

# GASTROBACK®

## Bedienungsanleitung **DESIGN ESPRESSO PLUS**



Art.-Nr. 42606 »Design Espresso Plus«

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



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

## Inhaltsverzeichnis

Wichtige Warnhinweise .....	4
Ihre Design Espresso Plus kennenlernen .....	5
Wichtige Sicherheitshinweise .....	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	6
Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte .....	9
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr .....	10
Bedienung.....	11
Das Gerät zusammensetzen .....	11
Das Gerät betriebsbereit machen.....	12
Den Wassertank auffüllen .....	13
Den Espresso vorbereiten.....	14
Das Espressopulver andrücken.....	14
Espresso Pad verwenden.....	14
Den Brühkopf spülen .....	15
Die Tassen vorwärmen.....	15
Den Siebträger einsetzen .....	15
Den Espresso aufbrühen.....	15
Die Vorbrühfunktion.....	16
Den Siebträger ausleeren.....	17
Milch aufschäumen .....	17
Den Aufsatz abnehmen.....	17
Den Aufsatz wieder aufsetzen.....	17
Die Dampffunktion verwenden .....	18
Milch schäumen.....	18
Empfehlung Mischungsverhältnisse .....	20
Heißes Wasser .....	20
Nützliche Tipps.....	22
Die Kaffeesorste .....	22
Das Wasser .....	22
Energiesparfunktion .....	23
Hinweise zum Kaffeepulver .....	23
Den Kaffee andrücken .....	23
Pflege und Reinigung.....	24
Die Dampfdüse reinigen .....	24
Filter, Siebträger und Brühkopf reinigen.....	26
Das Gehäuse und die Wärmeplatte reinigen.....	26
Tropfschale reinigen .....	26
Das Gerät zusammensetzen .....	27
Den Wassertank entkalken .....	27
Technische Daten.....	29
Störungen beseitigen .....	29
Aufbewahrung.....	31
Entsorgungshinweis .....	32
Information und Service .....	33
Gewährleistung/Garantie .....	33
Rezepte .....	34

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

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Design Espresso Plus von Gastroback.

Mit dem strapazierfähigen Gehäuse, der handlichen Größe und der professionellen Funktionalität sowie der hervorragenden Leistung und einfachen Bedienung ist die Design Espresso Plus bestens geeignet für den Einstieg in die Welt des Espresso.

Auch andere Kaffeespezialitäten wie z.B. Latte Macchiato, Cappuccino und Milchkaffee lassen sich problemlos zubereiten. Den erforderlichen Milchschaum liefert die integrierte Milchschaumdüse in wenigen Sekunden. Die professionelle Ulka-Espressopumpe mit 15 Bar Druck zaubert dabei immer eine perfekte Crema in die Tasse.

Durch das Thermoblock-Heizsystem ist die Design Espresso Plus schnell auf Betriebstemperatur und dank der digitalen Temperaturkontrolle wird die Brühtemperatur konstant gehalten. Die Vorbrühfunktion ist ein weiterer Garant für ein tolles Geschmackserlebnis. Für den schnellen Genuss können mit dem zusätzlichen »Easy Serving Espresso-Einsatz« auch Espresso Pads verwendet werden.

Eine perfekte Kombination aus edlem Design und optimaler Funktionalität. Die Design Espresso Plus ist mit umfangreichem Zubehör ausgestattet. So sind Doppelwandfilter für ein und zwei Tassen, Milchschaumkännchen, E.S.E.-Einsätze für Espressopads und ein Reinigungsset im Lieferumfang enthalten.

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

Entdecken Sie mit der Design Espresso Plus die Welt des Kaffees.

Ihre Gastroback GmbH



## WICHTIGE WARNHINWEISE

- Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes unbeaufsichtigt lassen! Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten.
- Nehmen Sie die Milchschaumdüse nicht aus der Milch heraus, solange noch Dampf austritt. Andernfalls kann heiße Milch aus dem Kännchen spritzen. Schalten Sie den Dampfwählschalter immer zuerst in die Ausgangsposition (Standby (O)-Position) zurück, bevor Sie das Milchaufschäumkännchen von der Milchschaumdüse entfernen. Einige Sekunden nach dem Ausschalten der Dampffunktion tritt ein kurzer Dampfstoß aus der Milchschaumdüse. Achten Sie darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen.
- Die Metallteile des Siebeinsatzes und des Siebträgers sind nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Fassen Sie den heißen Siebträger nur am schwarzen Griff an. Kühlen Sie den Siebträger und den Siebeinsatz zuerst in kaltem Wasser, bevor Sie die Metallteile anfassen.
- Die Milchschaumdüse ist nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass dieses Bauteil abgekühlt ist, bevor Sie die Milchschaumdüse anfassen.
- Aus der Milchschaumdüse tritt heißer Dampf aus. Halten Sie niemals Ihre Hände oder andere Körperteile an die Milchschaumdüse oder darunter, wenn der Dampfwählschalter auf der Dampf-Position steht. Halten Sie das Milchaufschäumkännchen unter die Milchschaumdüse, bevor Sie den Auswahlsschalter in die Dampf-Position drehen.
- Aus der Milchschaumdüse tritt heißer Dampf aus. Dieses Bauteil wird sehr heiß. Achten Sie stets darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen. Fassen Sie während der Dampferzeugung niemals auf die Milchschaumdüse. Fassen Sie die Milchschaumdüse während des Betriebes nur an dem dunklen Kunststoffgriff an.
- Vor der Reinigung das Gerät immer ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Der Wassertank sollte während des Entkalkens nicht entfernt werden.



# IHRE DESIGN ESPRESSO PLUS KENNENLERNEN

## Auswahlschalter

für Espresso (rechts), Dampf & Heißwasser (links), Standby (mitte)

## Heizkontrolllampe (HEATING)

leuchtet rot beim Vorheizen und erlischt wenn das Gerät betriebsbereit ist

## Auswahlschalter

Dampf oder heißes Wasser

## Powerlampe (POWER)

leuchtet rot beim Einschalten des Gerätes

## Ein-/Ausschalter

## Brühkopf

## schwerer Siebträger aus Edelstahl

lässt sich mit einem Handgriff ansetzen; besonders gute Crema durch Edelstahl-Doppelwandfilter

## Leistung 1.250 Watt

mit Thermo-Block-Heizsystem für den sofortigen Gebrauch

## rutschfeste GummifüÙe

verhindert das Verrutschen und Kratzer auf dem Tisch

## Tassenvorwärm-Funktion

Wärmeplatte für Tassen

## Wassertank

herausnehmbarer 1,5 Liter Wassertank, einfach zu befüllen



## 360° schwenkbare Milchschaumdüse

mit Aufsatz; lässt sich zum Aufschäumen von Milch leicht in die richtige Position schwenken

## automatisches Druckablass-System

## groÙe Tassen

extra viel Platz für große Tassen durch zusätzlichen Freiraum zwischen dem Siebträger und der Tropfschale

## abnehmbare Tropfschale

Grill und Tropfschale abnehmbar für eine leichte Reinigung



## Umfangreiches Zubehör inklusive:

3 Filtereinsätze aus Edelstahl: Doppelwandfilter für 1 und 2 Tassen sowie ein E.S.E-Pad-Einsatz für Espresso-Pads, 1 Edelstahl-Milchkännchen zum Aufschäumen von Milch, 1 Messlöffel mit Tamper, Reinigungsset.

## Siebeinsätze



Pad-Filter

Einfach-Filter

Doppel-Filter

## E.S.E.-PAD-SYSTEM Auch für Espresso-Pads geeignet



## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise, zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in dieser Anleitung beschrieben sind. Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand nicht unbeaufsichtigt. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Maschine mit Ihrem autorisierten Fachhändler oder unserem Kundendienst in Verbindung zu setzen.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250.

## **ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT**

- Verwenden und lagern Sie das Gerät an einem sauberen, frostfreien Ort, an dem es vor Feuchtigkeit, Nässe und übermäßiger Belastung geschützt ist. Das Gerät nicht im Freien verwenden oder lagern. Das Gerät ist nicht für die Verwendung in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten geeignet. Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile stets an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Hausgebrauch geeignet.
- Prüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Niemals das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt oder undicht sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (z.B. Sturz, Schlag, Überhitzung oder eingedrungene Feuchtigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn sich während des Betriebes Wasser unter dem Gerät sammelt. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Verwenden Sie nur Bauteile, Werkzeuge, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebes brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass der Filter richtig am Brühkopf eingesetzt und gesichert ist, sowie der Auswahlschalter auf Bereitschaft (mittig) gestellt ist. Wenn der Auswahlschalter rechts (in Brühposition) steht, kommt nach dem Vorheizen heißes Wasser aus dem Brühkopf und wenn der Auswahlschalter links (Dampfposition/Heißwasserposition) steht, kommt heißer Dampf oder je nach Einstellung heißes Wasser aus der Dampfdüse. Achten Sie darauf, dass der schwarze Klappschalter auf der richtigen Position steht: Dampf oder Heißwasser.
- **Das Gerät steht während des Betriebs unter Überdruck! Schalten Sie das Gerät immer zuerst in die Bereitschaftsposition, bevor Sie den Filter abnehmen.**
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb niemals auf eine Metallfläche (z.B. Geschirrabtropffläche). Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Tischkante herunterhängt und, dass niemand das Gerät am Kabel vom Tisch ziehen kann.
- Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Legen Sie niemals harte, scharfkantige oder schwere Gegenstände auf das Gerät, um die Wärmeplatte oder das Rost nicht zu beschädigen.
- Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (z.B. Heizung, Ofen, Grill) stellen oder legen. Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebes keine wertvollen oder feuchtigkeits- oder hitzeempfindlichen Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden, um Schäden durch heißen Dampf und Wasser zu vermeiden. Das Gerät muss von vorn frei zugänglich sein. An den Seiten müssen mindestens 15 cm Platz frei sein.
- Das Gerät ist nicht dafür geeignet mit externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen bedient zu werden.
- Lassen Sie besonders kleine Kinder niemals unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräteteile für sie zugänglich sind. Lassen Sie kleine Kinder niemals mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Reinigungswerkzeug spielen. Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, nur verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden

oder eine ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts in einer sicheren Weise erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät bewegen, zusammen- oder auseinanderbauen wollen oder Sie das Gerät längere Zeit unbeaufsichtigt stehen lassen.
- Füllen Sie zum Betrieb immer nur kaltes, sauberes Leitungswasser in den Wassertank. Verwenden Sie niemals andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie zum Entkalken keine scharfen Chemikalien und Entkalker (siehe ›Pflege und Reinigung‹).
- Niemals das Gerät einschalten, wenn der Wassertank leer ist. Achten Sie beim Einsetzen des gefüllten Wassertanks und beim Herausnehmen der vollen Tropfschale darauf, das enthaltene Wasser nicht zu verschütten.

### **Hinweis:**

Achten Sie beim Einsetzen des Wassertanks darauf, dass die Führungsrillen auf der Rückseite des Wassertanks richtig an den Aussparungen der Geräterückseite einrasten. Drücken Sie den Tank soweit nach unten, dass sich das Wasserventil im Boden des Wassertanks öffnet.

- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (POWER-Taste), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewegen oder reinigen.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder den Bauteilen eintrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung (siehe ›Pflege und Reinigung‹).
- Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z.B. Topf-reiniger) scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, Entkalker) reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.
- Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.
- Die Design Espresso Plus dient zum Aufbrühen von Kaffee. Daher werden einige Bauteile, wie z. B. der Brühkopf, der Siebträger und die Milchschaumdüse beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus.
- Niemals das Gerät oder die Bauteile des Gerätes in der Spülmaschine reinigen. Das Gerät und das Netzkabel niemals mit Flüssigkeiten übergießen oder in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.



- Nachdem Sie die richtige Menge Kaffeepulver in den Siebträger gefüllt haben, müssen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig andrücken. Verwenden Sie dazu den integrierten Tamper. Das Kaffeepulver darf nicht zu fest angedrückt werden.
- Wischen Sie eventuell auf dem Rand des Siebeinsatzes verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig ab. Der Rand sollte unbedingt ganz sauber sein, damit der Siebeinsatz am Brühkopf druckdicht abschließt.
- Die Restfeuchtigkeit des Kaffeesatzes im Siebträger, die sich auf Grund der speziellen Brühtechnik der Maschine ergibt, stellt keinesfalls eine Fehlfunktion der Maschine dar.
- Achten Sie darauf, dass der Siebträger vor der Benutzung fest im Brühkopf eingesetzt ist. Niemals den Siebträger während des Betriebes entfernen.
- Das Gerät nicht mit kohlen säurehaltigem Wasser, sondern nur mit möglichst weichem Trinkwasser betreiben.
- Das Gerät nicht ohne Wasser betreiben.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:
  - Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
  - Landwirtschaftlichen Betrieben;
  - Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;
  - Unterkünften mit Frühstücksangebot.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE**

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schuko-Steckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230/240 V, 50/60 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose muss für 16 A einzeln abgesichert sein. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gehäuse laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder das Gehäuse in Wasser oder andere Flüssig-

keiten tauchen oder stellen. Sollte während der Arbeit Wasser oder eine andere Flüssigkeit über das Gehäuse gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker und trocknen das Gerät mit einem sauberen Tuch ab. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Bauteile des Gerätes undicht sind und/oder sich während des Betriebes Wasser unter dem Gerät sammelt.

- Wickeln Sie das Kabel vor der Verwendung des Gerätes immer vollständig ab. Niemals am Kabel ziehen, reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Tischkante herunterhängt. 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 Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.



### **HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR**

- Die Design Espresso Plus dient zum Aufbrühen von Kaffee. Daher werden einige Bauteile, wie z.B. der Brühkopf, der Siebträger und die Milchschaumdüse beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus.
- Fassen Sie während des Betriebes und kurz danach niemals heiße Bauteile (z.B. Brühkopf, Siebträger, Milchschaumdüse, Aufsatz) an. Auch nach dem Ausschalten sind das Gerät und die entsprechenden Bauteile noch einige Zeit sehr heiß.
- Achten Sie vor jedem Gebrauch darauf, dass der Auswahlschalter auf Bereitschaft (mittig) steht. Wenn der Auswahlschalter rechts (in Brühposition) steht, kommt nach dem Vorheizen heißes Wasser aus dem Brühkopf und wenn der Auswahlschalter links (Dampfposition/Heißwasserposition) steht, kommt heißer Dampf oder je nach Einstellung heißes Wasser aus der Dampfdüse. Achten Sie darauf, dass der schwarze Klappschalter auf der richtigen Position steht: Dampf oder Heißwasser.
- Aus dem Brühkopf und der Milchschaumdüse kann heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen. Achten Sie aus diesem Grund immer darauf, dass die Milchschaumdüse in Richtung Tropfschale weist, wenn sie nicht benutzt wird. Halten Sie niemals Ihre Hände, andere Körperteile oder feuchtigkeits- und/oder hitzeempfindliche Gegenstände an Siebträger, Brühkopf, Milchschaumdüse oder Aufsatz oder darunter, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Achten Sie darauf, dass beim Milchaufschäumen keine Flüssigkeit von oben in den schwarzen Aufsatz der Dampfdüse laufen kann. Die Milch lässt sich so nicht aufschäumen.
- Die Maschine entlüftet sich nach der Dampferzeugung automatisch, drehen Sie hierzu den Auswahlschalter auf die Position Standby (Mitte).
- Vergewissern Sie sich immer, dass der Siebträger im Brühkopf korrekt eingesetzt ist bevor Sie das Gerät einschalten. Beim Brühen des Espressos entsteht Druck – Verbrennungsgefahr!

