THE EXTRACTION

16. For filling 1 cup, place the cup on drip tray centred below the portafilter. When extracting 2 cups, place two cups directly next to each other on the drip tray, ensuring that the two spouts of the portafilter lie over your cups.

IMPORTANT - The extraction must be terminated manually via the espresso button.

NOTE

Avoid extraction times exceeding approx. 40 seconds. If the volume given off is not sufficient, you should add hot water via the steam wand (see: 'Hot Water').

17. Ensure that the green espresso indicator is illuminated. Then press the espresso button for starting the extraction.
18. The espresso button stays pressed. After a few seconds, the coffee drips from the spouts of the portafilter. Leave the appliance operate, until the desired amount of espresso is given off.
19. Press the espresso button again for stopping the extraction process.
20. For making Long Black (normal coffee), add the desired amount of water via the steam wand (see: 'Hot Water').
21. If you wish to make cappuccino or latte, you can texture milk via the steam function (see: 'Texturing Milk').

AFTER THE EXTRACTION

⚠ **WARNING** – The metal parts of the portafilter and the lower part of the group head may be very hot during the extraction and thereafter. Only touch the portafilter by the black handle. If required, cool the portafilter down in cold water, before touching the portafilter or filter basket with your hands.

⚠ **CAUTION** – Do not use violence or any tools for removing the filter basket from the portafilter to avoid damage. The filter basket falls out of the portafilter easily, when the notch in the side wall of the filter basket is in correct orientation.

IMPORTANT - Always remove the coffee powder from the filter basket immediately after extraction. Otherwise, coffee powder could dry on the surfaces and clog the fine mesh of the filter basket.

1. After the extraction, first remove your cups from the drip tray and place the cups onto the warming plate.
2. Remove the portafilter from the group head. For this, hold the portafilter by the handle and rotate the portafilter to the left for unlocking it.
3. Immediately after each extraction, you should purge the group head for removing residues of coffee powder from the shower screen in the group head. For this, simply press the espresso button to give off hot water via the group head. After a few seconds press the espresso button again for stopping the water flow.
4. Empty the portafilter. For this, fold the clip at the handle of the portafilter up for holding the filter basket in place. Then, turn the portafilter upside down and hit out the coffee puck.
5. Rinse the filter basket and portafilter with hot water for removing residues of coffee powder and coffee oils. Hot water may be obtained via the hot water function of the appliance (see: 'Hot Water').
6. Cool the portafilter via cold water. Fold back the clip and remove the filter basket. For this, turn the notch at the side wall of the filter basket to the handle of the portafilter. Thereafter, the filter basket falls out easily, when turning the portafilter upside down.
7. Empty the drip tray and replace it (see: 'Emptying the Drip Tray').
8. Do not leave the appliance switched on and/or connected to the power supply uselessly. If you do not wish to use the appliance again, press the power button to switch off the appliance. Then unplug.

NOTE

Used coffee powder easily goes mouldy. Thus, dispose of the coffee powder in domestic waste or degradable organic waste at least at the end of the day. Clean the vessel used for coffee powder. Do not dispose of the coffee powder in the sink to avoid clogging the outlet pipe.

NOTE

If the appliance is idle, it will shut off automatically after max. 30 minutes (power indicator gets dark). If you wish to switch on the appliance again, simply press the power button.

HOT WATER

The appliance can give off hot water via the steam wand. Use this hot water function for pre-heating and rinsing cups and the portafilter, or for giving off hot water for a mug of coffee (Long Black / normal coffee), tea, or other hot drinks.

⚠ **WARNING - RISK OF BURNS!** The hot water jet is given off under pressure and may splash. Even after operation, hot steam and hot water could escape from the steam wand and the steam wand will be hot. Ensure to touch the steam wand only by the handle on the black sleeve. When turning the steam dial open, steam and hot water could come out of the steam wand, even when the espresso button or steam button are not pressed. Ensure to keep your hands and any delicate object in appropriate distance to the steam wand. **Even when using the hot water function, always be aware that hot water and steam could escape from the group head.**

If you wish to add hot water to a drink, immerse the tip of the steam wand into your drink, before starting the hot water function. Otherwise, hot water could splash. Alternatively, point the steam wand at an angle to the side wall of your mug. However, you should avoid this procedure, when using glasses, because even heat-resistant glass could crack, due to the extreme local heating. Always switch off the hot water function, before removing your mug.

IMPORTANT - The appliance is not intended for producing large amounts of hot water. The water temperature decreases significantly, when large amounts of water are given off. Observe the temperature gauge at the group head during operation for checking that the temperature is still sufficient. Depending on the required amount, you may need to start the hot water function again after making a break.

NOTE

Do not attempt to extract espresso, while using the hot water function. However, for producing hot water, turn the steam dial completely open (counter-clockwise to the stop). Otherwise an appropriate amount of hot water and steam will escape from the group head. However, the pressure at the group head will not be sufficient for extracting espresso.

1. Prepare the appliance for operation (see: 'Preparing the Appliance for Operation'). Wait until the espresso indicator illuminates. The steam button may NOT be pressed.
2. Being aware that hot water or steam could escape from the group head, turn the steam wand into a suitable vessel.
3. Turn the steam dial counter-clockwise **to the stop** for selecting the hot water function.

TIP - During operation, check the temperature of the water system via the temperature gauge, because the temperature will decrease significantly. Stop the water flow, when the temperature gets too low.

4. Press the espresso button for starting the hot water function. Wait until the desired amount of water is given off. Then press the espresso button again for stopping the water flow.

⚠ **WARNING** – After producing hot water, the steam wand is very hot and hot water and steam could escape from the steam wand and group head. Do not touch the steam wand with your hands. Do not hold your hands under the group head.

5. Remove the vessel from the steam wand.
6. In the case, you diluted an already prepared drink, wipe the steam wand, using a wet, clean cloth or kitchen towel. For this, you may remove the black sleeve by pulling it down from the stainless steel tube of the steam wand. After wiping, do not forget to remount the sleeve by simply pushing it back into place (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Steam Wand'). Keep in mind that the steam wand will be very hot.
7. Grasp the steam wand at the handle and turn the steam wand to the drip tray. Turn the steam dial clockwise to the completely closed position ("0").

TEXTURING MILK

⚠ **WARNING - RISK OF BURNS! Young Children must always be supervised, when the espresso machine is in their reach.** During operation and shortly thereafter, the steam wand will be very hot and hot steam and hot water could escape from the steam wand and group head. Do not hold your hands and arms near the steam wand tip.

To avoid splashing of hot milk, before removing the milk, always stop the steam flow by turning the steam dial to "0". After texturing, the steam wand will be hot. Only touch the steam wand at the handle to avoid scalding! **When using glasses or plastic mugs, DO NOT point the steam wand directly at the side walls of the vessel, because even heat-resistant glass could crack and plastic could melt due to the extreme local heating. It is better to avoid using glass or plastic vessels for texturing.**

⚠ **WARNING** – With the steam button pressed, hot water and steam escapes from the steam wand under pressure, **as soon as you turn the steam dial open**.

NOTE

You cannot use the espresso function and steam function at the same time.

Various useful tips for texturing milk are given in section 'Tips for Best Results / Tips for Texturing Milk'.

1. Prepare the appliance for operation (see: 'Preparing the Appliance for Operation'). Lay a clean, moist cloth at hand.
2. For heating the water system to the appropriate steam temperature, press the steam button (button stays pressed). The espresso indicator get dark.
3. Fill approx. 100 ml of fresh, cold milk (sufficient for normal cappuccino) into a sufficiently large, high vessel (e.g. porcelain mug, provided milk jug).

IMPORTANT - During texturing, the milk may get inflated up to three times the volume, causing overflow when using a vessel that is too small.

4. Turn the steam wand into a heat-resistant vessel. Wait until the steam indicator illuminates.
5. Turn the steam dial counter-clockwise and let the appliance operate until the water is flushed out of the steam wand and steam is given off. Turn the steam dial back to "0" for stopping the steam flow.

NOTE

It may last a few seconds until the water is pressed out.

6. Wait until the steam indicator illuminates again and repeat step 5 for heating the steam wand up to steam temperature.
7. By the handle, turn the steam wand to a position, where you can hold the milk vessel conveniently under the steam wand. Lift the milk vessel to immerse the tip of the steam wand at an angle below the surface of the milk. The steam wand should be near the side wall of the milk vessel.

IMPORTANT - If required, stop texturing in time to avoid overflow. The milk and milk jug will be heated up via the steam. Be careful, while touching the milk jug during texturing.

8. To start frothing, turn the steam dial clockwise. With the steam wand in correct position, a vortex is generated in the milk.
9. **When using a metal vessel:** hold your hand at the bottom of the milk vessel for feeling the temperature, which must get lukewarm. **When using a porcelain vessel:** let the steam function operate for 5-10 seconds.

Then, carefully lower the vessel to bring the tip of the steam wand near the surface of the milk. Steam and air build up the froth. When using a metal vessel, let the appliance operate, until the vessel just gets too hot for touching it. Otherwise, let the appliance operate for another 5-10 seconds. While doing so, ensure that the milk does not overflow.

⚠ **WARNING** – After texturing, the steam wand will be very hot. Hot steam and hot water may escape even after closing the steam dial. Handle with care to avoid scalding! With your hands only touch the steam wand at the handle.

10. When the desired temperature or consistency is reached, BEFORE removing the milk vessel, turn the steam dial back to the closed position "0" for stopping the steam flow. Thereafter, place the milk vessel onto the warming tray.
11. Immediately, wipe the steam wand and tip with the damp cloth, **ensuring not to touch the metal parts of the steam wand with your skin**. By the handle, turn the steam wand to the drip tray. Purge the steam wand. For this, repeatedly turn the steam dial to and fro, producing some short steam blasts. If required, wipe the steam wand again.
12. If you do not wish to use the steam function again, press the steam button for switching back to the espresso function. The steam indicator gets dark.

14. Consume the textured milk immediately, as milk froth collapses after a short time.

IMPORTANT - Do not attempt to extract espresso with the temperature of the water system still above 100°C. Otherwise, the coffee powder is burnt and the coffee gets bitter. Refer to the following section ('Cooling Down to Extraction Temperature').

15. If you wish to extract an espresso shortly after texturing, please cool down the water system manually first.
16. If you do not wish to use the appliance again, press the power button to switch off the appliance. Then unplug.

TIP - To reduce the risk of blockages, immerse the steam wand in a high vessel filled with clear water, whenever the steam wand is not in use. Re-fill this vessel every day.

COOLING DOWN TO EXTRACTION TEMPERATURE

IMPORTANT - After using the steam function, the water system is too hot for extracting espresso. Before starting an extraction, the water system has to cool down to the correct extraction temperature of 90°C to 100°C (left handed to the espresso icon).