- Entfernen Sie niemals den Siebträger während eines Brühvorgangs.
- Warten Sie immer, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist und leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale aus, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Fassen Sie das Gerät immer auf beiden Seiten unten am Gerätesockel (nicht an der Tropfschale!) an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen.

## BEDIENUNG

### DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN

Vor der ersten Verwendung: Entfernen Sie alle Verpackungs- und Werbematerialien. Wenn Sie das Gerät auspacken, dann sind Tropfschale und Wassertank bereits richtig eingebaut. Die Tropfschale steckt im Gerätesockel und wird nach vorn herausgezogen. Der Wassertank sitzt hinten am Gerät und kann durch Anheben herausgenommen werden. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial unter dem Wassertank.

Vergewissern Sie sich, dass die Bauteile und das Zubehör vollständig und unbeschädigt sind, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Zum Zubehör gehört: Edelstahl-doppelwandfilter (Einfach-Filter, Doppel-Filter und Pad-Filter), Reinigungswerkzeug, Siebträger, Milchkännchen und Messlöffel mit Tamper.

1. Heben Sie den Deckel des Wassertanks nach oben ab. Sie können den Tank am geöffneten Deckel herausheben (siehe Abb.). Spülen Sie den Wassertank dann sorgfältig aus. Spülen Sie vor der ersten Verwendung auch Filtereinsätze, Siebträger, Messlöffel und Milchkännchen in etwas warmer Spülmittellösung. Arbeiten Sie dabei nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.
2. Nach dem Reinigen setzen Sie den Wassertank wieder ein. Achten Sie darauf, dass die Führungsrillen auf der Rückseite des Wassertanks richtig an den Aussparungen der Geräterückseite einrasten. Drücken Sie den Tank soweit nach unten, dass sich das Wasserventil im Boden des Wassertanks öffnet.



#### Hinweis:

Beim Herunterdrücken des Tanks sehen Sie, dass sich der Ventildeckel nach oben öffnet.

Vor der ersten Verwendung sollten Sie das Gerät einmal ohne Kaffeepulver arbeiten lassen. Dadurch werden die inneren Bauteile des Geräts aufgeheizt und gespült. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung im folgenden Absatz ›Einen Kaffee zubereiten‹.

## DAS GERÄT BETRIEBSBEREIT MACHEN

**⚠️ WARNUNG:** Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts unbeaufsichtigt lassen! Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist und der Auswahlschalter mittig auf Standby steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten.

**ACHTUNG:** Wenn der Auswahlschalter rechts (in Brühposition) steht, kommt heißes Wasser aus dem Brühkopf und wenn der Auswahlschalter links (auf Dampf- oder Heißwasserposition) steht, kommt heißer Dampf oder heißes Wasser aus der Dampfdüse. Achten Sie darauf, dass der schwarze Klappschalter auf der richtigen Position steht: Dampf oder Heißwasser.



Stellen Sie das Gerät immer zuerst in die Position ›Standby‹ (Auswahlschalter mittig). Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter und schalten Sie das Gerät ein. Die Powerlampe leuchtet rot. Während des Vorheizens leuchtet auch die Heizkontrolllampe rot. Sobald das Gerät betriebsbereit ist erlischt die Heizkontrolllampe.



### Hinweis:

Schalten Sie das Gerät an dem Ein-/Aus-Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Wassertank oder Tropfschale herausnehmen/einsetzen oder das Gerät reinigen.

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

Um sicher zu gehen, dass das Thermosystem und alle sich im Gerät befindenden Leitungen vorgewärmt sind und die benötigte Betriebstemperatur haben, müssen Sie das Gerät entsprechend vorbereiten.

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung (1500 ml).
2. Schalten Sie das Gerät an der Ein-/Aus-Taste ein und richten Sie dabei die Dampfdüse auf die Tropfschale. Die Powerlampe leuchtet rot. Während des Vorheizens leuchtet auch die Heizkontrolllampe rot. Sobald das Gerät betriebsbereit ist, erlischt die Heizkontrolllampe.

### Hinweis:

Das Pumpgeräusch könnte beim ersten Einschalten des Geräts etwas lauter sein, weil sich das Thermosystem und alle Leitungen im Gerät beim ersten Einschalten zunächst mit Wasser füllen müssen. Sobald das Gerät betriebsbereit und die Systeme mit Wasser gefüllt sind, arbeitet das Gerät leiser.

**ACHTUNG:** Achten Sie beim Betrieb des Geräts immer darauf, dass der Wassertank gefüllt ist.

## DEN WSSERTANK AUFFÜLLEN

1. Heben Sie den Deckel des Wassertanks nach oben ab. Sie können den Tank am geöffneten Deckel herausheben. Füllen Sie den Wassertank mit klarem kaltem Leitungswasser.

**ACHTUNG:** Achten Sie beim Betrieb des Geräts immer darauf, dass der Füllstand im Wassertank zwischen den Füllmarken MIN (100 ml) und MAX (1500 ml) liegt. Überprüfen Sie den Wasserstand vor jedem Einschalten und füllen Sie rechtzeitig frisches Wasser ein. Niemals das Gerät einschalten, wenn zu wenig Wasser im Wassertank ist (unter der Füllmarke 100 ml). Verwenden Sie immer nur Leitungswasser für das Gerät. Füllen Sie weder Mineralwasser noch destilliertes (demineralisiertes) Wasser ein. Überfüllen Sie nicht den Wassertank. Der Inhalt darf höchstens die Füllmarke 1500 ml erreichen.



### Hinweis:

Nach dem Gebrauch der Dampfdüse oder wenn das Gerät mit leerem Wassertank im Betrieb ist kann es sein, dass kein Wasser durch den Brühkopf kommt. In diesem Fall gehen Sie alle Punkte durch die unter dem Punkt ›Das Gerät betriebsbereit machen‹ stehen.




2. Setzen Sie den gefüllten Wassertank wieder ein. Achten Sie darauf, dass die Führungsrillen auf der Rückseite des Wassertanks richtig an den Aussparungen der Geräterückseite einrasten. Drücken Sie den Tank soweit nach unten, dass sich das Wasserventil im Boden des Wassertanks öffnet.

### Hinweis:

Beim Herunterdrücken des Tanks sehen Sie, dass sich der Ventildeckel nach oben öffnet. Richten Sie die Dampfdüse auf die Tropfschale.

**WICHTIG:** Achten Sie beim Einsetzen des Wassertanks darauf, das Wasser nicht zu verschütten.

## DEN ESPRESSO VORBEREITEN

1. Legen Sie den Einfach-Filter, Doppel-Filter oder Pad-Filter (für Espresso Pads) in den Siebträger ein und drücken Sie den Filter fest. Die Filter sind auf der Rückseite entsprechend gekennzeichnet (Einfachfilter ; Doppelfilter ; Pad ).

Der Filter muss fest im Siebträger sitzen. Der Rand des Filters muss auf dem Rand des Siebträgers fest aufliegen.

Der flachere Einfach-Filter ist für 1 Tasse (1 Messlöffel espressopulver), der etwas tiefere Doppel-Filter (2 Messlöffel espressopulver) ist für 2 Tassen Espresso gedacht. Wenn Sie etwas mehr Espresso aufbrühen wollen (Beispiel: Für einen Becher), dann verwenden Sie immer den Doppel-Filter.

Filtern Sie mit dem Doppel-Filter höchstens 60 ml Kaffee. Wenn Sie größere Mengen wünschen, dann füllen Sie zuerst heißes Wasser in die Tasse und filtern Sie dann den Kaffee dazu.

Wenn Sie nur eine Tasse Espresso brühen wollen, dann verwenden Sie den Einfach-Filter, um das optimale Aroma zu erhalten. Filtern Sie damit nur etwa 30 ml.

2. Füllen Sie den Messlöffel gestrichen mit espressopulver auf. Für den Einfach-Filter nehmen Sie nur 1-2 Messlöffel Pulver – für den Doppel-Filter verwenden Sie 2-3 Messlöffel Pulver. Verwenden Sie immer nur die richtige Menge Pulver für die beiden Filter, da die Poren der Filter genau die richtige Größe haben, um bei der vorbestimmten Pulvermenge den richtigen Druck zu erreichen (siehe: ›Hinweise zum Kaffeepulver‹).

## DAS ESPRESSOPULVER ANDRÜCKEN

1. Verteilen Sie das espressopulver gleichmäßig im Filter und drücken Sie das espressopulver mit dem flachen Boden des Messlöffels (Tampere) gleichmäßig aber nicht zu fest an (siehe: ›Einige nützliche Tipps‹).
2. Wischen Sie eventuell auf dem Rand des Filters verschüttetes espressopulver sorgfältig ab. Der Rand muss unbedingt ganz sauber sein, damit der Filter am Brühkopf druckdicht abschließt.



## ESPRESSO PAD VERWENDEN

Wenn Sie Espresso Pads verwenden wollen, legen Sie einen entsprechenden Espresso Pad in den dafür vorgesehenen Filter. Der Filter für die Pads ist auf der unteren Seite mit pod gekennzeichnet. Verwenden Sie immer nur einen Pad für die Zubereitung ihres Kaffees.



**Wichtig:** Verwenden Sie immer nur Espresso Pads, die handelsüblichen Kaffee-Pads

sind zu groß und dadurch nicht geeignet für den Filtereinsatz.

## DEN BRÜHKOPF SPÜLEN

**⚠ WARNUNG:** Aus dem Brühkopf treten heißes Wasser und Dampf aus. Niemals die Hand oder andere Körperteile an den Brühkopf oder darunter halten, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Bevor Sie den Filter am Brühkopf einsetzen, sollten Sie etwas Wasser durch den Brühkopf leiten, um den Brühkopf zu spülen.

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter um das Gerät einzuschalten. Die Powerlampe leuchtet rot. Während des Vorheizens leuchtet auch die Heizkontrolllampe rot. Sobald das Gerät betriebsbereit ist, erlischt die Heizkontrolllampe.
2. Stellen Sie eine leere Tasse oder einen Becher unter den Brühkopf auf die Tropfschale.
3. Drehen Sie den Auswahlschalter kurz nach rechts auf die Espresso-Position (ohne den Siebträger). Das Gerät erzeugt ein Pumpgeräusch. Zunächst tritt Dampf und dann heißes Wasser aus dem Brühkopf. Spülen Sie den Brühkopf kurz durch. Um den Spülvorgang zu beenden drehen Sie den Auswahlschalter wieder auf die Position ›Standby‹ (Mitte).

## DIE TASSEN VORWÄRMEN

Sobald das Gerät eingeschaltet ist, wird auch die Wärmplatte oben auf dem Gerätedach beheizt. Stellen Sie Ihre Tassen auf die Wärmplatte, um die Tassen vorzuheizen. Dadurch kühlt der Kaffee nicht aus, wenn er in die Tasse läuft.

## DEN SIEBTRÄGER EINSETZEN

1. Fassen Sie den Siebträger mit dem gefüllten Filter am schwarzen Griff und halten Sie den Siebträger unter den Brühkopf. Der Griff muss dabei etwa im 45° Winkel schräg nach links vorn zeigen.
2. Drehen Sie den Siebträger so weit nach rechts wie möglich (am Brühkopf mit Lock beschriftet). Der Filterhalter wird dadurch druckdicht am Gerät verriegelt.



## DEN ESPRESSO AUFBRÜHEN

Sobald das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, erlischt die Heizkontrolllampe.

### Hinweis:

Wenn das Gerät längere Zeit in Betriebsposition steht, fängt die Heizkontrolllampe zwischendurch an zu leuchten. Nimmt die Temperatur im Brühkopf ab, schaltet sich die Heizung automatisch wieder ein um eine konstante Betriebstemperatur zu halten. Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, hört die Heizkontrolllampe auf zu leuchten. Das Gerät ist wieder in Betriebsposition.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale und das Rost richtig eingelegt sind und der Wassertank gefüllt ist.
2. Setzen Sie den Siebträger mit Filter und espressopulver- oder Pad in das Gerät ein.
3. Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte Tassen unter den Siebträger.
4. Drehen Sie den Auswahlschalter nach rechts auf die Espresso-Position. Nach ein paar Sekunden läuft der Espresso automatisch aus dem Siebträger. Ein Pumpgeräusch ist dabei zu hören.
5. Sobald die gewünschte Menge Espresso in die Tasse/Tassen gelaufen ist, drehen Sie den Auswahlschalter wieder zurück in die Mitte (Position ›Standby‹). Dadurch wird der Brühvorgang beendet.



Solange das Gerät eingeschaltet ist, bleibt das Gerät betriebsbereit und hält eine konstante Temperatur im Brühkopf. Sobald die Temperatur im Brühkopf abnimmt, schaltet sich die Heizung automatisch wieder ein und die Heizkontrolllampe leuchtet.

### Hinweis:

Warten Sie nach Beendigung des Brühvorganges einen Moment bevor Sie die Tasse von dem Rost nehmen, da der Kaffee nach dem Ausschalten ein wenig nachläuft.

6. Wenn Sie keinen weiteren Espresso brühen wollen, dann drücken Sie auf den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹ reinigen.

## DIE VORBRÜHFUNKTION

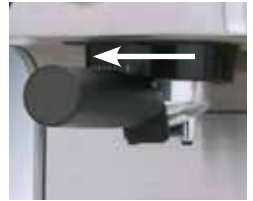
Nach der Aktivierung des espressoprogramms (Auswahlschalter rechts), befördert die 15-bar-Pumpe zunächst etwas Wasser, macht dann eine kurze Pause und pumpt danach weiteres Wasser durch den gemahlene Kaffee im Siebträger. Das espressopulver wird durch dieses Verfahren zuerst mit etwas Wasser angefeuchtet, bevor der eigentliche Brühvorgang beginnt. Dadurch quillt das espressopulver und im Brühkopf kann ein größerer Druck aufgebaut werden. Auf diese Weise werden die Öle und Aromastoffe des Kaffees besser an das Wasser abgegeben.