⚠ **WARNING** – Water and steam coming out of the steam wand during purging are very hot! Do not hold your hands or arms under or near the group head or steam wand, when the steam dial is turned open. Even some time after purging the water system, hot steam and hot water may escape from the group head and steam wand.

If you wish to start an extraction immediately after using the steam function, you may cool down the water system manually, according to the following instruction.

1. If required, press the steam button to deselect the steam function (steam button is level with the power button, steam indicator is dark). With the water system still at steam temperature, the temperature gauge shows a reading above 100°C (right-handed to the espresso icon).
2. Ensure to turn the steam wand into a heat-resistant, sufficiently large, high vessel (e.g. porcelain mug). Turn the steam dial counter-clockwise **to the stop**.
3. Press the espresso button. Steam and water will be given off via the steam wand, cooling down the water system. Let the machine operate, until the temperature gauge reaches the espresso icon. Then press the espresso button again for stopping the water flow.

⚠ **CAUTION** – When the steam dial is not turned to the complete open position, partly or in whole, water and steam may be given off via the group head.

4. Turn the steam dial back to "0". The appliance is ready for an extraction again (the espresso indicator is illuminated).

NOTE

If the appliance will be idle for a sufficiently long time duration, there is no need to cool down the water system manually. As soon as the reading of the temperature gauge drops below 100°C (left-handed to the espresso icon), the correct extraction temperature is reached again.

SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find the solution in this chapter.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Emergency stop?		Unplug the appliance.
There is still a gap between the portafilter and filter basket.	The notch at the side wall of the filter basket is not in correct orientation.	**Do not use violence!** Turn the notch (protruding dot) to the handle of the portafilter. Then try again. When in correct orientation, the filter basket slides into the portafilter without any resistance.
	The filter basket is bent.	Replace the filter basket. **Do not use any type of tool for removing the filter basket from the portafilter!** Get in contact with your vendor for replacement.
You cannot install the portafilter at the group head.	The portafilter is not in the correct position under the group head.	The handle of the portafilter must face to the 8 o'clock position (front left side of the appliance) when attaching the portafilter to the group head. If required, turn the portafilter to and fro a little, while holding it in place at the group head.
	Too much coffee powder in the filter basket.	The tamped coffee powder may not protrude the MAX marking at the filter basket. Scratch off some coffee powder. See: 'Operation / Filling in Coffee Powder').
	The filter basket is not inserted correctly into the portafilter.	There may be no gap between the portafilter and filter basket. Turn the filter basket to the correct orientation for inserting the filter basket into the portafilter (see: 'Preparing the Appliance for Operation').

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	The clip at the handle of the portafilter is folded up.	Fold back the clip into the portafilter handle. The clip is used only, when hitting out the coffee puck after the extraction cycle.
During operation you notice an unpleasant smell.	The appliance is used for the very first time or after an elongated period of storage.	This is normal. Prepare the machine for operation via the procedure, described in chapter 'Before First Use'.
	You did not purge the water system sufficiently after descaling.	Purge the water system (see: 'Care and Cleaning / Descaling the Appliance').
	A severe problem occurred.	If the problem persists after thoroughly purging the water system, immediately switch off and unplug the appliance. Get in contact with your vendor for examination and repair.
The appliance does not work and/or no steam or water/coffee is given off.	The appliance is not live or switched off.	Switch on the appliance by pressing the power button. Check whether the power indicator illuminates. If not, ensure that the power supply outlet is live by connecting a lamp.
	The automatic shut-off has been triggered.	After max. 30 minutes of being idle, the appliance switches off automatically. Press the power button to switch on the appliance.
	The pump is working audibly: Not enough water in the water tank or the water tank is not installed correctly.	**Immediately switch off the activated function!** Before operation, fill the water tank with at least 250 ml of water. Ensure that the water tank is installed correctly at the rear of the appliance. Without violence push the water tank down (see: 'Operation / Filling the Water Tank').
	Extracting espresso: The steam dial is not closed completely.	For extracting espresso, the dot at the steam dial must be turned clockwise to the stop ("0" position). Otherwise, the appliance cannot build up sufficient pressure at the group head.
	Hot water/steam function: The steam wand is clogged.	Clean the steam wand (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Steam Wand').
	A severe problem occurred.	Immediately switch off the appliance and unplug. Get in contact with an authorized service centre for examination and repair.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Water or steam escape from the group head or steam wand even when no function is active.	The appliance heats up the water system.	During heating, water and steam may escape in small amounts. Especially, when selecting the steam function by pressing the steam button immediately after making an espresso, remaining water in the group head may drip. This is normal.
	The steam function has been activated recently. The water system is still on steam temperature.	Wait until the reading of the temperature gauge drops below 100°C (espresso icon). If required, cool the water system manually (see: 'Cooling Down to Extraction Temperature').
	The steam dial is not closed completely.	Turn the steam dial clockwise to the stop (position "0").
	Excessive deposits of lime in the water system.	Descale the appliance in time to avoid damage (see: 'Care and Cleaning / Descaling the Appliance'). Perhaps, you need to shorten the intervals for descaling due to high water hardness in your area.
Water accumulates under or beneath the appliance.	The water tank is overfilled.	Do not overfill the water tank. Observe the MAX filling level (1200 ml; see: 'Operation / Filling the Water Tank').
	Water has been spilled, when filling the water tank.	Ensure that the exterior of the water tank is dry, before re-placing the water tank. You should avoid filling the water tank, when it is still mounted, because the water may be spilled quite easily. Removing the water tank for filling is much more convenient (see: 'Operation / Filling the Water Tank').
	Overflow of the drip tray.	During operation, avoid overfilling the drip tray. Empty the drip tray in time.Remove the drip tray carefully and avoid tilting the drip tray when pulling it out of the appliance. Ensure that the red filling indicator of the drip tray can easily move up and down.
	Water or splashes given off by the steam wand run out at the rim of the drip tray.	Even when the steam dial is closed (position "0"), water and steam may escape. Thus, always turn the steam wand to the drip tray or into a vessel, when the steam wand is not in use. For purging, insert the steam wand into a suited vessel. Due to the pressure produced by the appliance, some water could run out at the front of the drip tray, when the steam wand is turned to the drip tray. Wipe spilled water immediately.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
The appliance is live and switched on (power indicator is illuminated), but the extraction function is not working correctly. No water or not enough water is given off the group head.	The steam dial is not closed correctly. The appliance cannot build up sufficient pressure at the group head.	With the steam dial turned open, pressure is released via the steam wand. Turn the steam dial clockwise to the stop (position "0"). Then try again.
	The water system is overheated.	When the steam button is pressed, the appliance increases the water temperature. The water system will still be overheated for a while after using the steam function. Ensure to switch off the steam function (steam button is level with the power button). Then cool down the water system manually (see: 'Operation / Cooling Down to Extraction Temperature').
	Not enough water in the water tank or the water tank is not installed correctly.	Fill at least 250ml cold water into the water tank. Ensure to install the water tank correctly (see: 'Operation / Filling the Water Tank').
The portafilter comes out of the group head during an extraction.	The portafilter is not inserted correctly at the group head.	Ensure that the portafilter is rotated to the right until the handle is in right angle to the group head and is securely locked in place.
	There is coffee powder on the rim of the filter basket or on the sealing ring of the group head.	Clean the rim of the filter basket after filling in coffee powder to ensure a proper seal in group head. Check the group head for residues of coffee powder (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Group Head').
Water or espresso run out at the rim of the portafilter.	The filter basket or portafilter are not inserted correctly at the group head.	Ensure that there is no gap between the rim of the filter basket and the rim of the portafilter.Ensure that the portafilter is rotated to the right until the handle is in right angle to the group head. Ensure that the portafilter is level and securely locked in place.
	There is coffee powder at the filter basket rim.	After filling, wipe excess coffee powder off the rim of the filter basket to ensure a proper seal in the group head (see: 'Operation / Filling in Coffee Powder').
	Coffee powder is sticking to the sealing ring in the group head.	Clean the shower screen and sealing ring within the group head (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Group Head').

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	Too much coffee powder in the filter basket.	Ensure that the tamped coffee powder in the filter basket does not protrude the MAX marking. Scrape off surplus coffee powder (see: 'Operation / Filling in Coffee Powder'), then tamp the coffee powder and wipe the rim of the portafilter and filter basket clean again.
	The coffee powder has been tamped with too much pressure.	Do not apply too much pressure when tamping the coffee powder in the filter basket (see: 'Tips for Best Results').
	The seal in the group head is worn out or damaged.	Get in contact with an authorized service centre for examination and repair. **Do not poke in the group head with any hard or sharp-edged objects.**
The pump continues to operate, the steam is very wet, the steam wand leaks.	You are using unsuited water, which is affecting how the machine is designed to function.	We recommend using cold tap water or low-mineral bottled water. Do not use de-mineralized or highly filtered water. If the problem persists, contact an authorized service centre.
The coffee does not flow from the group head OR the coffee starts dripping too late (after 12 seconds) or too slowly OR the coffee is very bitter and dark.	The water tank is empty or not inserted correctly.	Fill a sufficient amount of water into the water tank (at least 250ml). Do not let the machine pump the water tank completely empty. Push the water tank down at the back of the appliance until the water tank lid levels up with the top of the appliance (see: 'Operation / Filling the Water Tank').
	The steam function is activated.	Ensure that the steam button is level with the power button and the espresso indicator is illuminated.
	The water system is still on steam temperature. The reading of the temperature gauge is above 100!C (at the right side of the espresso icon). May be, the steam indicator is illuminated.	For producing steam, the appliance heats the water system to the significantly higher steam temperature. You need to manually cool down the water system, before extraction (see: 'Operation / Cooling Down to Extraction Temperature').
	The coffee powder is too fine.	Only use coffee powder suited for espresso machines (see: 'Tips for Best Results').
	Too much coffee powder in the filter basket.	Ensure that the tamped coffee powder does not protrude the MAX marking at the side wall of the filter basket (see: 'Operation / Filling in Coffee Powder').