## DEN SIEBTRÄGER AUSLEEREN

⚠ **WARNUNG:** Die Metallteile des Filters und Siebträgers sind nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Fassen Sie den heißen Siebträger nur am schwarzen Griff an. Kühlen Sie den Siebträger und den Filter zuerst in kaltem Wasser, bevor Sie die Metallteile anfassen.

1. Nehmen Sie den Siebträger vom Brühkopf ab. Fassen Sie den Siebträger dazu am schwarzen Griff und drehen Sie den Siebträger nach links (im Uhrzeigersinn) bis die Verriegelung gelöst ist.
2. Leeren Sie den Siebträger dann über einer Schüssel oder Spüle aus. Das gebrauchte Espressopulver geben Sie am besten in den Hausmüll oder zu den kompostierbaren Küchenabfällen. Spülen Sie das Espressopulver nicht in den Abguss, da andernfalls der Abfluss verstopft werden könnte.
3. Die Filter sitzen fest im Siebträger. Heben Sie den Filter an den Aussparungen an den Seiten des Siebträgers an, um ihn aus dem Siebträger zu nehmen.
4. Spülen Sie den Filter und Siebträger mit klarem Wasser aus und lassen Sie diese Bauteile danach trocknen.



## MILCH AUFSCHÄUMEN

⚠ **WARNUNG:** Die Dampfdüse und der Aufsatz sind nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass diese Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie die Dampfdüse anfassen.

Die Espresso-Maschine ist mit einer schwenkbaren Dampfdüse und einem schwarzen Aufsatz zum Aufschäumen von Milch ausgerüstet. Damit können Sie schnell und problemlos Milchschaum herstellen. Wenn Sie nur wenig Milchschaum brauchen, dann nehmen Sie den Aufsatz von der Dampfdüse ab und schäumen die Milch nur mit der Düse auf.

### Den Aufsatz abnehmen

Vergewissern Sie sich unbedingt zuerst, dass der Aufsatz abgekühlt ist. Ziehen Sie den Aufsatz dann vorsichtig nach unten von der Dampfdüse ab. Drehen Sie den Aufsatz dabei eventuell etwas hin und her.



### Den Aufsatz wieder aufsetzen

Stecken Sie den Aufsatz mit dem schmalen Ende über die Dampf-

düse und schieben Sie den Aufsatz soweit nach oben bis er einrastet. Der Aufsatz darf nicht wackeln oder herunterfallen. Drehen Sie den Aufsatz dabei eventuell etwas hin und her.

### Hinweis:

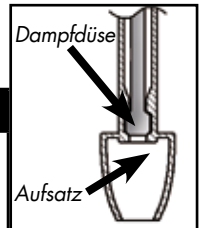
Der Aufsatz hat innen zwei Widerstände und sitzt korrekt, wenn Sie ihn zum Einrasten bis über den ersten Widerstand auf die Düse geschoben haben. Die Düse sollte sich nur im schmalen Teil des Aufsatzes befinden und darf nicht unten aus dem Aufsatz ragen.

### Die Dampffunktion verwenden

Die Heizkontrolllampe leuchtet auf, wenn Sie den Auswahlschalter auf die Dampf-Position gestellt haben.

### Hinweis:

Achten Sie vor jedem Gebrauch darauf, dass der Auswahlschalter auf ›Standby‹ (mittig) steht. Wenn der Auswahlschalter rechts (in Brühposition) steht, kommt heißes Wasser aus dem Brühkopf und wenn der Auswahlschalter links (auf Dampf- oder Heißwasserposition) steht, kommt heißer Dampf oder heißes Wasser aus der Dampfdüse.



**WICHTIG:** Achten Sie darauf, dass der schwarze Klappschalter auf der richtigen Position steht: Dampf oder Heißwasser.



### Milch schäumen

**⚠️ WARNUNG:** Aus der Dampfdüse tritt heißer Dampf oder heißes Wasser aus. Halten Sie niemals Ihre Hände oder andere Körperteile an die Dampfdüse oder darunter, wenn der Auswahlschalter auf der Dampf- oder Heißwasserposition steht. Halten Sie ein geeignetes Gefäß unter die Dampfdüse, bevor Sie den Auswahlschalter in die Dampf- oder Heißwasserposition drehen.

1. Vergewissern Sie sich, dass ausreichend Wasser im Wassertank ist (zwischen den MIN- und MAX-Marken).
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Schalter und schalten Sie das Gerät ein.
3. Stellen Sie an dem schwarzen Klappschalter die Dampfposition ein.
4. Füllen Sie das mitgelieferte Milchaufschäumkännchen aus Edelstahl etwa zu 1/3 mit frischer kalter Milch auf.



### Hinweis:

Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit fettreduzierter frischer Milch.

5. Drehen Sie den Auswahlschalter nach links in die Dampf-Position; die Heizkontrolllampe fängt an zu leuchten. Der Thermoblock wird zur Dampferzeugung beheizt. Der Vorgang dauert ca. 30 Sekunden. Schwenken Sie die Spitze der Dampf-  
düse über die Tropfschale.



Sobald nur noch Dampf und keine Wassertropfen mehr aus der Dampf-  
düse kommt, drehen Sie den Auswahlschalter in die Mitte in die Standby-  
Position.

#### **Hinweis:**

Es könnten anfangs eventuell ein paar Tropfen Wasser aus der Dampf-  
düse austreten. Aus diesem Grund sollte die Dampf-  
düse zu Beginn auf die Tropfschale gerich-  
tet sein. Das restliche Wasser, das sich im Leitsystem befindet wird somit aus der  
Dampf-  
düse gespült.

6. Halten Sie jetzt das Milchaufschäumkännchen unter die Dampf-  
düse und tauchen Sie die Spitze der Dampf-  
düse etwa 10 mm in die Milch ein. Drehen Sie jetzt  
den Auswahlschalter wieder gegen den Uhrzeigersinn auf die Dampf-  
position. Wasserdampf tritt aus der Düse aus und der Aufschäumvorgang beginnt.

#### **Hinweis:**

Wenn bereits Dampf aus der Dampf-  
düse austritt und die Düse noch nicht in die  
Milch eintaucht, dann könnte der entweichende Dampf die Milch aus dem Becher  
spritzen.

7. Halten Sie den Aufsatz zum Aufschäumen an den Rand des Milchaufschäum-  
kännchens. Durch den austretenden Dampf bewegt sich die Milch im Kreis durch  
den Becher.

#### **Hinweis:**

Während des Dampfvorgangs leuchtet die Heizkontrolllampe. Der Thermoblock  
wird beheizt, um eine konstante Temperatur zu behalten und um die Dampf-  
produktion fortzusetzen.

**⚠ WARNUNG:** Aus der Dampf-  
düse und dem Aufsatz tritt heißer Dampf aus, und  
diese Bauteile werden sehr heiß. Achten Sie stets darauf, sich nicht am heißen  
Dampf zu verbrühen. Fassen Sie niemals während der Dampferzeugung auf die  
Dampf-  
düse. Fassen Sie die Dampf-  
düse während des Betriebs nur vorsichtig am Auf-  
satz an. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrühen.

#### **Hinweis:**

Sie können die Dampf-  
düse nach Wunsch schwenken, um bequem arbeiten zu  
können. Fassen Sie die Dampf-  
düse dazu ausschließlich am dunklen Aufsatz an.

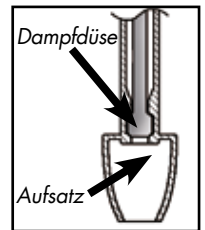
8. Wenn das Volumen der Milch im Becher zunimmt, halten Sie den Aufsatz etwas tiefer in die Milch, um die Milch gut durchzuheizen. Halten Sie das Milchaufschäumkännchen dabei mit einer Hand am Griff fest.

**ACHTUNG:** Der Becherboden und das Gefäß können durch den Dampf sehr heiß werden.

**WICHTIG:** Achten Sie darauf, dass die Milch nicht über den oberen Rand des Aufsatzes läuft. Andernfalls arbeitet das Gerät nicht richtig.

**⚠️ WARNUNG:** Nehmen Sie niemals die Dampfdüse aus der Milch heraus, so lange noch Dampf austritt. Andernfalls kann heiße Milch aus dem Becher spritzen. Drehen Sie den Auswahlschalter immer zuerst mittig in die Standby-Position bevor Sie das Milchaufschäumkännchen von der Dampfdüse weg nehmen. Nur dadurch wird die Dampferzeugung umgehend beendet.

9. Sobald die Milch die gewünschte Beschaffenheit hat und ausreichend erwärmt ist (zur Kontrolle können Sie vorsichtig den Boden des Milchaufschäumkännchens berühren – aber verbrühen Sie sich nicht), drehen Sie den Auswahlschalter mittig in die Standby-Position und schalten Sie das Gerät aus. Nehmen Sie erst danach den Becher nach unten von der Dampfdüse.



**WICHTIG:** Reinigen Sie den Aufsatz nach jeder Verwendung, damit die Milch nicht am Aufsatz antrocknet (siehe: »Pflege und Reinigung«).

10. Gießen Sie die heiße Milch in Ihren vorbereiteten Espresso und geben Sie den Milchschaum mit dem Löffel darüber.

### Hinweis:

Drehen Sie nach jedem Dampfvorgang den Auswahlschalter auf die Standby-Position (Mitte), damit sich das Gerät entlüften kann.

### Empfehlung Mischungsverhältnisse

- Cappuccino: 1/3 Espresso, 1/3 heiße Milch, 1/3 Milchschaum
- Latté wird traditionell in einem Glas serviert: 1/3 Espresso, überschichtet mit 1/3 heißer Milch und einer etwa 1 cm dicken Schicht Milchschaum.

### HEISSES WASSER

**WARNUNG:** Aus der Dampfdüse tritt heißer Dampf oder heißes Wasser aus. Halten Sie niemals Ihre Hände oder andere Körperteile an die Dampfdüse oder darunter, wenn der Auswahlschalter auf der Dampf- oder Heißwasserposition steht. Halten Sie ein geeignetes Gefäß unter die Dampfdüse, bevor Sie den Auswahlschalter in die Dampf- oder Heißwasserposition drehen.

1. Vergewissern Sie sich, dass ausreichend Wasser im Wassertank ist (zwischen den MIN- und MAX-Marken).
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Schalter und schalten Sie das Gerät ein.
3. Stellen Sie an dem schwarzen Klappschalter die Heißwasserposition ein.



4. Halten Sie jetzt Ihren Becher unter die Dampf- und Heißwasserdüse. Drehen Sie jetzt den Auswahlschalter gegen den Uhrzeigersinn auf die Dampf- und Heißwasserposition. Die Heizkontrolllampe fängt an zu leuchten. Der Thermoblock wird beheizt. Heißes Wasser tritt nun aus der Düse aus.



5. Sobald ausreichend heißes Wasser in Ihrem Becher ist, drehen Sie den Auswahlschalter in die Mitte zurück – in die Standby-Position.

### Hinweis:

Halten Sie die Dampf- und Heißwasserdüse immer auf die Tropfschale gerichtet, wenn sich kein Gefäß darunter befindet, da noch Restwasser nachtropfen kann.

### Hinweis:

Während des Heißwasservorgangs leuchtet die Heizkontrolllampe. Der Thermoblock wird beheizt, um eine konstante Temperatur zu behalten.

**⚠ WARNUNG:** Aus der Dampf- und Heißwasserdüse treten heißer Dampf aus, und diese Bauteile werden sehr heiß. Achten Sie stets darauf, sich nicht am heißen Dampf oder Wasser zu verbrühen. Fassen Sie niemals während der Dampf- oder Heißwassererzeugung auf die Düse. Fassen Sie die Düse während des Betriebs nur vorsichtig am Aufsatz an. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrühen.

### Hinweis:

Sie können die Dampf- und Heißwasserdüse nach Wunsch schwenken, um bequem arbeiten zu können. Fassen Sie die Düse dazu ausschließlich am dunklen Aufsatz an.

**ACHTUNG:** Der Becherboden und das Gefäß können durch das heiße Wasser sehr heiß werden.

**⚠ WARNUNG:** Nehmen Sie niemals die Dampf- und Heißwasserdüse aus dem Becher heraus, so lange noch heißes Wasser austritt. Andernfalls kann heißes Wasser aus dem Becher spritzen. Drehen Sie den Auswahlschalter immer zuerst mittig in die Standby-Position bevor Sie den Becher von der Dampf- und Heißwasserdüse wegnehmen. Nur dadurch wird die Heißwassererzeugung umgehend beendet.

## NÜTZLICHE TIPPS

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

### Hinweis:

Um einen wirklich aromatischen Espresso zu genießen, sollten Sie nicht mehr als 30 ml (mit dem Einfach-Filter) oder – für einen doppelten Espresso – nicht mehr als 60 ml (mit dem Doppel-Filter) zubereiten.

### Hinweis:

Den Geschmack Ihres Espressos sollten Sie nach Ihren eigenen Vorlieben wählen. Hier spielt die Kaffeesorte eine große Rolle sowie die Art, in der der Kaffee gemahlen wird (fein oder grob). Außerdem können Sie den Geschmack durch das Andrücken im Filter beeinflussen. Experimentieren Sie am besten, um Ihre persönliche Note zu finden.

## DIE KAFFEESORTE

Bewahren Sie den Kaffee (Pulver, ganze Bohnen oder Espresso Pads) in einem luftdicht schließenden Behälter an einem kühlen, trockenen Ort auf. Sie sollten den Kaffee allerdings nicht in den Kühlschrank oder das Tiefkühlfach stellen.

Sie können fertig gemahlene Kaffee verwenden. In diesem Fall sollten Sie das Kaffeepulver im Laufe einer Woche verbrauchen, da sich das Aroma mit der Zeit verflüchtigt.

Wir empfehlen ganze Kaffeebohnen zu kaufen und direkt vor der Zubereitung zu mahlen. Kaffeebohnen sollten nicht länger als 1 Monat gelagert werden.

## DAS WASSER

Beim Aufbrühen des Kaffees sollten Sie darauf achten, dass das Wasser mit der richtigen Geschwindigkeit durch das Pulver gepresst wird.

- Wenn das Wasser zu langsam fließt, dann wird der Kaffee sehr dunkel und bitter. Die Crema auf dem Kaffee wird fleckig.
- Wenn das Wasser zu schnell fließt, dann bleibt ein großer Teil der Aromastoffe im Kaffeepulver zurück und der Kaffee wird wässrig, fade und ohne Crema.