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	The coffee powder is tamped too firmly.	Reduce the pressure applied when tamping the coffee powder (see: 'Tips for Best Results').
	Excessive lime deposits in the water system.	Reduce the intervals for descale the espresso machine (see: 'Care and Cleaning / Descaling the Appliance'). If the water hardness in your area is extremely high, it may be better to use low-mineral table water (see: 'Tips for Best Results / The Water Quality').
	The filter basket is clogged.	Clean the filter basket (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Filter Basket and Portafilter'). Always remove used coffee powder immediately from the filter basket. Thereafter, rinse the filter basket with hot water (see: 'Operation / After the Extraction'). If the problem persists after cleaning, replace the filter basket. Contact your vendor.
The coffee flows out too quickly and/or the coffee is weak and watery.	The coffee powder is stale or too coarse.	Use fresh coffee beans and coffee powder with a grind size suited for espresso machines. Pre-ground coffee powder is labelled accordingly. Adjust the grind size of your coffee grinder somewhat finer (see: 'Tips for Best Results').
	Too little coffee powder in the filter basket.	Use at least 1 measuring spoon of coffee powder (see: 'Operation / Filling in Coffee Powder'). Stop the extraction in time for adjusting the amount of extracted espresso to the amount of coffee powder.
	You applied too little pressure when tamping the coffee powder in the filter basket.	To press the coffee powder into the filter basket, apply a sufficient pressure via the provided tamper at the handle of the measuring spoon (see: 'Operation / Filling in Coffee Powder').
	The extraction time is too long.	The extraction is controlled manually. Terminate the extraction in time by pressing the espresso button (see: 'Operation / Starting the Extraction').
When placing two cups under the spouts of the portafilter, the cups are not filled evenly.	The cups are not positioned correctly.	Ensure that each cup is placed correctly below one of the spouts. Otherwise, the espresso may run down at the exterior of the cups.
	The filter basket has been wet, before filling in the coffee powder.	Always dry the filter basket thoroughly, before filling it. Otherwise, the water may run through at the rim of the filter basket.
	The appliance is not level.	Ensure that the surface of your workplace is completely level.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	One spout of the portafilter is clogged.	Clean the portafilter (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Filter Basket and Portafilter').
The appliance is making pulsing, whistling, and pumping noises during operation.	This is normal and no reason for concern.	No action required.
The machine is making an unusual pumping noise.	Not enough water in the water tank.	Fill the water tank (at least 250 ml; see: 'Operation / Filling the Water Tank').
	The water tank is not inserted correctly.	Push the water tank down at the back of the appliance until the water tank lid is level with the top of the appliance.
The coffee is too cold.	The required extraction temperature has not been reached already.	Before starting the extraction, wait until the water system is heated sufficiently and the espresso indicator illuminates.
	You did not pre-heat the cups.	Rinse your cups and mugs via the hot water function, and place your cups onto the warming plate, before starting an extraction (see: 'Operation / Pre-Heating').
	You did not pre-heat the portafilter.	Pre-heat the portafilter and filter basket via the hot water function (see: 'Operation / Pre-Heating').
	Making cappuccino or latté: The milk is not hot enough.	Use a metal milk jug for texturing milk. During texturing, hold your hand on the milk jug to feel the temperature (see: 'Operation / Texturing Milk').
The filter basket sticks to the group head, when removing the portafilter.	This may happen occasionally.	Install the portafilter again. Using the espresso function, let the appliance give off some water via the group head. Then remove the portafilter.
The drip tray is full but the filling indicator does not come up.	The red float in the drip tray is blocked.	After emptying the drip tray, ensure that the float can easily move up and down. Wash the drip tray, when residues of coffee powder block the float. (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Drip Tray'). Ensure that the float does not stick under the cup tray.
	The red float sticks below the cup tray.	When in correct orientation, the wide opening at the front side of the cup tray is exactly above the red dot of the filling indicator. If not, turn the cup tray accordingly.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Mit der Milchschaumdüse arbeiten		
No froth or only poor milk froth.	The steam function is not selected and/or the steam temperature is not reached.	Ensure that the steam button is pressed. Wait until the water system is heated to steam temperature and the steam indicator illuminates.
	The water tank is empty or not installed correctly.	Fill at least 250 ml fresh water into the water tank. Ensure that the water tank is installed correctly (see: 'Operation / Filling the Water Tank').
	During texturing, the temperature in the water system dropped too far.	During operation, the temperature of the water system drops, due to cold water flowing through. Turn the steam dial back to the closed position ("0") and wait until the water system reaches the steam temperature again (steam button illuminates). If required, continue texturing. Always use the provided milk jug and texture milk in portions of approx. 100 ml milk.
	The steam wand is clogged.	Even an obstacle that is only narrowing down the steam flow in the steam wand has great influence on the results. Leave the steam wand cool down and clean the steam wand (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Steam Wand').
	The fat content of the milk is too low.	Perhaps you used low-fat milk. Try milk with at least 2% fat (e.g. whole milk).
	The milk is not fresh and/ or not cold enough.	Use refrigerated and really fresh milk for texturing (see: 'Tips for Best Results / Tips for Texturing Milk').
	Too much milk.	The capacity of the water system is suitable for texturing approx. 100ml milk (suitable for 1 cappuccino). When you wish to texture more, divide the required amount into portions.
	Different brands and types of milk and milk alternatives will texture differently.	You may need to adapt the texturing procedure. Give it a try.
	You stopped texturing prematurely.	The texturing process needs some time. Leave the appliance operate until the desired quantity of froth is produced. If required, wait until the water system reached the steam temperature again and continue texturing immediately thereafter.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
	You need to improve your texturing procedure.	Proceed according to the instructions in the sections 'Operation / Texturing Milk' and 'Tips for Best Results / Tips for Texturing Milk'. Perhaps, you must try little variations of the procedure.
The milk jug overflows with large bubbles that collapse almost immediately.	You need to improve your texturing procedure.	Proceed according to the instructions in the sections 'Operation / Texturing Milk' and 'Tips for Best Results / Tips for Texturing Milk'. Try to get small bubbles. Try little variations of the procedure.
	The fat content of the milk is too low.	Perhaps you used low-fat milk. Try milk with at least 2% fat (e.g. whole milk).
The milk has a stale taste.	The milk is not fresh and/ or not cold enough.	Use refrigerated and really fresh milk for texturing (see: 'Operation / Texturing Milk').
	The steam wand is not clean.	Remove the black sleeve and clean the sleeve and steam wand thoroughly (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Steam Wand').
	The water in the water tank is stale.	At the least, empty the water tank and fill the water tank with cold fresh water every day (see: 'Operation / Filling the Water Tank'). Only use fresh tap water. Let some water run out, before filling the water tank.

CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING** – **Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are out of reach of young children.** The lower part of the group head, as well as the portafilter, filter basket, and steam wand will get very hot during operation and shortly thereafter and steam and hot water may escape. Handle with care to avoid scalds. Always switch OFF the appliance (press the power button), then unplug the appliance, and leave the appliance cool down before cleaning the appliance. Additionally, empty the drip tray and the water tank before moving the appliance. Adhere to the following instructions for cleaning the appliance and observe all given safety hints. Do not attempt to move the appliance or disassemble any parts during operation. **Do not clean the appliance or power cord in an automatic dishwasher!** Do not immerse the housing, power plug, or power cord in water or any other liquid, to avoid hazards due to electric shock and damage. Do not spill or drip any liquids on the housing and power cord to avoid risk of overheating, fire, and electric shock.

Do not use violence. Do not use any abrasive cleaners or cleaning pads (e.g. metal scouring pads) for cleaning the appliance or any part of it, to avoid damage to the surfaces. For cleaning, do not use any hard or sharp-edged foreign objects, except for a needle or thin wire, you may use only for opening the hole in the steam wand.

Hygienic cleaning is performed according to the following instructions.

IMPORTANT - If the water hardness of the water used for the machine is high (above 350 mg/L), you should descale the appliance in shorter intervals (see: 'Descaling the Appliance'). You can get information on the water hardness via your local water works or the bottling plant (when using table water).

CLEANING THE WATER TANK

We recommend cleaning the water tank regularly for maintaining the good performance of the appliance. Additionally, this will avoid surplus lime deposits in the water system and the build-up of algae in the water tank.

⚠ **CAUTION** – Handle the water tank with care to avoid damage to the hinges of the lid and the valve at the bottom. Do not poke in the valve.

IMPORTANT - When removing the water tank from the machine, do not tilt the water tank, and do not attempt to move it sidewise. This could damage the valves of the water tank and water system of the appliance. Only move the water tank vertically.

1. Ensure that the machine is unplugged, and cooled down to room temperature.
2. Remove the water tank at the rear of the machine. For this, fold out the water tank handle at the rear and, by the handle, pull the water tank vertically upwards and out. Empty the water tank.
3. Wash the water tank with warm dishwater and a soft nylon brush.

NOTE

You may clean the water tank in an automatic dishwasher. For this, place the water tank with the lid open upside down on the upper rack. However, be aware that the surface of the water tank could get scratched and opaque, when coming in contact with other items in the dishwasher during the cleaning cycle. After cleaning, do not forget to rinse the interior of the water tank with clear tap water for removing any residues of the cleaning agents.

4. **In any case**, after cleaning thoroughly rinse the water tank with clear tap water. Wipe dry the exterior of the water tank thoroughly.

5. If you wish to use the appliance shortly after cleaning, fill the water tank up to the MAX filling level. If the appliance will be not in use for an elongated time, wipe dry even the interior of the water tank and, with the lid open, leave the water tank dry naturally for some hours.
6. Hold the water tank by the handle and let the water tank slide down at the rear of the machine (see: 'Operation / Filling the Water Tank'). Close the lid and gently push down the water tank. The valve at the bottom of the water tank opens automatically.

CLEANING THE STEAM WAND

⚠ **WARNING - RISK OF BURNS!** During use and even shortly thereafter, hot water and steam could escape from the steam wand and the metal parts of the steam wand may be hot. Do not touch the metal parts of the steam wand with your skin or any delicate objects, while the steam wand is still hot. Ensure to turn the steam wand to the drip tray or in a suited vessel, when the steam wand is not in use.

Immediately after texturing milk, wipe residues of milk from the steam wand (see below: 'Immediately After Use'). Additionally, for ensuring long-lasting high performance of the steam wand, regularly follow the instructions on thorough cleaning of the steam wand (see: 'Cleaning the Steam Wand Thoroughly').

Immediately After Use

IMPORTANT - After texturing milk, to maintain good performance of the steam wand, always immediately wipe off residues of milk from the steam wand. Otherwise, the milk texturing performance may be affected due to residues of fat and proteins on the steam wand and/or blockage of the steam nozzle within the steam wand tip. Dried-on milk residues may cause a stale taste of the milk.

NOTE

You reduce the risk that milk residues block the steam nozzle, when inserting the steam wand in a high vessel filled with clear water, when the steam wand is not in use.

1. Remove the black sleeve from the steam wand by pulling it down.
2. Carefully wipe the steam wand tip using a soft moist cloth. **Ensure not to touch the metal parts of the steam wand with your skin.**
3. Rinse the interior of the black sleeve with hot water.
4. Re-place the black sleeve and, by the handle, turn the steam wand into a heat-resistant high vessel.

5. Repeatedly turn the steam dial to and fro for purging the steam wand via short steam blasts. Then turn the steam dial back to "0".