Sie können die Wasserströmung beeinflussen, indem Sie das Kaffeepulver beim Einfüllen mehr oder weniger fest andrücken. Eventuell können Sie den Kaffee auch grober oder feiner mahlen.

## **ENERGIESPARFUNKTION**

Die »Design Espresso Advanced Plus« verfügt über eine Energiesparfunktion. Im Energiesparmodus verbraucht das Gerät 50% weniger Strom als im betriebsbereiten Modus. Wird das Gerät 30 Minuten nicht benutzt, schaltet es automatisch in den Energiesparmodus.

## **HINWEISE ZUM KAFFEEPULVER**

Wenn Sie fertig gemahlene Kaffee verwenden, dann vergewissern Sie sich, dass das Kaffeepulver für Espresso/Cappuccino-Maschinen geeignet ist. Wenn Sie den Kaffee selbst mahlen, dann sollte das Pulver nicht zu grob und nicht zu fein sein. Dadurch beeinflussen Sie die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver gepresst wird und bestimmen letztendlich die Qualität Ihres Kaffees.

- Wenn der Kaffee zu fein gemahlen ist (das Kaffeepulver gleicht Puderzucker und fühlt sich zwischen den Fingern an wie Mehl) dann kann das Wasser auch unter Druck nicht durch das Pulver fließen. Der Kaffee wird dadurch dunkel und bitter und der Schaum wird fleckig.
- Wenn der Kaffee zu grob gemahlen ist, dann fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade.

## **DEN KAFFEE ANDRÜCKEN**

Nachdem Sie die richtige Menge Kaffeepulver in den Filter gefüllt haben, müssen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig andrücken. Verwenden Sie dazu den flachen Boden des Messlöffels. Das Kaffeepulver muss ziemlich fest angedrückt werden.

- 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, dann fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade.

## PFLEGE UND REINIGUNG

Eine regelmäßige und sorgfältige Pflege ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit Ihrer Maschine sehr wichtig.

**Niemals das Gerät, Bauteile des Geräts und das Zubehör in der Spülmaschine reinigen.**

**Tägliche Reinigung:** Reinigen Sie Siebträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale, Tropfblech der Wasserauffangschale, Messlöffel und Tamper mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel. Säubern Sie die Brühgruppe und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung ohne diese Teile zu entnehmen.

**Reinigung je nach Erfordernis:** Reinigen Sie Dampf- und Warmwasserventil nach jedem Gebrauch. Säubern Sie das Gehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine. Zur Reinigung ein weiches angefeuchtetes Tuch verwenden. Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!

**Entleeren Sie die Wasserauffangschale rechtzeitig. Warten Sie nicht bis diese randvoll ist.**

- **⚠️ WARNUNG:** Brühkopf, Siebträger, Filter, Aufsatz und Dampfdüse werden beim Betrieb sehr heiß. Außerdem kann bei eingeschaltetem Gerät heißes Wasser oder Dampf austreten. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Ein-/Aus-Schalter drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist und leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale aus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, oder reinigen wollen.
- **Niemals** das Gerät oder das Netzkabel mit Flüssigkeiten übergießen oder in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.
- **Niemals** das Gerät oder die Bauteile des Geräts mit scharfen Reinigern oder irgendwelchen Chemikalien (Bleiche, Desinfektionsmittel, Entkalker) reinigen. Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.
- Das Reinigungswerkzeug enthält eine spitze Nadel. Achten Sie darauf, sich nicht an der Nadel zu stechen. Lassen Sie kleine Kinder niemals mit den Bauteilen und Zubehör des Geräts oder dem Reinigungswerkzeug spielen.

## DIE DAMPFDÜSE REINIGEN

Reinigen Sie die Dampfdüse jedes Mal, nachdem Sie Milch aufgeschäumt haben, da Eiweiß und Fett in der Milch sonst eine feste Kruste bilden, durch die die Düse und die Öffnungen im Aufsatz verstopft werden.



1. Vergewissern Sie sich unbedingt zuerst, dass das Gerät in der Standby-Position steht (der Auswahlsschalter steht mittig) und der Aufsatz und die Dampfdüse nicht mehr heiß sind.
2. Ziehen Sie den Aufsatz nach unten von der Dampfdüse ab und spülen Sie den Aufsatz in warmen Wasser.
3. Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab. Schwenken Sie danach die Dampfdüse über die Tropfschale und nehmen Sie die Hand von der Düse.
4. Drehen Sie den Auswahlsschalter gegen den Uhrzeigersinn auf die Dampfposition. Dadurch werden Rückstände der Milch aus der Düse gespült.
5. Drehen Sie den Auswahlsschalter im Uhrzeigersinn zurück in die Standby-Position. Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter und schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
6. Wenn die Dampfdüse durch Ablagerungen verstopft ist, dann stechen Sie die Düse mit der Nadel im Reinigungswerkzeug frei.
7. Wenn die Dampfdüse auch dadurch nicht durchgängig wird, dann schrauben Sie die Spitze der Dampfdüse ab.
8. Weichen Sie die Düsenspitze etwa 10 Minuten in warmer Spülmittellösung ein und öffnen Sie dann die Bohrung in der Düsenspitze mit der Nadel im Reinigungswerkzeug. Achten Sie dabei darauf, sich nicht mit der Nadel zu stechen.
9. Schrauben Sie die Düsenspitze wieder auf die Dampfdüse.

**ACHTUNG:** Wenden Sie beim Festschrauben der Düsenspitze keine Gewalt an, um das Gewinde nicht zu überdrehen. Die Düsenspitze muss nur leicht angezogen werden, so dass keine Lücke zwischen dem Düsenrohr und der Düsenspitze bleibt.

10. Stecken Sie den Aufsatz mit dem schmalen Ende über die Dampfdüse und schieben Sie den Aufsatz soweit nach oben bis er einrastet. Der Aufsatz darf nicht wackeln oder herunterfallen. Drehen Sie den Aufsatz dabei eventuell etwas hin und her.

#### **Hinweis:**

Der Aufsatz hat innen zwei Widerstände und sitzt korrekt, wenn Sie ihn zum Einrasten bis über den ersten Widerstand auf die Düse geschoben haben. Die Düse sollte sich nur im schmalen Teil des Aufsatzes befinden und darf nicht unten aus dem Aufsatz ragen.

## **FILTER, SIEBTRÄGER UND BRÜHKOPF REINIGEN**

1. Spülen Sie den verwendeten Filter und den Siebträger direkt nach jeder Verwendung mit klarem Wasser aus. Entfernen Sie dabei alle Reste des Kaffeepulvers. Wenn die Poren im Filter verstopft sind, dann können Sie die Nadel im Reinigungswerkzeug verwenden, um die Poren zu öffnen.
2. Die Innenseite des Brühkopfs wischen Sie am besten mit einem feuchten Tuch aus, um die Reste des Kaffeepulvers zu entfernen.
3. Spülen Sie den Siebträger und den Brühkopf regelmäßig durch. Setzen Sie dazu den Siebträger mit einem der Filter (ohne Kaffeepulver!) am Gerät ein und lassen Sie etwas Wasser durchlaufen, um Reste des Kaffeepulvers aus den Poren zu spülen.

## **DAS GEHÄUSE UND DIE WÄRMPLATTE REINIGEN**

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

**ACHTUNG:** Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Geräts oder der Bauteile.

## **TROPFSCHALE REINIGEN**

1. Ziehen Sie die Tropfschale nach vorn aus dem Gerät heraus und leeren Sie sie aus (spätestens nach einem Tag oder wenn Sie sehen, dass die Tropfschale voll ist). Besonders wenn die Tropfschale sehr voll ist, müssen Sie darauf achten, den Inhalt beim Herausziehen nicht zu verschütten.

**⚠ WARNUNG:** Wenn Flüssigkeiten über oder unter das Gerät gelaufen sind, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker und trocknen die Flüssigkeit mit einem sauberen Handtuch ab, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

2. Nehmen Sie das Rost aus der Tropfschale heraus.
3. Reinigen Sie Tropfschale und Rost mit einem weichen feuchten Tuch und etwas warmer Spülmittellösung. Trocknen Sie die Bauteile danach gut ab.

## DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN

Arbeiten Sie nach folgender Anleitung, um alle Bauteile nach der Reinigung wieder richtig am Gerät einzusetzen.

1. Legen Sie das Edelstahlrost auf die Tropfschale. Fassen Sie die Tropfschale an den Seiten und schieben Sie die Tropfschale an der Vorderseite des Geräts in den Gerätesockel.
2. Setzen Sie den Wassertank ein. Sie können den Tank am geöffneten Deckel anheben. Achten Sie darauf, dass die Führungsrillen auf der Rückseite des Wassertanks richtig an den Aussparungen der Geräterückseite einrasten. Drücken Sie den Tank soweit nach unten, dass sich das Wasserventil im Boden des Wassertanks öffnet.

### Hinweis:

Beim Herunterdrücken des Tanks sehen Sie, dass sich der Ventildeckel nach oben öffnet.

## DEN WASSERTANK ENTKALKEN

Beim normalen Gebrauch des Geräts können sich Kalkablagerungen im Wassertank und in der Maschine sammeln und die Wasserströmung behindern. Außerdem steigt durch Kalkablagerungen der Energieverbrauch und die Qualität des Kaffees wird beeinträchtigt.

Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig, die kein Metall angreifen. Bitte verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich den Gastroback Premium Entkalker (Art-Nr.: 98175). Dieser Entkalker enthält spezielle metallschonende Additive und ist auf die in unseren Maschinen verwendeten Bauteile abgestimmt. Bei dem Gastroback Premium Entkalker verwenden Sie eine Mischung aus 50 ml Entkalker und max. 750 ml Wasser. Aufgrund der unterschiedlichen Wasserhärten und Benutzungen können wir hier keine genauen Vorgaben über die Häufigkeit machen. Die folgende Tabelle ist eine unverbindliche Empfehlung und dient nur zur Orientierung.

<b>Härtebereich</b>	<b>Empfohlene Häufigkeit Liter</b>	<b>oder Wochen</b>
weich	alle 150 Liter	alle 16 bis 20 Wochen
mittel	alle 90 Liter	alle 4 bis 8 Wochen
hart	alle 60 Liter	alle 2 bis 4 Wochen

**ACHTUNG:** Betreiben Sie das Gerät nicht mit völlig entleertem Wassertank. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, bevor Sie den Wassertank aus dem Gerät nehmen.


1. Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Nehmen Sie den Siebträger vom Brühkopf und den Aufsatz von der Dampfdüse. Gießen Sie dann die Mischung 750 ml Wasser und 50 ml Gastroback Premium Entkalker in den Wassertank.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät an der Ein-/Aus -Taste ein. Stellen Sie einen Krug oder eine passende Schüssel unter den Brühkopf und die Dampfdüse. Sobald das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, hört die Heizkontrolllampe auf zu leuchten.
4. Drehen Sie den Auswahlsschalter rechts auf die Espresso-Position und lassen Sie etwa die Hälfte der Mischung aus Wasser und Entkalker durch den Brühkopf laufen.
5. Schalten Sie den schwarzen Kippschalter auf die Heißwasser-Position.
6. Drehen Sie den Auswahlsschalter gegen den Uhrzeigersinn in die Dampf- und Heißwasser-Position und lassen Sie die andere Hälfte der Mischung aus Wasser und Entkalker durch die Dampfdüse laufen.
7. Sobald der Wasserstand bis unter die MIN-Marke abgesunken ist, drehen Sie die Auswahlsschalter im Uhrzeigersinn mittig auf die Bereitschafts-Position.
8. Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät und spülen Sie den Wassertank sorgfältig mit klarem Wasser aus. Füllen Sie den Wassertank dann mit klarem Wasser wieder auf.
9. Setzen Sie den Wassertank wieder am Gerät ein und spülen Sie den Brühkopf und die Dampfdüse nach der Anleitung in den Punkten 3 bis 8 mit dem klaren Wasser durch. Danach ist das Gerät wieder für die Verwendung bereit.

#### **Hinweis:**

Geräteschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, sind nicht Teil der Gewährleistung. Falls Sie Ihr Gerät zu einer technischen Überprüfung einsenden möchten, legen Sie bitte keine Anbauteile wie z. B. Siebträger und Wasserauffangschale bei.

**⚠ WARNUNG:** Der Wassertank sollte während des Entkalkens nicht entfernt werden.

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell:</b>	Art.-Nr.: 42606 Design Espresso Pro
<b>Stromversorgung:</b>	230 - 240 V Wechselstrom, 50 - 60 Hz
<b>Leistungsaufnahme:</b>	1.250 Watt
<b>Länge des Netzkabels:</b>	ca. 100 cm
<b>Gewicht:</b>	ca. 5,64 kg
<b>Abmessungen:</b>	ca. 206 mm x 270 mm x 325 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
<b>Fassungsvermögen des Wassertanks:</b>	1,7 Liter
<b>Prüfzeichen:</b>	