NOTE

When texturing milk, even with the nozzle blocked only partially the ability of the steam wand to satisfyingly texture milk may be affect. If the water only drips from the steam wand, the nozzle in the steam wand tip may be clogged. Proceed according to the following instructions to remove the obstacle. However, in any case, you should perform thorough cleaning regularly (see: 'Cleaning the Steam Wand Thoroughly').

Cleaning the Steam Wand Thoroughly

NOTE

For maintaining a good performance and avoiding a stale taste of the milk, we recommend to perform the following method at least at the end of the day.

1. After usage, leave the steam wand cool down completely.
2. Remove the black sleeve by pulling it down. Clean the stainless steel tube of the steam wand using a clean cloth moistened with warm dishwater.
3. Clean the black sleeve using a small bottle brush and warm dishwater. Rinse thoroughly with clear water.
4. Fill some hot dishwater into a sufficient high vessel and insert the steam wand into the dishwater. Leave the steam wand soak for 10-20 minutes.
5. Take the steam wand out of the solution. The nozzle at the tip of the steam wand is a small hole. If required, insert a needle or thin wire carefully into the nozzle to remove any obstacles.
6. Wipe the tube of the steam wand via a soft moistened cloth for removing any remaining residues of milk.
7. Prepare the appliance for operation (see: 'Operation / Preparing the Appliance for Operation'). Wait until the espresso indicator illuminates. Insert the steam wand into a sufficiently high, heat-resistant vessel.
8. Keep your hands away from the steam wand and turn the steam dial counter-clockwise **to the stop**. Then press the espresso button to give off hot water for purging the opening in the steam wand tip. Let the appliance operate for approx. 5 seconds. Then press the espresso button again to stop the water flow. Turn the steam dial back to „0".

NOTE

The water should flow in a strong and stable jet. If not, repeat steps 4 to 8.

9. **Wait until the steam wand cooled down.** Then thoroughly wipe the tube of the steam wand using a soft cloth and clear water.
10. Re-place the black sleeve. Turn the steam wand over the drip tray or into a vessel, when it is not in use.

CLEANING THE FILTER BASKET AND PORTAFILTER

1. Rinse the filter basket and portafilter with hot water after each coffee making session to remove all residues of coffee grinds and oils. For this, you may use the hot water function of the appliance (see: 'Operation / Hot Water').
2. If the holes in the filter basket became blocked, soak the filter basket and portafilter in hot dishwater for approx. 20 minutes.
3. After soaking, brush the mesh via a soft brush. Rinse thoroughly with clear water.

CLEANING THE GROUP HEAD

After each coffee making session we recommend to run water through the group head via the extraction function **but without any coffee powder**, to rinse out residual coffee particles. When the machine is ready for operation, simply press the espresso button and let the machine operate for some seconds. You may place a suitable vessel under the group head or let the water drip into the drip tray.

If the machine will not be used for an elongated time, you should clean the splash screen and the sealing ring of the group head to avoid that residues of coffee grinds dry on these parts.

NOTE

The sealing ring of the group head lays around the splash screen at the bottom of the group head. With residues of coffee powder sticking to the sealing ring, the portafilter cannot be installed leak-free at the group head and the hot water runs out at the rim of the portafilter. For checking the splash screen and sealing ring, we recommend to hold a small mirror under the group head.

⚠ **CAUTION** – Do not poke with any hard or sharp-edged objects in the group head to avoid damage.

NOTE

The temperature gauge is operated independently and shows the actual temperature of the water system even when the appliance is unplugged. Thus, via the temperature gauge, you can check, whether the water system cooled down sufficiently.

1. Switch off the appliance and unplug. Wait until the temperature reading dropped below 40°C (approx. 30 minutes).
2. Use a small **SOFT** nylon brush for removing any particles from the splash screen and the sealing ring of the group head.
3. Then carefully wipe the bottom of the group head using a soft, fluff-free, damp cloth.
4. Ensure that the water tank is filled and the drip tray is empty. Ensure that the espresso button and steam button are NOT pressed (level off with the power button) and the steam dial is closed (position "0"). Connect the appliance to the mains power supply and press the power button for switching on. Wait until the green espresso indicator illuminates.
5. Purge the splash screen within the group head by pressing the espresso button repeatedly for letting hot water flow through the group head in some short cycles.
6. Before continuing according to the following sections: switch off and unplug the appliance. Wait for the appliance to cool down.

CLEANING THE DRIP TRAY

The drip tray should be removed at the latest, when the filling indicator comes up. Empty and clean the drip tray daily after switching off the appliance.

IMPORTANT - The water in the drip tray may be hot. Handle with care. Carefully pull out the drip tray to avoid spilling water onto the base of the appliance. This holds especially when the drip tray is full up. For cleaning, do not use abrasive cleaners, pads or cloths, which can scratch the surfaces.

1. Grasp the drip tray at both sides and, holding the drip tray level, carefully pull the drip tray upwards a little. Then take the drip tray out of the appliance. Remove the cup tray.
2. Empty the drip tray in the sink. Dispose of residues of coffee powder in domestic waste.

IMPORTANT - There are two small pins holding the float of the filling indicator in place. When the float does not move freely up and down, you may take out the float for cleaning the guiding posts of the float.

3. If required, remove the red float of the filling indicator by simply pulling it upwards. When doing so, ensure that the small black pins do not get lost. Place the pins aside.
4. Wash the drip tray, float, and cup tray in warm dishwater using a soft cloth. Wipe dry all parts.
5. If required, put the float of the filling indicator onto the two guiding posts in the drip tray and fix the float by inserting the pins into the posts.