## STÖRUNGEN BESEITIGEN

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Die Lösung des Problems</b>
Der Kaffee läuft nicht durch.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet oder hat keinen Strom.	Prüfen Sie: Ist der Netzstecker eingesteckt und das Gerät eingeschaltet (Powerlampe leuchtet)?
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie ausreichend Wasser ein.
	Der Auswahlschalter steht nicht auf Espresso-Position.	Drehen Sie den Auswahlschalter auf Espresso-Position.
	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Verwenden Sie ein Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist; siehe ›Nützliche Tipps‹.
	Der Kaffee ist zu fest angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver nicht zu fest in den Filter; siehe ›Nützliche Tipps‹.
	Der Filter ist verstopft.	Reinigen Sie den Filter. Sie können die Poren des Filters mit dem Reinigungswerkzeug durchgängig machen; siehe ›Pflege und Reinigung‹.
Der Kaffee läuft zu schnell durch.	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie ein Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist; siehe ›Nützliche Tipps‹.
	Sie haben zu wenig Kaffee eingefüllt.	Messen Sie mit dem Messlöffel eine ausreichende Menge Kaffeepulver; siehe ›Einen Kaffee zubereiten‹.
	Der Kaffee ist nicht fest genug angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver fester in den Filter; siehe ›Nützliche Tipps‹.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Die Lösung des Problems</b>
Der Kaffee läuft an der Außenseite des Siebträgers herunter.	Der Siebträger ist nicht richtig am Brühkopf eingesetzt.	Setzen Sie den Siebträger richtig ein. Siehe: ‚Den Siebträger einsetzen‘.
	Auf dem Filterrand ist Kaffeepulver verschüttet.	Wischen Sie verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig vom Rand des Filters ab, bevor Sie den Siebträger am Gerät einsetzen.
	Zu viel Kaffeepulver im Filter.	Verwenden Sie die richtige Menge Kaffee für den richtigen Filter.
	Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver nicht so fest an.
	Falscher Filter für die verwendete Kaffeemenge.	Verwenden Sie die richtige Menge Kaffee für den richtigen Filter.
Der Kaffee tropft nur spärlich aus dem Filter.	Zu wenig Wasser im Wassertank.	Füllen Sie den Wassertank auf.
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.	Verwenden Sie Kaffeepulver, das für die Espresso-Maschine geeignet ist. Fertig gemahlene Kaffeepulver ist entsprechend gekennzeichnet.
	Die Wasserkanäle im Gerät und/oder die Filterporen sind verstopft.	Entkalken Sie das Gerät und öffnen Sie die Poren des Filters mit der Nadel des Reinigungswerkzeugs.
Das Gerät macht ein ungewöhnliches Sauggeräusch.	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie ausreichend Wasser in den Tank.
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wassertank richtig am Gerät ein. Die Führungsrillen auf der Rückseite des Wassertanks müssen richtig an den Aussparungen der Geräterückseite einrasten. Drücken Sie den Tank soweit nach unten, dass sich das Wasserventil im Boden des Wassertanks öffnet.
Der Kaffee ist zu schwach oder wässrig.	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie Kaffeepulver, das für die Espresso-Maschine geeignet ist. Fertig gemahlene Kaffeepulver ist entsprechend gekennzeichnet.
Der Kaffee ist zu kalt.	Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	Warten Sie vor dem Aufbrühen des Kaffees immer, das das Gerät betriebsbereit ist und die Heizkontrollampe aufgehört hat zu leuchten. Erst dann hat das Gerät die richtige Temperatur erreicht.
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Die Wärmplatte (auf dem Gerätedach) wird beheizt, sobald Sie das Gerät einschalten. Stellen Sie Ihre Tassen einige Zeit dort ab, bevor Sie den Kaffee aufbrühen.
	Die Milch ist nicht heiß genug (für Cappuccino oder Latté).	Verwenden Sie das Milchaufschäumkännchen zur Zubereitung des Milchschaums und halten Sie die Hand dabei unter den Boden des Krugs. Wenn der Boden des Krugs zu heiß zum Anfassen wird, hat die Milch die richtige Temperatur.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Die Lösung des Problems</b>
Keine Kaffeecrema	Der Kaffee ist nicht fest genug angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeepulver etwas fester an; siehe ›Das Kaffeepulver andrücken‹.
	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	Verwenden Sie Kaffeepulver, das für Espresso-Maschinen geeignet ist. Siehe: ›Hinweise zum Kaffeepulver‹.
	Das gemahlene Kaffeepulver ist nicht mehr frisch.	Bewahren Sie gemahlene Kaffee nicht länger als 1 Woche in einem luftdicht schließenden Gefäß auf.
	Die Filterporen sind verstopft.	Durchstoßen Sie die Filterporen mit der Nadel am Reinigungswerkzeug. Siehe ›Filter, Siebträger und Brühkopf reinigen‹.
Das Gerät macht pulsierende, pumpende Geräusche während des Brühvorgangs oder beim Aufschäumen der Milch.	Dies sind die normalen Arbeitsgeräusche des Geräts.	-/-
Das Gerät erzeugt keinen Dampf	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät Strom hat und eingeschaltet ist (Powerlampe leuchtet).
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank auf.
	Die Dampfposition wurde noch nicht ausgewählt.	Drehen Sie den Dampfkontroll-Schalter in die Dampfposition;
	Die Dampfdüse ist verstopft.	Lassen Sie die Dampfdüse abkühlen, nehmen Sie den Aufsatz ab und versuchen Sie die Dampfdüse mit dem Reinigungswerkzeug zu öffnen. Wenn dies nicht gelingt, dann nehmen Sie die Dampfdüse ab und reinigen Sie die Dampfdüse nach der Anleitung im Abschnitt ›Die Dampfdüse reinigen‹.
Die Milch lässt sich nicht aufschäumen.	Das Gerät entwickelt nicht genug Dampf.	Die Dampfdüse könnte verstopft sein. Siehe: ›Die Dampfdüse reinigen‹.
	Die Milch ist nicht frisch oder nicht kalt genug.	Die Milch muss frisch und kalt sein. Siehe: ›Milch schäumen‹.

## **AUFBEWAHRUNG**

Schalten Sie das Gerät immer ganz aus (POWER-Taste), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile und Werkzeuge, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

Entleeren Sie den Wassertank und die Tropfschale.

Gehen Sie sicher, dass die Maschine abgekühlt, sauber und trocken ist.

Bewahren Sie die Maschine geradestehend auf. Stellen Sie keine anderen Gegen-

stände auf die Maschine.

Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, empfehlen wir eine Gruppenreinigung durchzuführen. Den Siebträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

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

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

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

## **Lagerung**

Setzen Sie das Gerät nach der Reinigung wieder zusammen. Das Zubehör des Gerätes bewahren Sie am besten zusammen mit dem Gerät auf. Bewahren Sie das Gerät an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf, an dem es vor übermäßigen Belastungen geschützt ist. Legen Sie niemals harte, scharfkantige oder schwere Gegenstände auf das Gerät um die Wärmeplatte oder das Rost nicht zu beschädigen.

## **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 gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.



## INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de). Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)

## GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

### Hinweis:

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

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

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

# Kaffee-Rezepte

## Espresso

Intensiv und aromatisch.

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



## Großer Schwarzer

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



## Flacher Weißer

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



## Klassischer Kaffee Latte Macchiato

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



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

## Cappuccino

Der echte Cappuccino wird sehr leicht und lauwarm serviert. Dazu werden  $\frac{1}{3}$  einfacher Espresso mit  $\frac{1}{3}$  heißer Milch aufgefüllt und mit  $\frac{1}{3}$  Milchschaum überschichtet.



Für die perfekte Optik halten Sie ein Blatt Papier über eine Hälfte der Tasse während Sie etwas geraspelte Schokolade über die andere Hälfte streuen.

## Macchiato

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



## Mocca Frappe (zwei Portionen)

Diese herrliche Erfrischung ist im Handumdrehen fertig und wird die Genießer von Kaffee und Schokoladen-Drinks gleichermaßen begeistern. Schmelzen Sie zwei gehäufte Teelöffel einer geraspelten Qualitätsschokolade in zwei doppelt starken kleinen Espressos. Geben Sie eine halbe Tasse kalte Milch dazu und 9 Eiswürfel. Mixen Sie das Ganze in einem Mixer bei langsamer Geschwindigkeit durch, bis die Mischung eine glatte, samtige Beschaffenheit hat. Verteilen Sie die Mischung auf 2 Gläser und servieren Sie sofort.



## Espresso Affogato

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



## Con Pannia

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



## Tiramisu (für 4 Personen)

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Mischen Sie Mascarpone, Sahne und Puderzucker in einer großen Schüssel. Schlagen Sie die Mischung mit dem Schneebesen auf, bis sie eine cremige Beschaffenheit erreicht. Stellen Sie die Mischung dann kalt.
2. Mischen Sie den Kaffee und den Likör in einer Schüssel. Tauchen Sie die Biskuitstäbchen kurz in die Kaffee/Likör-Mischung. Legen Sie die Hälfte der Biskuitstäbchen in einer Schale aus. Der Boden der Schale muss vollständig mit Biskuitstäbchen bedeckt werden.
3. Schichten Sie die Hälfte der Mascarpone-Creme über die Biskuitstäbchen. Legen Sie dann die restlichen Biskuitstäb-

chen über der Creme-Schicht aus.

4. Schichten Sie danach die restliche Mascarpone-Creme darüber.

5. Stäuben Sie Kakao darüber und stellen Sie das Dessert bis zum Servieren mindestens  $\frac{1}{2}$  Stunde kalt.

6. Servieren Sie mit frischen Früchten (Beispiel: Himbeeren) und frischem Kaffee.

### **Gehaltvoller Kaffee-Aufstrich**

Zutaten:

2 Tassen gesiebter Puderzucker  
1 Esslöffel schaumig geschlagene Butter  
 $\frac{1}{4}$  Tasse starker, heißer Espresso

Zubereitung:

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

### **Kaffee-Zimt-Walnuss-Muffins**

(für 12 Personen)

Zutaten:

2  $\frac{1}{2}$  Tassen Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel gemahlener Zimt  
 $\frac{3}{4}$  Tassen feiner Kandis  
1 Tasse saure Sahne  
2 Eier  
1 Teelöffel fein geriebene Schale einer ungespritzten Zitrone  
 $\frac{1}{3}$  Tasse Olivenöl  
 $\frac{3}{4}$  Tassen starker, abgekühlter Espresso  
1 Tasse grob gehackte Walnüsse

Zubereitung:

1. Sieben Sie Mehl, Backpulver und Zimt zusammen in eine Schüssel und mischen Sie den Zucker unter.

2. Mischen Sie saure Sahne, Eier, Zitronenschale, Olivenöl und Espresso in einer mittelgroßen Schüssel gut durch.

3. Kneten Sie diese Mischung unter die Mehlmischung. Rühren Sie dabei nicht zu stark durch.

4. Geben Sie den Teig in 12 leicht gefettete und am Boden mit Backpapier ausgelegte Muffin-Förmchen. Die Förmchen sollten bis zu  $\frac{2}{3}$  gefüllt sein.

5. Stellen Sie die Muffins in den auf  $180^{\circ}$  C vorgeheizten Ofen und backen Sie die Muffins etwa 12 bis 15 Minuten bis die Muffins innen gar sind.

6. Servieren Sie die noch warmen Muffins mit etwas Puderzucker überstreut. Reichen Sie dazu einen Cappuccino oder Café Latté.

# GASTROBACK®

## Operating Instructions DESIGN ESPRESSO PLUS



Art.-No. 42606 »Design Espresso Plus«

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



Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay attention to the warnings mentioned in these instructions.

## Table of Contents

Important Warning Notes.....	40
Knowing Your Design Espresso Plus.....	41
Important Safeguards.....	42
General Safety Instructions.....	42
Important Safeguards for all Electrical Appliances .....	46
High Temperatures—Risk of Burns.....	47
Technical Specifications .....	48
Operation .....	48
Assembling the Appliance .....	48
Preparing the Appliance for Operation .....	49
Filling the Water Tank.....	50
Preparing Coffee.....	51
Tamping the Espresso .....	51
Using Espresso Pads .....	51
Flushing the Grouphead .....	52
Pre-Heating the Cups .....	52
Inserting the Portafilter.....	52
Brewing the Espresso .....	52
The Pre-Brew-Function.....	53
Emptying the Portafilter.....	53
Frothing Milk .....	54
Removing the Attachment .....	54
Using the Steam Function .....	54
Frothing Milk .....	54
Hot Water .....	57
Useful Tips.....	58
The Coffee.....	58
The Water.....	58
Information about Ground Coffee.....	59
Tamping the Coffee .....	59
Energy Saving Features.....	59
Care and Cleaning .....	59
Cleaning the Steam Wand .....	60
Cleaning the Filters, the Portafilter and the Grouphead.....	61
Cleaning the Housing and the Warming Plate.....	61
Cleaning the Drip Tray.....	62
Assembling the Appliance .....	62
Descaling the Water Tank .....	62
Trouble Shooting.....	64
Storage.....	66
Notes for Disposal.....	67
Information and Service .....	67
Warranty .....	67
Coffee-Recipes .....	69

## DEAR CUSTOMER!

Congratulations on the purchase of your new Gastroback Design Espresso Plus.

The durable housing, the handy size and professional functionality, as well as an outstanding performance and easy handling of the Design Espresso Plus is ideal for getting started in the world of espresso.

A variety of specialty coffees such as latte macchiato, cappuccino and latte can be prepared easily. The required milk foam is provided through the integrated steam wand in a few seconds. The professional Ulka Espresso pump with 15 bar pressure always creates a perfect crema in the cup.

With its thermo-block heating system your Design Espresso Plus heats up to operating temperature quickly. The digital temperature control keeps the brewing temperature constant. The pre-brew function is a further guarantee of a great taste experience. For quick coffee indulgence the additional »Easy Serving Espresso-filter« can be also used with espresso pads.

A perfect combination of classy design and optimum functionality. The Design Espresso Plus is equipped with extensive accessories. Stainless steel doublefilter for one and two cups, ESE pad system filter, stainless steel milk jug, measuring spoon with tamper and cleaning set are included in delivery.

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

We hope that you will enjoy your new Gastroback Design Espresso Plus.

Your Gastroback GmbH



## IMPORTANT WARNING NOTES

- Never leave small children unsupervised with the appliance or the parts of the appliance! Always make sure that the appliance is properly and fully assembled before you plug the power cord into the outlet and turn on the appliance.
- Do not remove the steam wand out of the milk, as long as steam escapes. Otherwise hot milk may splash out of the frothing jug. Turn the steam dial always back to the starting position (standby(O) position) before you remove the frothing jug from the steam wand. Several seconds after turning off the steam function a short burst of steam from the steam wand occurs. Be careful not to scald yourself on the hot steam.
- The metal parts of the portafilter will be very hot during and after operation. Grasp the hot portafilter only on the black handle. Cool the portafilter and the filter insert in cold water, before you touch the metal parts.
- The steam wand is very hot after use for some time. Always check first that the component has cooled down before touching the steam wand .
- Hot steam escapes from the steam wand. Never place your hands or other body parts onto or under the steam wand if the selection switch is in the steam position. Hold the frothing jug under the steam wand before you turn the selection switch to the steam position.
- Hot steam escapes from the steam wand. This component is very hot. Always be sure not to scald on the hot steam. During steam generation never grasp the steam wand. Touch the steam wand during operation only by the dark plastic handle.
- Never remove the steam wand from the milk, as long as steam escapes. Otherwise, hot milk may splash out of the frothing jug. Always turn the selection switch to the standby (O) position back, before removing the frothing jug from the steam wand.
- Always switch off before cleaning the the ppliance, disconnect the plug from the wall outlet and let the appliance cool down.
- The water tank should not be removed during descaling.





# KNOWING YOUR DESIGN ESPRESSO PLUS

## Selection Switch

for espresso (right), steam & hot water (left), standby (middle/0)

## Heating Indicator (HEATING)

lights red during preheating and turns off when the appliance is ready for operation

## Selection Switch

steam or hot water

## Power Indicator (POWER)

lights up red when the appliance is switched on

## On-/Off Switch

## Grouphead

## Heavy Stainless Steel Portafilter

can be inserted with a single movement; especially well crema by stainless steel double wall filters

## Performance 1.250 W

with thermo-block heating system for immediate use

## Non-Slip Rubber Feet

prevents slippage and scratches on the table

## Cup-Preheating-Function

warming plate for cups

## Water Tank

removable 1.5 litre water tank, easy to fill



## 360° Swivel Steam Wand

with attachment; can be easily moved for frothing milk swirl into the right position

## Automatic Depressurization System

## Large Cups

extra space for large cups by additional clearance between the filter holder and drip tray



## Extensive Range of Accessories Included:

stainless steel double-wall filter for one and two cups, ESE pad system, stainless steel milk jug, measuring spoon with tamper, cleaning set

## Siebeinsätze



Pad Filter

One Cup Filter

Two Cup Filter

## E.S.E.-PAD-SYSTEM suitable for espresso pads



## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat or fire, and moving parts. Any use for other purposes is prohibited by the manufacturer and must be avoided. For damages due to improper use, we assume no liability and are not responsible for recourse. Perform only operations with this appliance described in this manual. Do not leave the appliance unattended while in operation. The appliance meets guidelines that are mandatory for the CE marking.

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

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

## **GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**

- Use and store the appliance in a clean, frost-free place where it is protected from moisture, dampness and excessive strain. This appliance is for household use only and not intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts not recommended by the manufacturer may result in damage and/or injuries to persons. Keep the appliance and all parts always in an inaccessible place for small children. Only suitable for indoor and domestic use.
- Check the entire appliance regularly for proper operation—especially the power cord. Do not use the appliance if the non-stick coating is damaged in any way (e.g. scratched, or peeling off). Do not operate the appliance, when liquids are in the housing of the appliance or accumulate under the appliance or overflow. Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other damage and/or injuries to persons. The appliance is likely to be damaged if the appliance was subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is leaking or not working properly. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair.
- Use only components, tools, spare parts and accessories for the appliance provided and recommended by the manufacturer for this purpose. Damaged or unsuitable components may break during operation, damage the appliance and/or cause serious injury or property damage.
- Always ensure the appliance is properly assembled before connecting to power

outlet and operating. Follow the instructions provided in this book. Before each use, ensure that the filter is properly and securely inserted in the grouphead, and the selection switch is positioned to standby (center). If the selector switch is positioned to the right (in brewing position), after preheating hot water emerges from the group head. If the selector switch is positioned to the left (steam/hot water), hot steam or hot water (depending on the setting) emerges from the steam wand. Make sure that the black folding switch is in the correct position: steam or hot water.

- During operation the appliance is under overpressure! Switch the appliance always first to the standby position before removing the filter.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 15 cm on each side and 1 m above to furniture, walls, boards, curtains, and other objects. Do not operate the appliance beneath or below any heat-sensitive or moisture-sensitive materials, boards, or drop-lights to avoid damage caused by steam, heat, or condensate. Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, heat-resistant, water-resistant and suitable large table or counter. Do not place the appliance over a power cord, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces, or where it can fall. Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately.
- Do not place any clothes or tissue or other objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Before operation, always ensure that there are no foreign objects in or under the pot, and the appliance is assembled properly and not leaking with the lid and upper cover firmly in place. Solely use the appliance for processing edible food. Immediately unplug the appliance, if there is any kind of malfunction or problem (e.g. leaking, overheating).
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging. Do not leave the appliance unattended, when it is in reach of young children. Always keep the appliance where it is dry and clean and where young children cannot reach it. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it. Take care that no one will pull the appliance by the power cord.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels or stickers before using Design Espresso Plus for the first time.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances. Do not

use the appliance on a sink drain board. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use attachments other than those provided with the appliance. The use of accessory attachments not recommended by Gastroback may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this book.
- Use only cold, tap water in the water tank. Do not use any other liquid. Do not use any harsh chemicals and descalers for descaling (see ›Care and Cleaning‹).
- Never use the appliance without water in the water tank. When inserting the filled water tank and when removing the drip tray full care not to spill the water contained. NOTE: Make sure when inserting the water tank, that the guide grooves on the back of the water tank are engaged in the recesses in the rear of the appliance. Press the water tank down so that the water valve opens in the bottom of the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the grouphead before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent a build up of baked-on foods (See: ›Care and Cleaning‹). Always keep the appliance and the accessories clean.
- Do not use abrasive cleaners or cleaning pads (e.g. metal scouring pads) for cleaning. Do not clean the appliance with any corrosive chemicals (e.g. bleach). Do not immerse the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the appliance or on the power cord to avoid risk of fire and electric shock. When liquids are spilled in the appliance, immediately switch off, unplug the power cord and wait for the appliance to cool down. Thereafter, clean and dry the appliance thoroughly (See: ›Care and Cleaning‹).
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Allow the appliance to cool down before moving or cleaning any parts.
- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the the appliance.

- Always switch off the appliance and unplug if appliance is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- The appliance is heated by built-in electric heating elements. The appliance or power cord may never touch hot surfaces. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater or oven). Do not use any part of the appliance (e.g. pot, steamer) with any other device.
- The appliance is designed for brewing espresso and coffee. Therefore, some components, such as the grouphead, the portafilter and the steam wand become very hot during operation and hot water or steam escape.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Immediately cease use and contact an authorised service center for examination, repair or adjustment.
- Do not apply any force during operation to prevent damage to the components.
- Do not place the appliance or power cord in an automatic dishwasher.
- After you have filled the correct quantity of ground coffee into the portafilter, you should press the ground coffee as evenly as possible. To do this, use the integrated tamper. The ground coffee should not be pressed too hard.
- Wipe carefully the rim of the portafilter of any spilled coffee. The rim should be completely clean so that the portafilter can seal at the brew head pressure-tight.
- The moisture content of the coffee grounds in the portafilter, which is due to the special brewing technology of the machine, represents not a malfunction of the appliance.
- Store packaging materials out of reach of children.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years

- Do not operate with carbonated water, but only in soft water
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

### **IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES**

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


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

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

- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- The appliance has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must include a 3-prong grounding plug. It must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.


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

## HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS

-  The Design Espresso Plus is designed for brewing espresso and coffee. Therefore, some components, such as the grouphead, the portafilter and the steam wand become very hot during operation and hot water or steam escape.
- Do not touch during operation and shortly thereafter hot parts (eg. grouphead, portafilter, swivel steam wand with frothing attachment). Even after switching off the appliance and the corresponding parts are very hot for some time.
- Before each use, ensure that the filter is properly and securely inserted in the grouphead, and the selection switch is positioned to standby (center). If the selector switch is positioned to the right (in brewing position), after preheating, hot water emerges from the group head. If the selector switch is positioned to the left (steam/hot water), hot steam or hot water (depending on the setting) emerges from the steam wand. Make sure that the black folding switch is in the correct position: steam or hot water.
- Hot steam may escape or hot water may drip from the grouphead and the swivel steam wand. Therefore always ensure that the swivel steam wand points towards the drip tray when not in use. Never hold your hands or other body parts or moisture and heat-sensitive items onto or below the portafilter, grouphead, swivel steam wand with frothing attachment when the appliance is turned on.
- Make sure that during frothing milk no liquid can run from the top into the black attachment of the steam wand. This way you will not be able to froth the milk.

- The machine is purged automatically after generating steam, to do this, turn the selector switch to the standby position (center).
- Always make sure that the portafilter is inserted correctly into the grouphead before operating the appliance. When brewing the espresso high pressure is produced - risk of burns!
- Never remove the portafilter during brewing.
- Always wait until the appliance is cooled down to room temperature and empty the water tank and the drip tray before moving or cleaning the appliance. Grasp the appliance on both sides of the bottom of the appliance base (not the drip tray!) if you want to move the appliance.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	Art. No. 42606 Design Espresso Pro
<b>Power supply:</b>	230 - 240 V, 50 - 60 Hz
<b>Power consumption:</b>	1,250 W
<b>Length of power cord:</b>	ca. 100 cm
<b>Weight:</b>	ca. 5.64 kg
<b>Dimensions:</b>	ca. 206 x 270 x 325 mm (width x depth x height)
<b>Capacity of water tank:</b>	1.7 Litre
<b>Certification:</b>	

## OPERATION

### ASSEMBLING THE APPLIANCE

Before first use: remove all packaging and promotional materials. When you unpack the appliance, the drip tray and water tank are already properly installed. The drip tray is in the base of the appliance and can be pulled forward. The water tank is in the back of the appliance and can be removed by lifting. Remove the packaging material under the water tank.

Make sure that all parts and accessories are complete and undamaged before disposing of the packaging. Accessories include: stainless steel double wall filter (single filters, double filters and ESE filter pad), cleaning tool, filter holder, milk jug and measuring spoon with tamper.



1. Lift the lid of the water tank upwards. You can lift the water tank by the open lid (see picture). Rinse the water tank carefully. Before first use rinse also filters, portafilter, measuring spoon and milk jug with warm detergent solution. Follow the instructions in the section ›Care and Cleaning‹.
2. After cleaning, place the water tank back into the appliance. Make sure that the guide grooves on the back of the water tank are engaged the cutouts in the back of the appliance. Press the tank down so that the water valve opens in the bottom of the water tank.



### Note:

When pushing down the tank you will see that the valve cover opens upwards.

Before the first use, you should operate the appliance without coffee. The internal components of the appliance will be heated and purged. Follow the instructions according to the section ›Preparing a Coffee‹.

## PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

**⚠ WARNING:** Never leave small children unsupervised with the appliance or the parts of the appliance! Always make sure that the appliance is properly and fully assembled and the selector switch is positioned on standby (centre) before plugging the power cord into the outlet and turning on the appliance.

**ATTENTION:** If the selector switch is positioned to the right (in brewing position), after preheating, hot water emerges from the group head. If the selector switch is positioned to the left (steam/hot water), hot steam or hot water (depending on the setting) emerges from the steam wand. Make sure that the black folding switch is in the correct position: steam or hot water.



Make sure to position the selector switch to the ›Standby‹-position (middle) first. Press the ›on/off‹-switch and turn on the appliance. The power indicator lights red. During preheating the heating indicator lights red. Once the appliance is ready for operation the heating indicator turns off.



### Note:

Always turn the appliance off with the ›on/off‹-switch, unplug the power cord and wait until the appliance has cooled down before removing/replacing or cleaning the appliance water tank or drip tray.

Keep the workstation clean and dry. Do not let any liquids run above or below the

appliance or place towels, napkins, or similar materials under or on the appliance. If during operation liquids have run on the appliance, turn off the power immediately and unplug the power cord. Dry the appliance according to the instructions in section ›Care and Cleaning‹.

To ensure that the thermal system and all inside pipes of the appliance are pre-heated and have the required operating temperature, the appliance should be prepared accordingly.

1. Fill the water tank (as described) up to the MAX-mark (1500 ml).
2. Turn the appliance on by pressing the ›on/off‹-switch and position the steam wand towards the drip tray. The power indicator lights red. During preheating the heating indicator lights red. Once the appliance is ready for use, the heating indicator turns off.



#### **Note:**

The pumping noise could be a little louder when the appliance is turned on for the first time, because the thermal system and all inside pipes in the appliance have to be filled with water. Once the appliance is ready for operation and the systems are filled with water, the appliance operates quieter.

**ATTENTION:** When operating the appliance, always ensure that the water tank is filled.

### **FILLING THE WATER TANK**

1. Lift the cover of the water tank upwards. You can lift the water tank by the open lid. Fill the water tank with clean, running cold water.

**ATTENTION:** When operating the appliance, always ensure that the water level in the water tank is between the filling marks MIN (100 ml) and MAX (1500 ml). Check the water level every time before turning the appliance on and fill with fresh water if necessary. Do not turn the appliance on when too little water in the tank (below the fill mark 100 ml). Always use tap water for the appliance. Never fill the appliance with any mineral water or distilled (demineralized) water. Do not overfill the water tank. The content must not exceed the fill line 1500 ml.

#### **Note:**

After using the steam wand or if the appliance was in operation without any water in the water tank, it may be that no water comes through the grouphead. In this case, follow the steps in section ›Preparing the Appliance for Operation‹.




2. Place the filled water tank again into the appliance. Make sure that the guide grooves on the back of the water tank are engaged the cutouts in the back of the appliance. Press the tank down so that the water valve opens in the bottom of the water tank.

## Note:

When pushing down the tank you will see that the valve cover opens upwards. Position the steam wand towards the drip tray.

**Important:** Take care not to spill any water when inserting the water tank.

## PREPARING COFFEE

1. Place the single filter, double filter or pad filter (for espresso pads) in the portafilter and press firmly. The filters are marked on the back (single filter , double filter , pad ).

The filter must be firmly set in the portafilter. The edge of the filter must rest firmly on the rim of the portafilter.

The flatter single filter is for 1 cup (1 spoon of espresso powder), the slightly deeper double-filter (2 spoons of espresso powder) is for 2 cups of espresso. If you want to brew some more espresso (example: for a mug), than always use the double-filter.

Filter with the double-filter maximum of 60 ml espresso. If you want larger quantities, then fill hot water into the cup and then filter the espresso into it.

If you want to brew a single cup of espresso, then use the single filter to get the best flavor. Filter only about 30 ml.

2. Fill the measuring spoon level with espresso powder. For the single filter use 1-2 spoons of coffee powder - for the double-filter use 2-3 spoons of coffee powder. Always use the right amount of powder for the two filters, since the pores of the filter have exactly the right size to reach the correct pressure with the predetermined amount of powder (see: >Information on coffee powder<).

## TAMPING THE ESPRESSO

1. Distribute the ground coffee evenly in the filter and press the espresso powder with the flat bottom of the spoon (tamper) evenly but not too tightly (see: >Useful tips<).
2. Clean off thoroughly any spilled espresso powder on the edge of the filter. The edge must be very clean so that the filter can be closed pressure-tight to the grouphead.



## USING ESPRESSO PADS

If you want to use espresso pads, insert an appropriate espresso pad into the provided filter. The filter for the pads is marked on the bottom with pod. Always use only one pad for the preparation of espresso.



**Important:** Use only espresso pads for brewing espresso, off-the-shelf coffee pads are too large, and thus not suitable for the filter insert.

## FLUSHING THE GROUPHEAD

**⚠ WARNING:** Hot water and steam escape from the grouphead. Do not hold your hands or other body parts under the grouphead, when the appliance is turned on.

Before inserting the portafilters at the grouphead, you should pipe some water through the grouphead to rinse the grouphead.