IMPORTANT - Ensure to insert the cup tray in correct orientation. There is a somewhat wider hole at one side that must be placed over the red dot of the filling indicator. Otherwise, the filling indicator cannot work.

6. Replace the cup tray. To ensure correct functioning of the filling indicator, check whether the filling indicator can move freely up and down without sticking under the cup tray. If required, turn the cup tray upside down.

IMPORTANT - There are 2 holes within the base of the appliance and to pins at the bottom of the drip tray. For mounting the drip tray, the pins must be inserted into the holes. **Do not operate the appliance without the drip tray inserted correctly.**

7. Re-place the drip tray and carefully press the drip tray down for fixing it in the base of the appliance. Ensure that the drip tray is standing stable and without slipping or wobbling.

CLEANING THE HOUSING AND WARMING PLATE

IMPORTANT - Do not use abrasive cleaners, pads or cloths, which could scratch the surfaces.

The exterior of the appliance, power cord, and warming tray can be cleaned with a soft, damp cloth. Polish with a soft, dry cloth.

DESCALING THE APPLIANCE

To ensure optimum performance and for protection against damage the appliance must be descaled regularly (every 2-6 weeks). The required frequency of descaling depends on the water hardness of the water used and the frequency of usage of the machine. Information on the water hardness may be given by your local water works or the bottling plant. For descaling strictly adhere to the instructions given in this section.

NOTE

There is no liability claim of the purchaser for any damage caused by excessive lime deposits within the machine or by the usage of unsuited descaling solutions.

⚠ **CAUTION** – Only use the descaling solutions recommended in this booklet to avoid damage to your health and/or damage to the machine due to harmful chemicals.

It is best to use the Gastroback Premium Descaler (Art.-No.: 98175), containing special additives for preserving the metal surfaces thus maintaining high performance of our machines. Use 50 ml of the Gastroback Premium Descaler filled up to 1200 ml with clear water. Alternatively, you may use plain vinegar (approx. 4% acetic acid). Mix approx. 300 ml vinegar with 900 ml water.

⚠ **WARNING** – During the descaling process hot water could drip from the group head and steam wand. After descaling, always empty and rinse the drip tray (see: 'Cleaning the Drip Tray'). Always ensure good ventilation during descaling. **Do not aspire the vapours of any type of descaling solution to avoid injuries to your aspiration tract.**

1. Switch off the appliance via the power button and unplug. Then clean the appliance (see above). Prepare 1200 ml descaling solution.
2. Pull the water tank upwards and out of the appliance and empty the water tank. Then fill the descaling solution into the water tank. Re-place the water tank (see: 'Operation / Filling the Water Tank').
3. Ensure that the drip tray is empty and inserted correctly. Place a heat-resistant bowl of sufficient size (at least 300 ml) under the group head and direct the steam wand into the bowl.
4. Plug in the power plug and switch on the appliance. Wait until the espresso button illuminates.
5. Press the espresso button and wait until the appliance gave off approx 250-300 ml via the group head. Press the espresso button again to stop the water flow. If required, empty the bowl and replace it. Wait until the espresso indicator illuminates again.
6. Ensure that the steam wand is pointing into the bowl. Then turn the steam dial counter-clockwise to the stop. Press the espresso button and let the appliance give off 250-300 ml. Then press the espresso button again for stopping the water flow. Turn the steam dial clockwise back to "0". If required, empty the bowl and replace it. Wait until the espresso indicator illuminates again.

IMPORTANT - Do not allow the machine to completely empty the water tank to avoid damage to the pump!

7. Repeat the steps 5 and 6 **monitoring the filling level in the water tank**. Terminate the procedure, when the filling level dropped to approx 2 cm (1 inch).

8. Pull out the water tank and empty the water tank completely. Then rinse the water tank thoroughly with clear, cold water. Fill the water tank with cold water. Replace the water tank and repeat the steps 5 to 7.
9. If you notice still any odour of descaling solution, then repeat the steps 5 to 7 once more. Thereafter, the appliance is ready for use again.

STORAGE

⚠ **WARNING – Always keep the appliance out of reach of young children.**

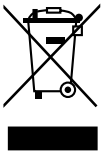
When the appliance is not in use, always switch off via the power button (power indicator gets dark), and unplug the appliance. Only store the appliance where it is protected against inadmissible strain (e.g. moisture, electric or mechanic shock, heat, frost, direct sunlight). Always leave the appliance cool down and empty the drip tray and water tank, before moving the appliance for storage.

⚠ **CAUTION** – Always grasp the appliance at both sides at the upper part of the machine back post for moving it. Do not grasp the appliance at the group head, drip tray, water tank, or power cord for moving it. Store the appliance in upright position on a stable, dry, frost-free, and clean surface. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or its parts. It is good advice to store all accessories with the appliance.

1. Before storing for an elongated period of time, clean and descale the appliance (see: 'Care and Cleaning').
2. You should install the portafilter with the filter basket the at the group head to protect the interior of the portafilter and the filter basket against dust. Turn the steam wand to the drip tray.
3. Grasp the appliance at both sides at the upper part of the machine back post and place the appliance on a suitable surface. Place the milk jug onto the cup tray.
4. Lay the power cord loosely around the appliance. The power cord may not be knotted, squeezed, or bent.

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

NOTES FOR DISPOSAL



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

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

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de 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.

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

GASTROBACK GmbH

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

20190930