1. Insert the power plug into the outlet and press the ›on/off‹-switch to turn on the appliance. The power indicator lights red. During preheating the heating indicator lights red. Once the appliance is ready for use, the heating indicator turns off.
2. Place an empty cup or a mug under the grouphead on the drip tray.
3. Turn the selector switch to the right onto the espresso position (without the portafilter). The appliance produces a pumping sound. First steam and then hot water escape from the grouphead. Rinse the group head. To stop the purging, turn the selector switch back to the ›standby‹-position (center).

## PRE-HEATING THE CUPS

Once the appliance is turned on, the heating plate on the top of the appliance is heated. Place your cups onto the heating plate to preheat your cups. Thus coffee does not cool off when running into the cup.

## INSERTING THE PORTAFILTER

1. Grasp the portafilter with the filter filled at the black handle and hold the portafilter under the grouphead. The handle has to point obliquely to the left front at about a 45° angle.
2. Turn the portafilter so far to the right as possible (Lock labeled with at the grouphead). The portafilter is thereby locked into the appliance.



## BREWING THE ESPRESSO

Once the appliance has reached the operating temperature, the heating indicator turns off.

### Note:

If the appliance is an extended time in standby position the heating indicator begins to light up in between. If the temperature decreases in the grouphead, the heater will automatically switch on again to maintain a constant operating temperature. Once the operating temperature is reached, the heating indicator turns off. The appliance is back in standby position.

1. Make sure that the drip tray and the grate are inserted correctly and the water tank is filled.
2. Insert the portafilter filter with filter and espresso powder or pad into the appliance.
3. Place one or two warmed cups under the portafilter.
4. Turn the selector switch to the right into the espresso position. After a few seconds the espresso runs automatically from the portafilter. A pump noise can be heard.
5. Once the desired amount of espresso has run into the cup/cups, turn the selector switch back to the center position (›standby‹). Thus, the brewing process is terminated.

As long as the appliance is switched on, the appliance remains in operational mode and maintains a constant temperature in the grouphead. As soon as the temperature decreases in the grouphead, the heater will automatically switch on again and the heating indicator light up.

#### Note:

After completion of the brewing process, wait for a moment before removing the cup off the rust, because the coffee keeps running on after turning the switch off.

5. If you do not want to brew any more espresso, press the ›on/off‹-switch to turn off the appliance and unplug the power cord. Wait until the appliance has cooled down before cleaning the appliance according to the instructions in the section ›Care and Cleaning‹.



## THE PRE-BREW-FUNCTION

Upon activation of the Espresso program (selection switch on the right), the 15-bar pump initially transports some water, then pauses for a moment and then pumps more water through the ground coffee in the portafilter. The espresso powder is moistened by this method with some water before the actual brewing process starts. This swells the espresso powder in the grouphead, so a greater pressure can be built up. In this way, the oils and flavors of the coffee are better delivered to the water.

## EMPTYING THE PORTAFILTER

**⚠ WARNING:** The metal parts of the filter and the portafilter are very hot after use for some time. Grasp the hot portafilter only by the black handle. Cool down the portafilter and the filter first with cold water before you touch the metal parts.

1. Remove the portafilter from the grouphead. Grasp the portafilter by the black handle and rotate the portafilter to the left (clockwise) until the lock is released.
2. Empty the portafilter over a bowl or sink. Dispose of the used espresso powder in the household waste or compostable kitchen waste. Do not dispose of the espresso powder in the sink, otherwise the drain could be clogged.
3. The filters sit firmly in the portafilter. Lift the filter by the recesses on the sides of the portafilter to remove it from the portafilter.
4. Rinse the filter and portafilter with clear water and allow these components to dry.



## FROTHING MILK

**⚠ WARNING:** The steam wand and the attachment are very hot after use for some time. Always check first that these components have cooled down before you touch these.

This espresso machine is equipped with a swiveling steam wand and a black attachment for frothing milk. This allows you to quickly and easily produce milk foam. If you need only a little milk foam, than remove the attachment and use only the steam wand for frothing the milk.

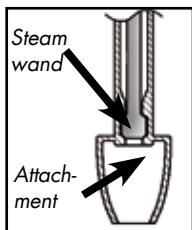
### Removing the Attachment

Make sure first, that this part has cooled down. Then pull the attachment gently downward from the steam wand. Rotate the attachment during process slightly back and forth.



### Replacing the Attachment

Insert the attachment with the narrow end onto the steam wand and push upwards to the top until it clicks into place. The attachment should not wobble or fall off. Rotate the attachment during the process might slightly back and forth.



### Note:

The attachment has two resistors inside and is placed properly, when you have pushed the attachment for snapping up over the first resistance onto the steam wand. The steam wand should be located only in the narrow part of the attachment and must not protrude from the top down.

## Using the Steam Function

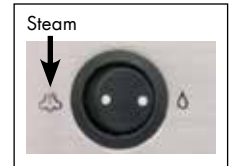
The heating indicator lights up when you set the selector switch to the steam position. Note: Make sure before each use that the selection switch is positioned to ›standby‹-position (middle). If the selector switch is positioned to the right (in brewing position), after preheating, hot water emerges from the group head. If the selector switch is positioned to the left (steam/hot water), hot steam or hot water (depending on the setting) emerges from the steam wand. Important: Make sure that the black folding switch is in the correct position: steam or hot water.



## Frothing Milk

**⚠ WARNING:** Hot steam or hot water escape from the steam wand. Never place your hands or other body parts under the steam wand, or less if the selector switch is on the steam or hot water position. Place a suitable container under the steam wand before you turn the selector switch into the steam or hot water position.

1. Make sure that there is sufficient water in the water tank (between the MIN and MAX marks).
2. Press the ›on/off-switch and turn on the appliance.
3. Turn the black folding switch to the steam position.
4. Fill the stainless steel frothing jug about 1/3 with fresh cold milk.



### Note:

The best results are obtained with reduced-fat fresh milk.

5. Turn the selector switch to the left into the ›steam‹-position. The heating indicator lights up. The thermoblock is heated to produce steam. The process takes about 30 seconds. Swirl the tip of the steam wand over the drip tray. When only steam and no water droplets are coming out of the steam wand, turn the selector switch to the middle into the standby position.



### Note:

Initially a few drops of water may emerge from the steam wand. For this reason, the steam wand should be directed initially to the drip tray. The remaining water that is in the system is thus flushed out of the steam wand.

6. Now hold the milk frothing jug under the steam wand and immerse the tip of the steam wand approximately 10 mm into the milk. Now turn the selector switch back counterclockwise to the ›steam‹-position. Water steam escapes from the steam wand and the frothing starts.

**Note:**

If steam is already leaking from the steam wand and the steam wand is not immersed into the milk, then the escaping steam could spray the milk from the frothing jug.

7. Hold the attachment for frothing to the edge of the frothing jug. Through the escaping steam, the milk moves in a circle through the cup.

**Note:**

During the steaming process, the steam indicator lights up. The thermoblock is heated to maintain a constant temperature and continue to steam production.

**⚠ WARNING:** From the steam wand and the attachment hot steam escapes, and these components are very hot. Always be sure not to scald at the hot steam. Never touch the steam wand during steam generation. Hold the steam wand during operation cautiously by the attachment. Be careful not to scald yourself.

**Note:**

You can swivel the steam wand as desired in order to work comfortably. Hold the steam wand only by the dark attachment.

8. If the volume of the milk increases in the frothing jug, hold the attachment a little deeper into the milk to heat the milk well. Hold the frothing jug with one hand on the handle.

**ATTENTION:** The frothing jug bottom and the frothing jug can be very hot due to the steam.

**Important:** Make sure that the milk does not run over the top of the attachment. Otherwise, the appliance will not work properly.

**⚠ WARNING:** Never remove the steam wand from the milk, as long as steam is escaping. Otherwise, hot milk splash out of the frothing jug. Turn the selector switch always first to center into the ›standby‹-position before you remove the frothing jug from the steam wand. Only thereby the steam generation is terminated immediately.

9. Once the milk has the desired texture and is sufficiently heated (to control you can gently touch the bottom of the frothing jug - but you do not scald yourself), turn the selector switch in the middle into the standby position, and turn the appliance off. Only then remove the frothing jug down from the steam wand.

**Important:** Clean the attachment after each use so that the milk does not dry on top (see: ›Care and Cleaning‹).

10. Pour the hot milk into your prepared espresso and add the milk froth with a spoon on top.



### Note:

Turn after each steam operation the selector switch to the standby position (center), so that the appliance can vent.

Recommendation mixing ratios

- Cappuccino: 1/3 Espresso, 1/3 hot milk, 1/3 milk froth
- Latté is traditionally served in a glass: 1/3 espresso, layered with 1/3 steamed milk and about 1 cm thick layer of milk foam.

### HOT WATER

**⚠ WARNING:** Hot steam or hot water escape from the steam wand. Never put your hands or other body parts on or under the steam wand, when the selector switch is on the steam or hot water position. Place a suitable container under the steam wand before you turn the selector switch to the steam or hot water position.

1. Make sure that there is sufficient water in the water tank (between the MIN and MAX marks).
2. Press the >on/off<-switch and turn on the appliance.
3. Turn the black folding switch to the hot water position.
4. Now place your cup under the steam and hot water wand. Now turn the selector switch counterclockwise to the steam and hot water position. The heating indicator lights up. The thermoblock is heated. Hot water now escapes out of the steam wand.
5. As soon as there is enough hot water in your cup, turn the selector switch into the middle – in the standby position.



### Note:

Keep the steam and hot water wand always directed to the drip tray if there is no container underneath it, because residual water may drip out.

### Note:

During the hot water process, the heating indicator lights up. The thermoblock is heated to maintain a constant temperature.

**⚠ WARNING:** Hot steam or hot water escape from the steam wand. These parts are very hot. Always ensure not to scald on hot water or steam. Never touch the steam wand during the steam or hot water production. Hold the steam wand during operation cautiously by the attachment. Be careful not to scald yourself.

**Note:**

You can swivel the steam wand as desired in order to work comfortably. Hold the steam wand only by the dark attachment.

**ATTENTION:** The cup bottom and the vessel can be very hot because of the hot water.

**⚠ WARNING:** Do not remove the steam and hot water wand from the cup, as long as hot water is still leaking. Hot water may splash out of the cup. Turn the selector switch always first to center into the standby position before removing the cup from the steam and hot water wand. Only thereby the water generation is terminated immediately.

## USEFUL TIPS

Preparing a good coffee is an art that is easily learned. In this chapter you will find some tips for your perfect coffee.

**Note:**

To enjoy a truly aromatic espresso, you should extract not more than 30 ml (with the single filter) or - for a double espresso - not more than 60 ml.

Choose your coffee according to your own preferences. Here the type of coffee plays a major role and the way in which the coffee is ground (fine or coarse). You can also influence the flavor by tamping the coffee. Experiment to find your personal touch.

## THE COFFEE

Keep the coffee (powder, whole beans or espresso pads) in an airtight container in a cool, dry place. However you should not place coffee in the fridge or the freezer.

You can use ready ground coffee. In this case, you should consume the coffee powder in the course of a week, since the flavor dissipates with time.

We recommend buying whole coffee beans and grinding just before extraction. Coffee beans should be stored not longer than 1 month.

## THE WATER

When brewing coffee, you should make sure that the water is pressed with the right speed through the powder.

- If the water flows too slowly, the coffee is very dark and bitter. The crema on the coffee is stained.
- If the water flows too fast, then a large part of the flavoring substances remains in

the coffee powder and the coffee is watery, bland and without crema.

You can control the water flow, by pressing the coffee powder when filling more or less firmly. You may be able to grind the coffee too coarse or fine.

### **INFORMATION ABOUT GROUND COFFEE**

If you are using ready ground coffee, then make sure that the ground coffee is suitable for espresso/cappuccino machines. If you grind the coffee, then the powder should not be too coarse and not too fine. This will affect the speed with which the water is forced through the powder and ultimately determine the quality of your coffee.

- If the coffee is ground too fine (the coffee is like icing sugar and feels like flour between your fingers) then the water can not flow through the powder under pressure. The coffee is characterized dark and bitter and the crema is stained.
- If the coffee is ground too coarse, the water flows through too quickly and the flavors remain in the coffee powder. The coffee is watery and bland.

### **TAMPING THE COFFEE**

Once you have filled the right amount of coffee powder into the filter, you must press the ground coffee evenly as possible. To do this, use the flat bottom of the spoon. The coffee must be very firmly pressed.

- If you press the coffee too hard, the water flows too slowly through the powder. The coffee is dark and bitter.
- If you press the ground coffee too little, then the water flows through too quickly and the flavors remain in the coffee powder. The coffee is watery and bland.

### **ENERGY SAVING FEATURES**

The appliance will enter the ›Power Save Mode‹, if not used for 30 minutes.

### **CARE AND CLEANING**

Regular and careful maintenance is very important for the performance, life and reliability of your appliance.

- Never clean the appliance, the appliance parts and accessories in the dishwasher.

**Daily cleaning:** Clean portafilter, filters, water tank, drip tray, measuring spoon and tamper with warm water and/or a food-safe detergent. Clean the grouphead and the group gasket at the bottom of the grouphead of visible pollution without removing these parts.

**Cleaning as required:** Clean steam and hot water wand after each use. Clean

the exterior of the appliance with the appliance switched off and cooled down. For cleaning, use soft damp cloth. Do not use abrasives or chlorine-containing cleaning agent in any case!

Empty the drip tray in time. Do not wait until it is full to the brim.

**⚠ WARNING:** Grouphead, porafilter, filter, steam wand and its attachment will be very hot during operation. In addition when the appliance is in operation hot water or steam can escape. Turn off the appliance first (press >on/off<-switch), unplug the power cord from the outlet, wait until the appliance has cooled down and empty the water tank and drip tray when not using the appliance, moving the appliance, or cleaning the appliance.

- Never pour liquids over the appliance or power cord or immerse these into liquids.
- Do not use abrasive cleaners or cleaning pads (e.g. metal scouring pads) for cleaning. Do not clean the appliance with any corrosive chemicals (e.g. bleach). Do not immerse the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the appliance or on the power cord to avoid risk of fire and electric shock. When liquids are spilled in the appliance, immediately switch off, unplug the power cord and wait for the appliance to cool down. Never use any hard or sharp objects for working with the appliance or for cleaning the appliance. Do not apply any violence to prevent damage to the components when operating the appliance.
- The cleaning tool contains a sharp needle. Be careful not to pierce yourself with the needle. Never allow small children to play with the components and accessories of the appliance or the cleaning tool.

## **CLEANING THE STEAM WAND**

Clean the steam wand each time after you have frothed milk, otherwise protein and fat in the milk will form a solid crust, through which the steam wand and the openings in the attachment are clogged.

1. Make sure first that the appliance is in the standby position (the selector switch is in the middle) and the steam wand and the attachment are no longer hot.
2. Remove the attachment from the steam wand and rinse the attachment in warm water.
3. Wipe the steam wand with a damp cloth. Swing then the steam wand over the drip tray and remove your hand from the steam wand.
4. Rotate the selector switch counterclockwise to the steam position. The milk residues will be rinsed from the inside of the steam wand.
5. Turn the selector switch clockwise back to the standby position. Press the >on/

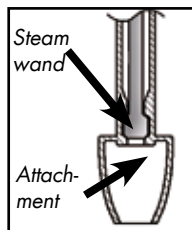
off-switch and turn the appliance off. Unplug the power cord and allow the appliance to cool.

6. If the steam wand is clogged with deposits, then pierce the steam wand with the needle in the cleaning tool.

7. If the the clogging will not dissolve, then unscrew the tip of the steam wand.

8. Soak the steam wand tip for about 10 minutes in a hot detergent solution and then open the hole in the steam wand tip with the needle in the cleaning tool. Be careful not to pierce yourself with the needle.

9. Screw the steam wand tip back onto the steam wand.



**ATTENTION:** Do not apply any violence when screwing the steam wand tip on, so as not to strip the threads. The steam wand tip must be tightened only slightly, so that no gap between the steam wand tube and the steam wand tip remains.

10. Insert the attachment with the narrow end onto the steam wand and push up until it clicks into place. The attachment should not wobble or fall off. Rotate the attachment during the process slightly back and forth.

#### Note:

The attachment has two resistors inside and is placed properly, when you have pushed the attachment for snapping up over the first resistance onto the steam wand. The steam wand should be located only in the narrow part of the attachment and must not protrude from the top down.

### CLEANING THE FILTERS, THE PORTAFILTER AND THE GROUPHEAD

1. Rinse the used filters and the portafilter immediately after each use with clean water. Remove all remains of coffee powder. If the pores in the filter are clogged, use the needle in the cleaning tool to open the pores.

2. Wipe the inside of the grouphead with a damp cloth to remove the remains of the coffee powder.

3. Rinse the portafilter and the grouphead by regularly. To do this, insert the portafilter with one of the filters (without coffee!) into the appliance and let some water to flush through and remove all remnants of the coffee powder from the pores.

### CLEANING THE HOUSING AND THE WARMING PLATE

Wipe the housing of the appliance and the warming plate with a soft, damp cloth. Wipe dry afterwards with a clean cloth.

**ATTENTION:** Never use abrasives cleaners or harsh abrasive tools (example: pot cleaner) to clean the appliance or its parts.

## CLEANING THE DRIP TRAY

1. Pull the drip tray forward, out of the appliance and empty it (at the latest after a day or when you see that the drip tray is full). Especially when the drip tray is full, be careful not to spill the contents while pulling out.

**⚠ WARNING:** If liquids have run over or under the appliance, then pull the power cord immediately and dry the liquid with a clean towel before putting the appliance into operation again.

2. Remove the rust from the drip tray.
3. Clean drip tray and rack with a soft damp cloth and warm soapy water. Dry the parts thoroughly thereafter.

## ASSEMBLING THE APPLIANCE

Follow the following instructions to insert all parts after cleaning the appliance.

1. Place the stainless steel rack onto the drip tray. Grasp the drip tray on both sides and slide the drip tray in the front of the appliance into the appliance base.
2. Insert the water tank. You can lift the tank by the open lid. Make sure that the guide grooves on the back of the water tank are engaged in the cutouts in the rear. Press the tank down so that the water valve opens in the bottom of the water tank.

### Note:

While pressing down the water tank you will see that the valve cover opens upwards.

## DESCALING THE WATER TANK

During regular use of the appliance calcium deposits can build up in the water tank and in the engine, and restrain water flow. Besides, due to calcification the consumption of the energy increases and quality of the coffee is impaired. For prevention of severe calcification, we recommend that you descale the machine regularly, taking into account the degree of hardness of your water. Here, the use of gentle descaler, that does not affect any metal, is important. Please use for decalcifying only the Gastroback Premium Descaler (Art. No.: 98175). This Descaler contains special metal gentle additives and is matched to the components used in our machines. Using the Gastroback Premium Descaler a mixture of 50 ml descaler and max. 750 ml of water is recommended. Due to the differences of water hardness and we can not make any precise specifications on the frequency on the decalcifying. The following table is a non-binding recommendation and is for guidance only.

hardness range	Recommended Frequency Litre	or Weeks
mild	every 150 Litre	every 16 to 20 weeks
medium	every 90 Litre	every 4 to 8 weeks
hard	every 60 Litre	every 2 to 4 weeks or when ›Clean Me‹ lights up

**ATTENTION:** Do not operate the appliance with completely empty water tank. Turn off the appliance before you remove the water tank from the appliance.

1. Press the ›on/off‹-button to turn the power off and unplug the power cord. Let the appliance cool down.
2. Remove the portafilter from the grouphead and the attachment of the steam wand. Then pour the mixture of 750 ml water and 50 ml Gastroback Premium Descaler into the water tank.
3. Plug the power cord into the outlet and turn the appliance on by pressing the ›on/off‹-switch. Place a pitcher or a suitable container under the grouphead and the steam wand. Once the appliance has reached the operating temperature, the heating indicator turns off.
4. Turn the selector switch to the right onto the espresso position and let about half of the mixture of water and descaler run through the grouphead.
5. Switch the black selector switch onto the hot water position.
6. Turn the selector switch counterclockwise into the steam and hot-water position and let the other half of the mixture of water and descaler run through the steam wand.
7. As soon as the water level falls below the MIN mark, turn the selector switch clockwise to center onto the standby position.
8. Press the ›on/off‹-button to turn the appliance off and unplug the power cord from the outlet. Remove the water tank from the appliance and rinse the water tank thoroughly with clean water. Then fill the water tank with clean water again.
9. Replace the water tank back on the appliance and rinse the grouphead and the steam wand following the instructions in steps 3 - 8 with clear water. Thereafter the appliance is ready for operation.

**Note:**

Damage caused by calcium deposits in the appliance are not part of the warranty. If you want to send your appliance for a technical review, please do not enclose any attachments such as portafilter and drip tray.

**⚠ WARNING:** The water tank should not be removed during descaling.

## TROUBLE SHOOTING

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>The Simple Solution to the Problem</b>
Espresso does not run through.	Appliance is not turned on or plugged in.	Ensure the machine is plugged in and the POWER button is pressed to on.
	Water tank is empty.	Fill fresh cold water into the water tank.
	The selector switch is not on espresso position.	Turn the selector switch to espresso position.
	Espresso grind is too fine.	Use a ground coffee suitable for espresso machines; see: ›Useful Tips‹.
	Espresso grind tamped too firmly.	Do not tamp the ground coffee too tight in the filter; see: ›Useful Tips‹.
	The filter is blocked.	Clean the filter. You can clear the pores of the filter with the cleaning tool; see ›Care and Cleaning‹.
Espresso runs out too quickly.	The espresso grind is too coarse.	Use a ground coffee suitable for espresso machines; see: ›Useful Tips‹.
	Not enough ground espresso in the filter	Measure with the measuring spoon a sufficient amount of coffee powder; see ›Preparing the Espresso‹.
	Ground espresso not tamped firmly enough	Tamp the ground espresso more firmly in the filter; see: ›Useful Tips‹.
Espresso runs out around the edge of the filter holder.	Portafilter is not inserted in the grouphead properly	Insert the portafilter correctly. Refer to ›Inserting The Portafilter‹
	There are espresso grounds around the filter rim.	Clean any excess ground espresso from the rim of the portafilter to ensure a proper fit into the grouphead.
	Too much ground espresso in the filter	Measure with the measuring spoon a sufficient amount of coffee powder; see ›Preparing the Espresso‹.
	Ground espresso has been tamped too firmly.	Tamp the ground espresso less firmly in the filter; see: ›Useful Tips‹.
	Incorrect filter for amount of ground coffee used.	Ensure you use the small filter for 1 cup of espresso and the larger filter for 2 cups of espresso.
Espresso extracts as drops from the portafilter.	The water tank is empty or low.	Fill fresh cold water into the water tank.
	Espresso grind is too fine	Ensure you use a suitable espresso grind. Ground coffee is marked accordingly.
	Machine is blocked by mineral deposits.	Descale the appliance and unclog the pores of the filter with the needle of the cleaning tool.



<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>The Simple Solution to the Problem</b>
The appliance makes an unusual sucking sound.	The water tank is empty.	Fill fresh cold water into the water tank.
	The water tank is not installed properly.	Install the water tank correctly on the appliance. The guide grooves on the back of the water tank must properly engage in the recesses on the back of the appliance. Press the tank down low so that the water valve opens in the bottom of the water tank.
The coffee is too weak or watery.	The coffee is ground too coarsely.	Ensure you use a suitable espresso grind. Ground coffee is marked accordingly.
The coffee is too cold.	The appliance was not preheated.	Always wait before brewing the espresso for the appliance to reach operating temperature and the heating indicator to turn off.
	The cups were not preheated.	The warming plate (ontop of the appliance) is heated as soon as you turn on the appliance. Place your coffee mugs there for some time before brewing espresso.
	The milk is not hot enough (for Cappuccino or Latté).	Use the milk frothing hug for the preparation of milk froth and hold the hand during operation at the bottom of the jug. If the bottom of the jug is too hot to touch, the milk is at the right temperature.
No crema	The coffee is not pressed firmly enough.	Tamp the ground espresso more firmly in the filter; see: ›Useful Tips‹.
	The espresso grind is too coarse.	Ensure you use a suitable espresso grind. Ground coffee is marked accordingly.
	The ground coffee is no longer fresh.	Keep ground coffee no longer than 1 week in an airtight vessel.
	The filter pores are clogged.	Clean the filter. You can clear the pores of the filter with the cleaning tool; see ›Care and Cleaning‹.
The appliance makes pulsating, pumping noises during brewing or when frothing the milk.	These are the normal operating noise of the appliance.	-/-

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>The Simple Solution to the Problem</b>
The appliance does not generate steam.	The appliance is not turned on.	Make sure that the appliance is plugged in and turned on (power indicator is illuminated).
	The water tank is empty.	Fill fresh cold water into the water tank.
	The steam position has not yet been selected.	Turn the steam control switch to the steam position;
	The steam wand is clogged.	Allow the steam wand to cool, remove the attachment and try to open the steam wand with the cleaning tool. Remove the steam wand and clean the steam wand according to the instructions in the section ›Care and Cleaning‹.
The milk does not froth up.	The appliance does not develop enough steam.	The steam wand may be clogged. See: ›Care and Cleaning‹.
	The milk is not fresh or not cold enough.	The milk must be fresh and cold. See: ›Frothing milk‹.

## **STORAGE**

Always turn the appliance off (power button), remove the power cord from the outlet and clean the appliance and all parts and tools if you do not want to use the appliance for a long time (see: ›Care and Cleaning‹).

Empty the water tank and drip tray.

Make sure that the appliance has cooled down, is clean and dry. Stow all accessories with the appliance.

Store the appliance standing upwards. Place no other objects on the appliance.

If the appliance is not used for a longer period, we recommend a cleaning the grouphead. Do not insert portafilter afterwards into the grouphead.

Store the appliance only in a clean, dry and frost-free place, where it is protected from excessive strain (fall, shock, moisture, frost, direct sunlight) and out of reach of small children. Do not place heavy or hard objects on the appliance or its components.

Handle the power cable with care. Do not bend the power cord, squeeze or tie. Never pull or tear the power cord.

Never use any parts or tools of the appliance for other purposes than to work with the appliance. Keep parts and tools of the appliance always with the appliance.

### **Storage**

Assemble the appliance after cleaning. Keep parts and tools of the appliance always with the appliance. Store the appliance out of the reach of small children and where

it is protected from excessive strain. Never any place hard, sharp or heavy objects on the appliance or the warming plate or grate, not to damage the appliance.

## NOTES FOR DISPOSAL



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

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

## INFORMATION AND SERVICE

Please check [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)41 65/22 25-0 or e-mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

## WARRANTY

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

### Note:

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

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add

the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

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

# Coffee-Recipes

## Espresso

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



## Americano

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



## Flat White

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



## Classic Café Latté

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



## Cappuccino

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



## Macchiato

A shot of espresso served short in a  $2\frac{1}{2}$  oz demitasse and stained with a dash of finely textured milk.



## Café Mocha

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



## Espresso Affogato

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



## Con Panna

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



## Baked Custards with Fresh Raspberry and Coffee Float

Serves 6

- 25 oz (750ml) cream
- $\frac{3}{4}$  cup finely granulated sugar
- 2 vanilla beans, cut lengthways
- 1 tablespoon gelatine
- 1 basket of fresh raspberries
- 1 tablespoon finely granulated sugar, extra
- $\frac{3}{4}$  cup strong espresso coffee, cooled

1. Combine the cream, finely granulated sugar and vanilla beans in a saucepan. Stir over medium heat until just boiling. Remove the vanilla beans.
2. Add the gelatine and stir constantly with a wooden spoon until dissolved. Remove from heat. Allow the custard to cool.
3. Pour custard evenly into 5 oz glasses. Refrigerate for a minimum of 3 hours or until set.
4. Place the raspberries into a medium sized bowl, sprinkle with sugar and crush lightly with a fork.
5. Fold the cooled espresso coffee through the crushed raspberries. Cover and chill in the refrigerator.
6. To serve, top the custards, when set, with the raspberries and espresso coffee mixture.
7. Serve immediately with freshly brewed espresso coffee. Tiramisu

Makes 4

1 ½ cups mascarpone  
1 ¼ cups cream  
2 ½ tablespoons powdered sugar  
½ cup strong espresso coffee, cooled  
½ cup coffee liqueur  
16 sponge fingers  
Cocoa powder, for dusting

1. Combine mascarpone, cream and powdered sugar in a large bowl. Whisk lightly until soft peaks form. Set aside.

2. Combine espresso coffee and liqueur in bowl. Dip the sponge fingers into the espresso coffee mixture a few at a time. Ensure all the espresso coffee mixture is absorbed evenly by the sponge fingers.

3. Layer half the sponge fingers evenly into the base of 4 dessert bowls or glasses. Spread the layered sponge fingers with half of the cream mixture. Repeat the layers with remaining sponge fingers and cream mixture.

4. Dust evenly with cocoa powder and refrigerate until required.

5. Serve with fresh fruits and freshly brewed espresso.

## **GASTROBACK GmbH**

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

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

info@gastroback.de · www.gastroback.de